

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Pelayanan kesehatan meliputi pelayanan medik dan pelayanan penunjang medik. Salah satu pelayanan penunjang medik yang harus ada di rumah sakit adalah pelayanan gizi. Pelayanan gizi di rumah sakit memiliki empat kegiatan pokok yaitu asuhan gizi pasien rawat jalan, asuhan gizi pasien rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan gizi terapan (Muliawardani dan Mudayana, 2016).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan bagian dari pelayanan gizi untuk memenuhi asupan zat gizi pada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, jumlah sesuai dengan kebutuhan, pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan rumah sakit (Srinawati, 2018). Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan meliputi penyelenggaraan makanan pasien, keluarga pasien, dokter, tenaga medis yang berada di ruang beresiko tinggi, konsumen umum (tamu, direksi, dan lain-lain), dan kegiatan insidental (diklat). Kegiatan penyelenggaraan makanan ini bertujuan untuk mendukung tercapainya kesembuhan pasien, serta untuk meningkatkan mutu pelayanan gizi di rumah sakit.

Salah satu unsur manajemen dalam penyelenggaraan makanan institusi adalah perencanaan. Perencanaan dapat diartikan sebagai rangkaian kegiatan yang dilakukan untuk mencapai suatu hasil yang diinginkan. Dengan perencanaan akan dapat ditetapkan berbagai masukan yang diperlukan, baik yang berkenaan dengan tenaga, biaya, peralatan, dan sebagainya (Jibril, 2017). Salah satu tahapan penyelenggaraan makanan adalah proses perhitungan kebutuhan bahan makanan yang digunakan untuk pengadaan bahan makanan. Pengadaan bahan makanan merupakan bagian dari penyelenggaraan makanan yang memegang peran penting dalam melakukan upaya efektivitas dan

efisiensi rumah sakit, karena ketepatan perencanaan/perhitungan suatu kebutuhan bahan makanan akan berdampak pada efisiensi biaya rumah sakit (Rahmi, 2023).

Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan merupakan rumah sakit keagamaan (berazaskan Islam) yang berada di bawah naungan Persyarikatan Muhammadiyah Lamongan. Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan adalah rumah sakit tipe B yang beroperasi dengan 256 tempat tidur (TT). Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan telah menggunakan aplikasi SIMRS, namun masih ada beberapa kegiatan yang belum terintegrasi dengan Instalasi Gizi salah satunya adalah kegiatan perhitungan bahan makanan yang dilakukan secara manual. Kegiatan ini dilakukan mulai pukul 11.00-13.30 WIB dengan jumlah pasien rata-rata perhari 200 pasien. Proses perencanaan penetapan kebutuhan bahan makanan basah (lauk hewani, nati, dan sayur) secara manual memerlukan waktu sekitar 35-40 menit, akan tetapi jika bahan makanan keseluruhan (lauk, sayur, buah, dan snack) membutuhkan waktu 1,5 jam perhari.

Aplikasi mempunyai arti sebagai pemecahan masalah dengan menggunakan salah satu teknik pemrosesan data aplikasi yang berpacu pada sebuah komputansi yang diinginkan atau diharapkan (Abdurahman dan Riswaya, 2014). Aplikasi adalah perangkat lunak (*software*) yang digunakan untuk tujuan tertentu, seperti mengolah dokumen, mengatur *Windows &*, permainan (*game*) dan sebagainya (Sukatmi dan Pitri, 2018). Berdasarkan hasil penelitian Juni (2017), terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara sistem digital terhadap efisiensi waktu kerja. Hal ini berarti semakin baik sistem digital, maka semakin meningkat efisiensi waktu kerja.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan mengembangkan aplikasi perencanaan belanja untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi kinerja di Instalasi Gizi RS Muhammadiyah Lamongan. Aplikasi ini diharapkan dapat digunakan oleh setiap petugas gizi yang telah diberi tugas oleh atasan, tidak monoton oleh petugas tertentu saja. Sehingga prinsip tepat jumlah, tepat porsi diet dan tepat waktu pemakaian bahan makanan dapat berjalan secara optimal dalam proses ini.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Apakah aplikasi perencanaan belanja bahan makanan berpengaruh terhadap efektivitas dan efisiensi kinerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan?

1.3 TUJUAN PENULISAN

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penggunaan aplikasi perencanaan belanja terhadap efektivitas dan efisiensi kinerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui tingkat kesesuaian pada perencanaan belanja bahan makanan menggunakan cara manual
2. Mengetahui tingkat kesesuaian pada perencanaan belanja bahan makanan menggunakan aplikasi
3. Mengetahui lama waktu perencanaan belanja bahan makanan menggunakan cara manual
4. Mengetahui lama waktu perencanaan belanja bahan makanan menggunakan aplikasi
5. Mengetahui perbedaan tingkat kesesuaian sebelum dan sesudah menggunakan aplikasi perencanaan belanja bahan makanan
6. Mengetahui perbedaan lama waktu sebelum dan sesudah menggunakan aplikasi perencanaan belanja bahan makanan

1.4 MANFAAT PENULISAN

1.4.1 Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai referensi dan acuan serta bermanfaat bagi seluruh mahasiswa Universitas Muhammadiyah Gresik terutama mahasiswa jurusan gizi.

1.4.2 Bagi Institusi Kesehatan/Rumah Sakit

Sebagai acuan untuk keberlanjutan pengembangan teknologi di rumah sakit khususnya perencanaan belanja bahan makanan menggunakan aplikasi dengan tingkat efektivitas dan efisiensi yang tinggi.

1.4.3 Bagi Penulis

Mengembangkan referensi tentang aplikasi perencanaan belanja bahan makanan yang efektif dan efisien.

1.5 HIPOTESIS PENELITIAN

1.5.1 Hipotesis Nol (H0)

Tidak ada perbedaan yang signifikan dalam penggunaan aplikasi perencanaan belanja bahan makanan terhadap efektivitas dan efisiensi kinerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.

1.5.2 Hipotesis Alternatif (H1)

Ada perbedaan yang signifikan dalam penggunaan aplikasi perencanaan belanja bahan makanan terhadap efektivitas dan efisiensi kinerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan.

