

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI

2.1 TINJAUAN PUSTAKA

2.1.1 Sistem Informasi

1. Pengertian

Menurut Rahayu (2009) dalam Jibril (2017), sistem adalah jaringan kerja dari prosedur-prosedur yang saling berhubungan dan berkumpul bersama untuk melakukan kegiatan atau menyelesaikan kegiatan/sasaran tertentu. Menurut Soetedjo (2002) dalam Jibril (2017), informasi merupakan hasil pemrosesan data yang diperoleh dari setiap elemen sistem tersebut menjadi bentuk yang mudah dipahami, selain itu informasi merupakan pengetahuan yang relevan yang dibutuhkan oleh orang untuk menambah pemahamannya terhadap fakta-fakta yang ada. Sistem informasi adalah kumpulan elemen yang saling berhubungan satu sama lain yang membentuk satu kesatuan untuk mengintegrasikan data, memproses dan menyimpan serta mendistribusikan informasi.

2. Aktivitas dalam Sistem Informasi

Terdapat tiga aktivitas pada sistem informasi, berikut penjelasannya (Jibril, 2017):

a) Masukan/*input*

Sekumpulan data mentah dalam organisasi atau luar organisasi untuk diproses dalam suatu sistem informasi.

b) Proses

Sebuah konversi atau pemindahan, manipulasi dan analisa *input* mentah menjadi bentuk yang lebih berarti.

c) Keluaran/*output*

Distribusi informasi yang sudah diproses ke anggota organisasi dimana *output* tersebut akan digunakan.

Jadi sistem informasi merupakan kombinasi dari orang (*people*), perangkat keras (*hardware*), perangkat lunak (*software*),

jaringan komunikasi (*communication network*) dan sumber data yang dihimpun, ditransformasi dan mengalami proses pengaliran dalam suatu organisasi (Jibril, 2017).

2.1.2 Aplikasi (*software*)

1. Pengertian

Aplikasi adalah program siap pakai yang dapat digunakan untuk menjalankan perintah-perintah dari pengguna aplikasi tersebut dengan tujuan mendapatkan hasil yang lebih akurat sesuai dengan tujuan pembuatan aplikasi tersebut. Aplikasi mempunyai arti sebagai pemecahan masalah yang menggunakan teknik pemrosesan data aplikasi yang biasanya berpacu pada sebuah komputansi yang diinginkan (Abdurahman dan Riswaya, 2014). Aplikasi adalah perangkat lunak (*software*) yang digunakan untuk tujuan tertentu, seperti mengolah dokumen, mengatur *Windows*, permainan (*game*) dan lain sebagainya (Sukatmi dan Pitri, 2018). Sebuah perangkat komputer atau laptop harus diinstal *software*, agar bisa dioperasikan. Oleh karena itu, di setiap komputer bisa terpasang *software* yang berbeda karena perangkat lunaknya disesuaikan dengan keinginan penggunanya (Harmayani *et al.*, 2021).

2. Manfaat Aplikasi

Terdapat manfaat aplikasi bagi pengguna di era digital saat ini adalah sebagai berikut (Rosyida, 2023):

a) Mengatur informasi secara efektif

Aplikasi dapat membantu mengatur informasi dalam bentuk yang terstruktur.

b) Meningkatkan efisiensi

Aplikasi dapat mempersingkat proses dan mengotomatiskan tugas, sehingga dapat meningkatkan efisiensi dalam pekerjaan.

c) Meningkatkan aksesibilitas

Aplikasi dapat meningkatkan aksesibilitas dengan membuat layanan tersedia kapan saja dan di mana saja

3. Jenis-Jenis Aplikasi Komputer

Menurut Putra (2022), aplikasi dibedakan menjadi beberapa jenis sebagai berikut:

a) Aplikasi Pengolah Kata

Aplikasi pengolah kata identik dengan *Ms. Word*. Aplikasi ini sangat membantu dalam membuat beragam dokumen.

b) Aplikasi Pengolah Angka

Aplikasi pengolah angka identik dengan *Ms. Excel*, Kalkulator, dan lain sebagainya. Aplikasi pengolah angka sangat penting dalam dunia pekerjaan karena tidak perlu melakukan perhitungan manual.

c) Aplikasi Pengolah Data

Aplikasi pengolah data merupakan jenis aplikasi seperti *Ms. Access* yang berguna untuk mengolah data menjadi sebuah kesimpulan atau menjadi analisis yang lengkap.

d) Aplikasi Pengolah Grafis

Aplikasi pemgolah grafis bertujuan mengolah gambar atau grafis. Aplikasi ini identik dengan *Adobe Photoshop*, *Corel Draw*, dan sebagainya.

2.1.3 Perencanaan Belanja Kebutuhan Bahan Makanan

1. Pengertian

Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan kegiatan menyusun dan menghitung kebutuhan bahan makanan untuk pengadaan makanan di institusi, dengan mempertimbangkan peraturan penyelenggaraan makan pada setiap institusi yang berlaku (Rotua, 2017) dalam (Farohatus et al., 2020). Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan rangkaian kegiatan yang berguna untuk menetapkan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas yang sudah ditetapkan dalam kurun waktu tertentu. Perencanaan kebutuhan bahan makanan ini dilakukan dengan menghitung kebutuhan makanan yang diperlukan secara kualitas dan kuantitas (Bakri et al., 2018).

Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan. Perhitungan kebutuhan bahan makanan merupakan langkah penting dalam upaya pengendalian biaya makanan konsumen (Butar, 2011) dalam (Jibril, 2017).

2. Faktor Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu (Bakri *et al.*, 2018):

- a) Menu yang digunakan, yang berisi jenis dan jumlah bahan makanan yang digunakan setiap hari sesuai siklus menu.
- b) Konversi zat gizi berdasarkan DKGGA (Daftar Kecukupan Gizi yang Dianjurkan).
- c) Lama waktu perputaran siklus menu yang berlaku.
- d) Harga bahan makanan pada saat itu.
- e) Jenis dan jumlah konsumen, ada yang heterogen/homogen dan ada yang dilayani rutin/tidak rutin setiap hari. Semakin tidak homogen konsumennya, maka menunya menjadi semakin banyak jenisnya.

3. Data Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Data yang dibutuhkan dalam perencanaan kebutuhan bahan makanan, antara lain (Bakri *et al.*, 2018):

- a) Pedoman menu yang memuat tentang bahan makanan apa saja yang diperlukan, dan besar porsinya yang dikonversikan dalam berat kotor.
- b) Standar resep untuk masing-masing menu.
- c) Standar porsi makanan yang dibutuhkan untuk masing-masing konsumen.
- d) Kebijakan institusi yang meliputi: dengan siapa yang diberi makan, tujuan pemberian makan, berapa harga makanan, berapa kali diberi makan, dan lain-lain.
- e) Jadwal pemberian makan, maka perlu menyusun waktu makan, frekuensi dan lama penggunaan menu.

- f) Menentukan sistem pengadaan makanan yang akan dilakukan. Tentukan tempat (sumber) bahan makanan, tempat di mana dibeli, kemudian seberapa jauh jarak sumber bahan makanan dengan tempat produksi dan penyajian.

4. Standar Kualitas Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Standar kualitas perencanaan kebutuhan bahan makanan yaitu adanya standar spesifikasi bahan makanan yang merupakan standar mutu yang ditetapkan pada bahan makanan yang akan digunakan untuk memenuhi kebutuhan pada penyelenggaraan makanan suatu institusi. Standar spesifikasi merupakan suatu cara yang dilakukan untuk mewujudkan kesamaan dalam pencapaian kualitas bahan makanan serta merupakan upaya didalam pengawasan terhadap harga makanan. Standar spesifikasi bahan makanan yang dilakukan dengan baik akan memberikan keuntungan yaitu: mendapat bahan makanan yang baik dan bermutu tinggi dari segi organoleptik atau indrawi (warna, bau, tekstur, rasa dan penampakan), nilai gizi, dan aman atau terhindar dari berbagai penyakit (Bakri *et al.*, 2018).

5. Standar Kuantitas Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Beberapa syarat untuk mencapai standar kuantitas perencanaan kebutuhan bahan makanan antara lain (Bakri *et al.*, 2018):

- a) Adanya kebijakan institusi
- b) Tersedianya data peraturan pemberian makanan dari institusi
- c) Tersedianya data standar makanan untuk konsumen, meliputi standar porsi dan standar *refuse* bahan makanan (BDD)
- d) Tersedianya data standar harga bahan makanan
- e) Tersedianya siklus menu
- f) Tersedianya jumlah konsumen yang dilayani
- g) Tersedianya Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM).

6. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Menurut Oktrizanita (2005) dalam Jibril (2017), cara perhitungan bahan makanan adalah mengalikan jumlah konsumen dengan standar porsi dengan memperhitungkan bagian yang tidak dapat dimakan dan dikalikan dengan jumlah hari dalam kurun waktu yang ditetapkan. Hasil akhir dari perhitungan ini dapat dibandingkan dengan sebelumnya sebagai pengecekan ulang. Apabila telah disepakati dalam pembelian bahan makanan, maka perhitungan ini perlu juga dinilai untuk dua sampai tiga kali putaran menu, agar pesanan bahan makanan selanjutnya lancar dan cukup.

Menurut hasil penelitian Ratna (2009) dalam Jibril (2017), langkah-langkah dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan yang ada di Instalasi Gizi RS Ortopedi Surakarta yaitu:

Jumlah pasien x Berat Kotor x Menu yang akan dimasak besok.

Menurut Bakri *et al.* (2018), cara menghitung kebutuhan bahan makanan dalam sehari adalah sebagai berikut:

Porsi pemakaian BM dalam sehari x standar porsi x jumlah konsumen

Perencanaan bahan makanan yang dibeli dibuat dengan penambahan jumlah pesanan sebanyak 10% dari jumlah pasien sebagai cadangan bahan untuk mengantisipasi penambahan pasien.

2.1.4 Efektivitas

1. Pengertian

Efektivitas merupakan suatu keadaan dimana terjadi kesesuaian antara tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya dengan hasil yang telah dicapai. Pengertian efektivitas secara umum menunjukkan sampai berapa jauh tercapainya sesuatu tujuan yang lebih dahulu ditetapkan (Erawati *et al.*, 2017).

Efektivitas kerja adalah kemampuan untuk menetapkan tujuan atau peralatan yang tepat guna pencapaian tujuan pekerjaan yang diukur dari kualitas kepemimpinan, pelembagaan misi, tingkat kepuasan, pembedayaan dan tingkat pertumbuhan (Basri & Arsal, 2022). Efektivitas dipengaruhi oleh ketetapan waktu, kejelasan

tugas, motivasi pimpinan, evaluasi kerja, pengawasan, lingkungan kerja yang nyaman, dan ketersediaan perlatan dan fasilitas (SYAM, 2020) dalam (Basri & Arsal, 2022).

2. Ukuran Efektivitas

Efektivitas digunakan sebagai tolok ukur untuk membandingkan antara rencana dan proses yang dilakukan dengan hasil yang dicapai. Sehingga, untuk menentukan efektif atau tidaknya suatu program/kegiatan diperlukan adanya ukuran-ukuran efektivitas. Pengukuran efektivitas secara umum dan yang paling menonjol adalah (Shabrina, 2014):

- a) Keberhasilan program
- b) Keberhasilan sasaran
- c) Kepuasan terhadap program
- d) Tingkat input dan output
- e) Pencapaian tujuan menyeluruh

2.1.5 Efisiensi

1. Pengertian

Efisiensi merupakan suatu ukuran dalam membandingkan penggunaan masukan (*input*) yang direncanakan dengan penggunaan masukan yang sebenarnya terlaksana. Apabila masukan yang sebenarnya digunakan semakin besar penghematannya, maka tingkat efisiensi semakin tinggi, begitupula sebaliknya (Juni, 2017). Efisiensi kerja merupakan salah satu aspek penting dalam pengelolaan suatu pekerjaan karena pekerjaan pada umumnya dihadapkan pada masalah kelangkaan dana, sarana prasarana, dan bahkan kekurangan tenaga kerja yang berdampak kepada kegiatan pencapaian tujuan (Basri & Arsal, 2022).

2. Indikator Efisiensi Kerja

Indikator efisiensi dapat dilihat dari 3 aspek, antara lain (SYAM, 2020) dalam (Basri & Arsal, 2022):

- a) Pencapaian atau tujuan sesuai dengan yang diharapkan

- b) Penghematan atau pengurangan penggunaan sumber daya dalam melakukan kegiatan
- c) Memaksimalkan penggunaan segala sumber daya yang dimiliki.

Cara mengukur efisiensi dapat dilakukan dengan cara membandingkan antara *output* yang dihasilkan terhadap *input* yang digunakan. Suatu proses kegiatan dapat dikatakan efisien jika hasil kerja tersebut dapat dicapai menggunakan sumber daya dan dana yang rendah (Prasetyo dan Nugraheni, 2020).

Menurut Sedarmayanti (2001) dalam Basri dan Arsal (2022), efisiensi kerja tercapai apabila:

- a) Berhasil guna efektif
- b) Ekonomis
- c) Pelaksanaan kerja yang dapat dipertanggungjawabkan
- d) Pembagian kerja yang nyata
- e) Rasionalitas wewenang dan tanggungjawab
- f) Prosedur kerja yang praktis dan dapat dilaksanakan

2.1.6 Tenaga Kerja di Instalasi Gizi

1. Pengertian

Tenaga kerja menurut Yamin (2002) dalam Ningsih dan Abdullah (2021) adalah jumlah seluruh penduduk suatu negara yang memproduksi maupun non produksi barang dan jasa, jika ada permintaan tenaga mereka dan jika mereka mau berpartisipasi dalam aktivitas tersebut. Kinerja adalah hasil kerja yang dicapai seseorang dalam menyelesaikan tanggung jawab kerjanya (Silaen *et al.*, 2021).

Salah satu komponen penting pada penyelenggaraan makanan institusi (PMI) adalah sumber daya manusia (SDM). Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, SDM yang terlibat dalam PMI dituntut manusia yang berkualitas, sehat, cerdas dan memiliki fisik yang tangguh serta produktif (Bakri *et al.*, 2018).

2. Jenis Tenaga Kerja di Instalasi Gizi

Suatu organisasi dalam Instalasi Gizi di Rumah Sakit seyogyanya menjamin bahwa pembagian tugas didalamnya baik secara vertical ataupun horizontal terjamin dan tetap, dan untuk menjamin tujuan yang sama maka diperlukan kerjasama yang baik dalam organisasi tersebut. Dalam melaksanakan pelayanan gizi rumah sakit, dibutuhkan tenaga gizi, dan tenaga pendukung, meliputi tenaga jasa boga, logistik, dan administrasi (Bakri *et al.*, 2018).

Adapun jenis ketenaga kerjaan di Instalasi Gizi, antara lain (Bakri *et al.*, 2018):

a) Kepala unit pelayan gizi

Kepala unit pelayanan gizi adalah penanggung jawab umum organisasi unit pelayanan gizi di sebuah rumah sakit, yang ditetapkan oleh pimpinan rumah sakit dengan berdasarkan ketentuan dan peraturan kepegawaian yang berlaku. Kepala unit pelayanan di rumah sakit, yang ada umumnya bertanggung jawab kepada direktur penunjang medis.

b) Koordinator unit-unit

Klasifikasi pendidikan tenaga koordinator unit rumah sakit kelas A harus memenuhi kriteria tertentu sebagai berikut: Lulusan S2 – Gizi/Kesehatan atau S1 – Gizi/Kesehatan dengan pendidikan dasar D3 – Gizi, atau serendah-rendahnya D4 – Gizi.

c) Pelaksana

Pelaksana yang dimaksud adalah petugas gizi yang bertugas sebagai juru masak, perbekalan, pranata komputer, dan ketatausahaan

d) Urusan gudang atau perbekalan

Tenaga urusan gudang atau perbekalan bertugas pada unit penyimpanan bahan makanan untuk menjamin ketersediaan dan kesiapan bahan makanan sesuai dengan pesanan harian,

serta kondisi fisik bahan makanan yang bermutu sesuai dengan standart yang ditetapkan.

e) Operator komputer

Operator komputer bertugas terutama pada unit perencanaan dan evaluasi mendukung formulasi dan akurasi perencanaan anggaran serta kebutuhan bahan makanan.

f) Tata usaha

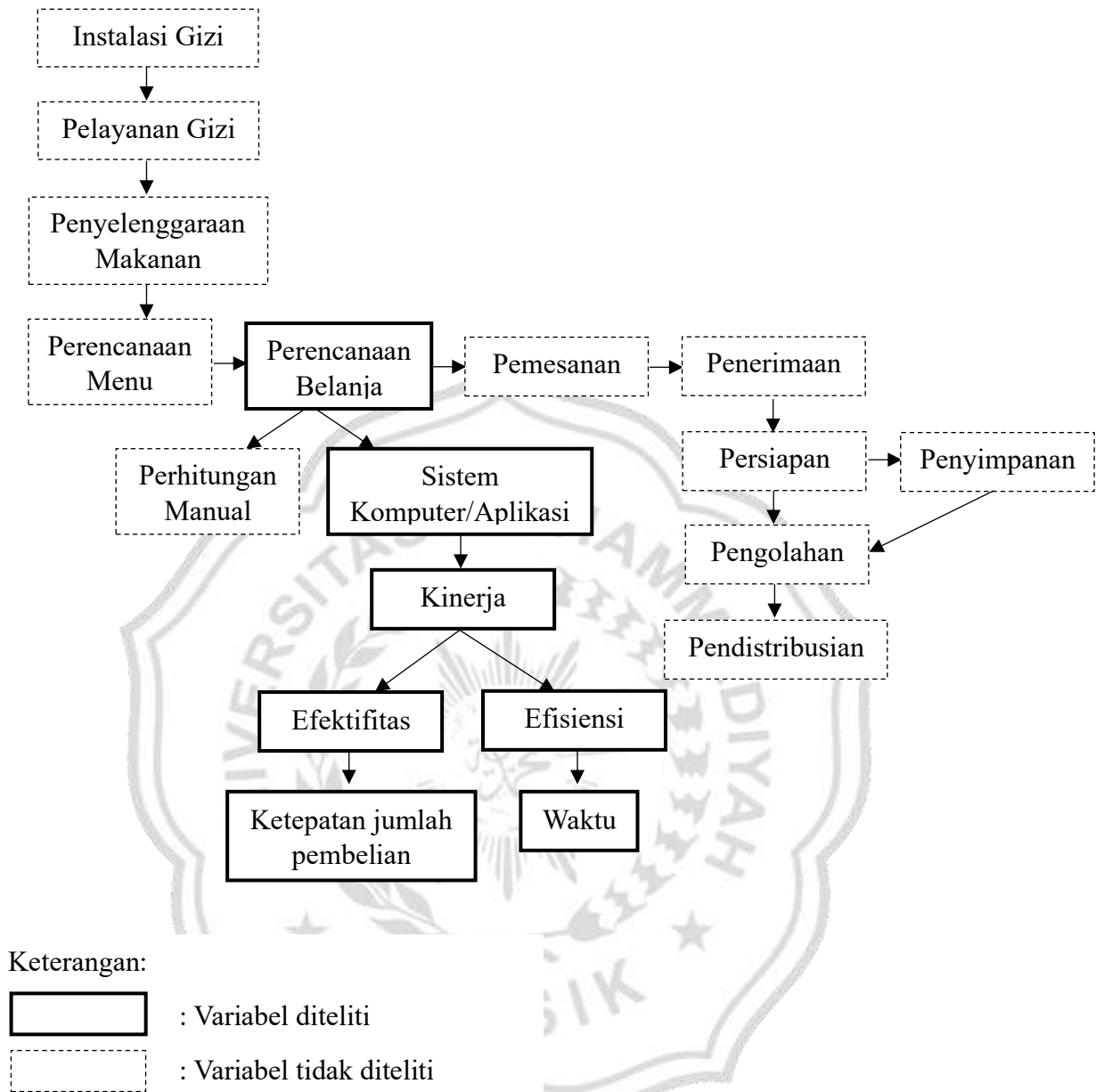
Tugas-tugas ketata usahaan meliputi registrasi pesanan, pembukuan keuangan, penyiapan laporan berkala, penyiapan laporan khusus serta pengaturan hal-hal yang berkaitan dengan kepegawaian.

2.1.7 Hubungan Pengembangan Aplikasi dengan Kinerja

Kemajuan teknologi yang mengadaptasi pengetahuan manusia melalui intelgensi buatan (*artificial intelligence*) untuk mengakselasi tugas-tugas kantor secara mudah dan cepat untuk meningkatkan kinerja organisasi (Olan *et al.* 2022) dalam (Basri & Aرسال, 2022). Inovasi pemanfaatan teknologi dapat secara signifikan meningkatkan efisiensi organisasi dalam bekerja (Zhang *et al.* 2019) dalam (Basri & Aرسال, 2022).

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.

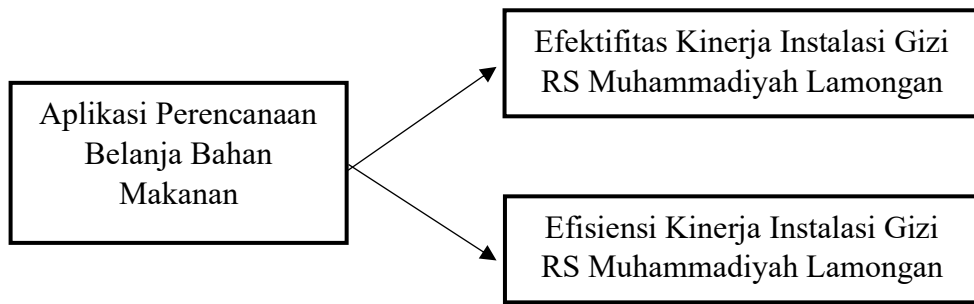
2.2 KERANGKA TEORI



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (Bakri *et al.*, 2018) dan (Jibril, 2017)

2.3 KERANGKA KONSEP



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

