

**EFEKTIVITAS PELAKSANAAN PENGADAAN  
BAHAN MAKANAN PASIEN DI RSUD SITI FATIMAH  
PROVINSI SUMATERA SELATAN**

**Dicky Herwansyah<sup>1</sup>, Eva Novaria<sup>2</sup>, Femi Asteriniah<sup>3</sup>, Lisdiana<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Magister Ilmu Administrasi Publik, Stisipol Candradimuka, <sup>2,3,4</sup>Stisipol Candradimuka  
Email: [dicky\\_plg41@yahoo.co.id](mailto:dicky_plg41@yahoo.co.id)

**ABSTRAK**

Pelayanan gizi merupakan salah satu faktor penting dilakukan untuk mempertahankan, memperbaiki dan meningkatkan status gizi bagi pasien agar dapat mempercepat proses penyembuhan bagi pasien di RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan. Untuk melaksanakan Pengadaan kebutuhan bahan makanan pasien, perlu menunjuk penyedia barang/jasa yang memiliki kompetensi, memenuhi persyaratan kualifikasi, dan memiliki kemampuan keuangan, serta profesional untuk melaksanakan pengadaan secara efektif, efisien dan safety. Penelitian ini bertujuan menganalisis Efektivitas Pelaksanaan Pengadaan Bahan Makanan Pasien di RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan. Penelitian ini menggunakan rancangan deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data yang digunakan terdiri atas data kuantitatif dan data kualitatif, sedangkan ditinjau dari sumbernya meliputi data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, serta studi dokumentasi. Selanjutnya, analisis data dilakukan secara kualitatif dengan menerapkan model analisis interaktif. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Pelaksanaan Pengadaan Bahan Makanan Pasien di RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan sudah efektif karena sudah sesuai Standard Operational Procedur (SOP) yang berlaku namun perlu pemeliharaan alat guna peningkatan kualitas pelayanan.

**Kata Kunci :** Efektivitas , pengadaan , bahan makanan, pasien, gizi.

**ABSTRACT**

Nutrition services are a crucial factor in maintaining, improving, and enhancing patient nutritional status, thus accelerating the healing process at Siti Fatimah Regional General Hospital, South Sumatra Province. Procurement of patient food supplies requires the appointment of competent, qualified, financially capable, and professional providers to carry out procurement effectively, efficiently, and safely. This study aims to analyze the effectiveness of patient food procurement at Siti Fatimah Regional General Hospital, South Sumatra Province. This is a descriptive study with a qualitative approach. The data used are quantitative and qualitative, while the sources are primary and secondary. Data collection instruments used were observation, interviews, and documentation. Data analysis was qualitative using an interactive model. The results of this study concluded that the implementation of patient food procurement at Siti Fatimah Regional General Hospital, South Sumatra Province, is effective because it complies with applicable Standard Operating Procedures (SOPs). However, equipment maintenance is needed to improve service quality.

**Keywords:** Effectiveness ; procurement; food ; patients ; nutrition

**PENDAHULUAN**

Rumah sakit, sebagai institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan layanan perorangan secara *paripurna*, memegang mandat fundamental untuk senantiasa menjaga dan meningkatkan standar mutu pelayanannya (Peraturan Pemerintah No. 47 Tahun 2021). Kewajiban ini menuntut adanya sebuah sistem operasional yang terkelola dengan baik, di mana Copyright (c) 2025 CENDEKIA : Jurnal Ilmu Pengetahuan



setiap aspek layanan, baik medis maupun penunjang, dapat berjalan secara efektif dan efisien. Di antara berbagai layanan penunjang tersebut, pelayanan gizi memiliki peran yang sangat strategis. Makanan bukan hanya kebutuhan dasar manusia, tetapi juga merupakan komponen terapeutik yang esensial dalam proses pencegahan dan penyembuhan penyakit. Oleh karena itu, keberhasilan pelayanan gizi, yang diwujudkan melalui penyediaan makanan berkualitas dan sesuai standar diet pasien, menjadi salah satu indikator penting dari mutu pelayanan sebuah rumah sakit secara keseluruhan (Aryani et al., 2024; Suhaila et al., 2024).

Untuk mencapai tujuan tersebut, diperlukan sebuah manajemen penyelenggaraan makanan yang terstruktur dan komprehensif. Proses ini merupakan sebuah rantai kegiatan yang sangat kompleks, dimulai dari tahap perencanaan menu, perencanaan kebutuhan dan anggaran, pengadaan bahan makanan, proses penerimaan dan penyimpanan, hingga pengolahan, distribusi, dan evaluasi (Kementerian Kesehatan, 2013). Setiap mata rantai dalam proses ini saling berkaitan dan menuntut kepatuhan yang ketat terhadap prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Kegagalan pada satu tahap saja dapat berpotensi merusak kualitas produk akhir, membahayakan keselamatan pasien, dan pada akhirnya mencederai reputasi rumah sakit (Frantzana, 2019; Ingoma et al., 2024). Dengan demikian, manajemen yang profesional dan teliti dalam penyelenggaraan makanan adalah sebuah keharusan yang tidak dapat ditawarkan.

Secara ideal, tahap pengadaan bahan makanan yang mencakup proses pembelian, penerimaan, dan penyimpanan harus menjadi fondasi yang kokoh bagi seluruh sistem penyelenggaraan makanan (Anita & Pratomo, 2021; Youssef et al., 2021). Proses pengadaan, seperti yang dilakukan melalui mekanisme *e-tender* sesuai regulasi (Peraturan Presiden No. 16 Tahun 2018), diharapkan dapat menjamin perolehan bahan makanan dari penyedia yang berkualitas. Tahap penerimaan yang ideal menuntut adanya proses verifikasi yang cermat, di mana setiap item yang datang diperiksa kesesuaianya dengan spesifikasi pesanan, baik dari segi jumlah maupun kualitas (Gunawan et al., 2025; Seet et al., 2023). Selanjutnya, bahan makanan tersebut harus disimpan dalam fasilitas yang memadai dengan kontrol suhu yang tepat dan sistem pencatatan inventaris yang akurat untuk menjaga kesegaran dan mencegah kerusakan, sehingga menjamin ketersediaan bahan baku yang prima untuk diolah.

Namun, dalam praktiknya, terdapat kesenjangan yang signifikan antara prosedur ideal dengan implementasi nyata di lapangan. Rantai logistik bahan makanan di rumah sakit sangat rentan terhadap berbagai kendala, baik yang bersifat teknis maupun manusiawi. Proses penerimaan yang seharusnya teliti seringkali dilakukan secara tergesa-gesa, sementara fasilitas penyimpanan yang ada mungkin tidak mampu menampung volume bahan makanan atau tidak dilengkapi dengan teknologi kontrol yang memadai (Mohd et al., 2019; Sholihah et al., 2025). Lebih jauh lagi, faktor sumber daya manusia, seperti beban kerja yang berlebihan atau kurangnya ketelitian, dapat menyebabkan kesalahan dalam pencatatan dan pengelolaan stok. Kesenjangan antara standar operasional prosedur dengan eksekusi sehari-hari inilah yang menjadi titik kritis yang berpotensi mengganggu kelancaran seluruh sistem penyelenggaraan makanan.

Kesenjangan ini teridentifikasi secara jelas melalui observasi awal yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan. Ditemukan adanya sejumlah permasalahan serius pada tahap penerimaan dan penyimpanan bahan makanan. Proses penerimaan masih dilakukan secara konvensional dan terkadang petugas lalai dalam melakukan pengecekan cermat terhadap faktur pemesanan, yang mengakibatkan terjadinya kekurangan pasokan atau penerimaan bahan dengan kondisi kurang baik. Masalah ini diperparah oleh kondisi ruang penyimpanan yang kapasitasnya tidak memadai dan pengontrolan suhu yang tidak konsisten. Selain itu, kinerja petugas dalam melakukan pencatatan pada kartu stok



seringkali tertunda, salah satunya disebabkan oleh beban kerja berlebih di mana petugas harus melakukan pekerjaan ganda (*double job*).

Meskipun beberapa penelitian sebelumnya telah membahas manajemen penyelenggaraan makanan di rumah sakit, terdapat sebuah celah yang perlu diisi. Studi oleh Anggreni et al. (2021) memberikan evaluasi yang menyeluruh terhadap sistem penyelenggaraan makanan secara umum, sementara penelitian oleh Firmansyah et al. (2021) lebih berfokus pada dampak proses pengolahan terhadap kepuasan pasien. Namun, belum banyak penelitian yang secara spesifik dan mendalam menginvestigasi titik-titik kritis pada tahap awal rantai pasok, yaitu proses pengadaan yang mencakup penerimaan dan penyimpanan. Nilai kebaruan atau inovasi dari penelitian ini terletak pada fokusnya yang tajam untuk menganalisis efektivitas pelaksanaan pada dua tahap fundamental ini, yang seringkali menjadi sumber dari berbagai masalah di tahap selanjutnya.

Berdasarkan latar belakang masalah mengenai krusialnya manajemen penyelenggaraan makanan, adanya kesenjangan antara prosedur ideal dengan praktik nyata di RSUD Siti Fatimah, serta celah dalam penelitian sebelumnya, maka penelitian ini menjadi relevan untuk dilakukan. Tujuan dari studi ini adalah untuk menganalisis secara mendalam efektivitas pelaksanaan pengadaan bahan makanan pasien di RSUD Siti Fatimah, dengan penekanan khusus pada proses penerimaan dan penyimpanan. Dengan membedah permasalahan pada tahap-tahap awal ini, penelitian ini diharapkan dapat mengidentifikasi akar penyebab dari inefisiensi yang terjadi dan memberikan rekomendasi yang konkret dan aplikatif bagi pihak manajemen untuk memperbaiki sistem, sehingga kualitas dan keamanan pangan bagi pasien dapat terjamin secara berkelanjutan.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dirancang dengan menggunakan metode deskriptif yang menerapkan pendekatan kualitatif. Pendekatan ini dipilih untuk menyajikan gambaran yang mendalam dan komprehensif mengenai efektivitas pelaksanaan pengadaan bahan makanan pasien di RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan. Penelitian ini berfokus pada analisis data kualitatif yang didukung oleh data kuantitatif minor, tanpa melakukan perbandingan atau pengujian hipotesis antarvariabel (Sugiyono, 2020). Informan dalam penelitian ini dipilih secara purposif dari berbagai tingkatan dan fungsi untuk memperoleh perspektif yang holistik. Mereka meliputi jajaran manajemen (Kepala Bagian Umum dan Keuangan), pelaksana teknis (Kepala Unit Instalasi Gizi dan staf pengadaan), pihak eksternal (rekanan penyedia bahan makanan), pengawas internal (Tim SPI), hingga pengguna akhir layanan (pasien).

Proses pengumpulan data dalam penelitian ini menerapkan teknik triangulasi yang mengombinasikan tiga metode utama, yaitu observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Observasi dilakukan secara langsung di lapangan untuk mengamati alur kerja proses pengadaan, mulai dari penerimaan hingga penyimpanan bahan makanan. Sementara itu, wawancara mendalam dilaksanakan dengan para informan untuk menggali informasi secara detail mengenai prosedur, kendala, dan persepsi mereka terhadap efektivitas sistem. Sebagai data pendukung, dilakukan pula studi dokumentasi terhadap berbagai dokumen yang relevan, seperti Standar Operasional Prosedur (SOP), catatan stok, dan laporan pengadaan. Kombinasi data primer dari lapangan dan data sekunder dari dokumen ini bertujuan untuk memastikan kelengkapan dan validitas informasi yang dianalisis.

Analisis data dalam penelitian ini mengadopsi teknik analisis kualitatif yang terdiri dari tiga tahapan utama yang saling berkaitan, yaitu kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Pada tahap kondensasi, seluruh data mentah yang terkumpul dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dipilah, difokuskan, dan disederhanakan untuk menajamkan

analisis (Saleh, 2023). Selanjutnya, pada tahap penyajian data, informasi yang telah direduksi diorganisasikan ke dalam bentuk uraian naratif yang sistematis agar mudah dipahami. Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan, di mana peneliti melakukan verifikasi secara terus-menerus terhadap data yang ada untuk merumuskan temuan akhir yang kredibel dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah mengenai efektivitas pelaksanaan pengadaan bahan makanan di rumah sakit tersebut.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil**

Tujuan utama dari pengadaan bahan makanan pasien di RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan adalah untuk menjamin ketersediaan pasokan yang tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga aman, higienis, dan memiliki kandungan gizi seimbang. Proses ini dirancang secara cermat untuk memastikan setiap bahan makanan yang diterima sesuai dengan kebutuhan medis spesifik pasien, sehingga dapat menjadi komponen integral dalam mendukung percepatan proses penyembuhan. Untuk mencapai tujuan tersebut, ditetapkan beberapa sasaran strategis yang terukur. Sasaran utama mencakup ketepatan waktu ketersediaan bahan untuk menghindari keterlambatan dalam pelayanan gizi. Selain itu, penjaminan kualitas dan keamanan bahan makanan menjadi prioritas melalui inspeksi ketat. Aspek efisiensi biaya juga ditekankan agar pengadaan dapat berjalan optimal tanpa mengorbankan mutu. Lebih lanjut, seluruh proses harus mematuhi regulasi yang berlaku, serta pada akhirnya bertujuan untuk meningkatkan kepuasan pasien terhadap layanan makanan yang disajikan.

#### **1. Input**

##### **a. Sumber Daya Manusia**

Berdasarkan hasil penelitian, komponen sumber daya manusia (SDM) dalam sistem pengadaan bahan makanan di RSUD Siti Fatimah menghadapi beberapa kendala fundamental yang memengaruhi efektivitas operasional. Keterbatasan jumlah staf di Instalasi Gizi menjadi isu utama, menyebabkan beban kerja berlebih dan berisiko menurunkan tingkat ketelitian dalam proses pemeriksaan serta pencatatan kualitas bahan makanan. Kondisi ini diperparah dengan ketiadaan petugas khusus untuk penerimaan barang, yang memaksa staf untuk melakukan *double job* dan berpotensi mengganggu fokus pada pelayanan gizi. Selain itu, konsistensi pasokan dari penyedia juga menjadi tantangan, di mana kualitas bahan yang fluktuatif dapat berdampak langsung pada menu pasien. Ditemukan pula hambatan koordinasi antara Instalasi Gizi dan Unit PBJ akibat belum adanya SOP khusus penerimaan bahan yang jelas. Terakhir, fleksibilitas anggaran yang terbatas menghambat kemampuan rumah sakit untuk beradaptasi dengan lonjakan pasien atau mendapatkan bahan berkualitas premium.

##### **b. Sarana dan Prasarana**

Meskipun RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan telah memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai untuk mendukung alur pengadaan bahan makanan, beberapa kendala teknis dan operasional masih ditemukan. Beberapa peralatan esensial seperti timbangan dan *chiller* dilaporkan sering mengalami gangguan, yang berpotensi memengaruhi akurasi pengukuran dan kualitas penyimpanan bahan segar. Mengingat sebagian besar peralatan telah digunakan sejak tahun 2018 dan melewati masa ekonomisnya, kebutuhan akan kalibrasi rutin dan penggantian alat menjadi sangat mendesak untuk menjamin fungsi optimal. Dari segi ruang penyimpanan, luas gudang kering telah memenuhi standar Permenkes, namun penataan bahan makanan yang belum optimal menjadi catatan penting. Penataan yang lebih sistematis diperlukan untuk mempermudah akses, mempercepat proses pencarian bahan, dan menerapkan prinsip *First-In, First-Out* (FIFO) secara efektif, sehingga dapat meningkatkan efisiensi kerja secara keseluruhan.

### c. Anggaran

Dalam aspek anggaran, penelitian menunjukkan bahwa RSUD Siti Fatimah telah berhasil mencapai tingkat efektivitas yang tinggi. Rumah sakit mampu menyediakan bahan makanan berkualitas sesuai standar kebutuhan gizi pasien tanpa melampaui pagu anggaran yang telah ditetapkan. Keberhasilan ini didukung oleh beberapa faktor kunci, termasuk implementasi sistem *e-purchasing* yang mendorong persaingan sehat antar penyedia, proses seleksi pemasok yang ketat berdasarkan rekam jejak terpercaya, serta mekanisme pengawasan internal yang berjalan baik. Pendekatan pengadaan yang diterapkan tidak hanya berfokus pada perolehan harga terendah, tetapi lebih mengutamakan *value for money*, di mana kualitas dan keamanan bahan makanan menjadi prioritas utama. Meskipun demikian, tantangan eksternal seperti fluktuasi harga pasar yang sulit diprediksi tetap menjadi variabel yang memerlukan perhatian. Oleh karena itu, adanya fleksibilitas dalam alokasi anggaran dianggap krusial untuk menjaga kelancaran pasokan di masa mendatang.

## 2. Throughput

### a. Perencanaan

Proses perencanaan pengadaan bahan makanan di RSUD Siti Fatimah dilaksanakan secara sistematis dan berbasis data. Tahap awal melibatkan analisis mendalam terhadap kebutuhan pasien, yang didasarkan pada jumlah rata-rata harian, klasifikasi jenis penyakit, serta keragaman diet yang direkomendasikan. Data ini kemudian menjadi fondasi bagi tim gizi untuk berkoordinasi dengan pejabat struktural dan bagian keuangan dalam menyusun Rencana Anggaran Biaya (RAB) yang realistik. Perencanaan ini tidak hanya berfokus pada pemenuhan kuantitas, tetapi juga menekankan pada pemenuhan standar kualitas dan keamanan bahan makanan yang ketat. Tantangan utama yang dihadapi adalah dinamika fluktuasi jumlah pasien yang terkadang sulit diprediksi serta ketersediaan bahan tertentu di pasar yang bersifat musiman. Kemampuan untuk beradaptasi dengan cepat terhadap lonjakan kasus atau kelangkaan bahan menjadi faktor penting keberhasilan dalam menjamin kontinuitas pelayanan gizi pasien.

### b. Pengorganisasian

Struktur pengorganisasian dalam proses pengadaan bahan makanan di rumah sakit ini melibatkan kolaborasi sinergis antara beberapa unit kerja utama. Instalasi Gizi bertindak sebagai inisiator dan pengelola kebutuhan, yang kemudian berkoordinasi erat dengan Bagian Pengadaan/Logistik untuk proses pemesanan dan Bagian Keuangan untuk verifikasi pembayaran. Setiap unit memiliki peran dan tanggung jawab yang terdefinisi dengan jelas, mulai dari penerbitan surat pesanan, proses inspeksi saat penerimaan barang, hingga penyelesaian administrasi. Mekanisme koordinasi, baik melalui rapat rutin maupun komunikasi langsung, memastikan bahwa setiap tahapan berjalan secara terintegrasi dan transparan. Meskipun pembagian tugas di internal Instalasi Gizi masih menghadapi tantangan berupa perangkapan fungsi oleh beberapa petugas, secara keseluruhan, struktur hierarkis dengan alur pengawasan yang jelas telah berhasil mendukung kelancaran dan efektivitas penyediaan bahan makanan bagi pasien.

### c. Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pengadaan bahan makanan di RSUD Siti Fatimah berjalan melalui alur yang terstruktur dan melibatkan interaksi yang solid antara Instalasi Gizi, Bagian Pengadaan, dan pemasok terpilih. Proses ini dimulai dari pemesanan berdasarkan perencanaan, diikuti oleh pengiriman oleh pemasok, dan diakhiri dengan inspeksi ketat saat penerimaan. Secara umum, mekanisme ini terbukti cukup efektif dalam menjamin ketersediaan bahan makanan yang berkualitas dan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Namun, dalam praktiknya, pelaksanaan ini tidak luput dari kendala. Tantangan utama yang sering dihadapi



adalah fluktuasi harga pasar yang dapat memengaruhi anggaran serta keterbatasan ketersediaan bahan tertentu yang bersifat musiman atau sulit diperoleh di pasar lokal. Meskipun demikian, dengan komunikasi yang baik antara rumah sakit dan pemasok, sebagian besar kendala tersebut dapat diatasi untuk menjaga kelangsungan pelayanan gizi.

**d. Pengawasan**

Sistem pengawasan dalam pengadaan bahan makanan di RSUD Siti Fatimah dilakukan secara berlapis dan komprehensif, dengan Satuan Pengawasan Internal (SPI) sebagai aktor utamanya. Fokus pengawasan tidak hanya pada aspek kuantitas, tetapi juga mencakup kepatuhan terhadap prosedur, pemastian kualitas bahan, dan efisiensi penggunaan anggaran. Mekanisme yang digunakan meliputi audit dokumen secara berkala, evaluasi kinerja penyedia berdasarkan histori pasokan, serta pemantauan realisasi anggaran terhadap pagu yang ada. Hasil pengawasan ini kemudian menjadi dasar untuk memberikan rekomendasi perbaikan kepada manajemen. Tantangan yang dihadapi dalam proses ini antara lain keterbatasan jumlah personel SPI dibandingkan dengan volume pekerjaan, dinamika perubahan kebutuhan pasien yang cepat, serta tekanan waktu yang seringkali membuat proses pengadaan harus dilakukan dalam waktu singkat, yang berpotensi meningkatkan risiko.

**3. Output****a. Kualitas Bahan Makanan**

Kualitas bahan makanan merupakan output prioritas dalam sistem pengadaan di RSUD Siti Fatimah, di mana rumah sakit menetapkan standar yang sangat ketat. Standar ini mencakup tiga aspek utama: kesegaran, keamanan (bebas dari kontaminan), dan higienitas selama proses penanganan. Untuk memastikan standar ini terpenuhi, proses pemeriksaan kualitas dilakukan secara teliti pada saat bahan makanan tiba di rumah sakit. Tim penerima memiliki kewenangan penuh untuk langsung menolak bahan yang tidak memenuhi spesifikasi, seperti sayuran yang layu, daging yang warnanya berubah, atau kemasan yang rusak. Tantangan terbesar dalam menjaga konsistensi kualitas adalah ketidakstabilan pasokan dari pemasok, terutama untuk bahan segar seperti buah dan sayur yang kualitasnya sangat dipengaruhi oleh musim dan cuaca. Namun, secara umum, kualitas bahan makanan pasien tetap terjaga dengan baik berkat adanya standar yang jelas dan sikap tegas dalam implementasinya.

**b. Kuantitas Bahan Makanan**

Pengelolaan kuantitas bahan makanan di RSUD Siti Fatimah dilakukan dengan pendekatan yang cermat untuk mencapai keseimbangan antara pemenuhan kebutuhan dan efisiensi. Perencanaan kuantitas didasarkan pada analisis data pasien harian dan bulanan, sehingga pesanan dapat disesuaikan secara dinamis untuk mencegah terjadinya kekurangan stok (*stockout*) yang dapat mengganggu pelayanan, maupun kelebihan stok (*overstock*) yang berisiko menyebabkan pemborosan dan kerusakan bahan. Proses verifikasi kuantitas dilakukan secara akurat saat penerimaan, melalui penimbangan ulang atau pencocokan jumlah fisik dengan dokumen surat pesanan. Kendala utama yang dihadapi adalah fluktuasi jumlah pasien yang terkadang sulit diprediksi secara akurat, terutama saat terjadi kejadian luar biasa. Meskipun demikian, sistem pengelolaan kuantitas yang terstruktur, yang menekankan pada ketepatan data dan efisiensi anggaran, telah terbukti efektif dalam menjaga ketersediaan bahan makanan secara optimal.

**4. Feedback**

Mekanisme umpan balik (*feedback*) memegang peranan krusial sebagai dasar evaluasi berkelanjutan dan perbaikan sistem pengadaan bahan makanan di RSUD Siti Fatimah. Berdasarkan temuan di lapangan, beberapa rekomendasi strategis dirumuskan untuk meningkatkan efektivitas di masa depan. Rekomendasi utama adalah peningkatan jumlah dan kompetensi SDM di Instalasi Gizi untuk mengurangi beban kerja dan meningkatkan ketelitian.



Di sisi eksternal, diperlukan penguatan kemitraan dengan penyedia melalui evaluasi kinerja rutin untuk menjamin konsistensi pasokan. Selain itu, penyempurnaan koordinasi antarunit melalui SOP yang lebih spesifik, serta pemeliharaan dan pembaruan sarana prasarana secara berkala menjadi hal yang mendesak. Dari aspek finansial, perlunya fleksibilitas anggaran untuk mengantisipasi fluktuasi harga pasar sangat ditekankan, guna memastikan kelancaran pengadaan tanpa mengorbankan kualitas bahan makanan yang diterima oleh pasien.

### Pembahasan

Analisis terhadap sistem pengadaan bahan makanan di RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan, bila ditinjau melalui kerangka efektivitas sistem, menunjukkan bahwa proses secara keseluruhan telah berjalan cukup efektif, namun dihadapkan pada tantangan signifikan pada level *input*. Keterbatasan pada sumber daya manusia dan sarana prasarana menjadi kendala utama yang berpotensi menghambat optimalisasi proses *throughput* dan kualitas *output*. Meskipun demikian, kekuatan dalam manajemen anggaran dan perencanaan yang sistematis menjadi faktor penyeimbang yang memungkinkan sistem tetap berfungsi dalam memenuhi kebutuhan gizi pasien. Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun tujuan strategis pengadaan, seperti penjaminan mutu dan keamanan pangan, secara umum tercapai, efektivitas sistem sangat rentan terhadap kelemahan pada komponen dasarnya. Oleh karena itu, perbaikan yang berfokus pada penguatan faktor *input* menjadi krusial untuk menjamin keberlanjutan dan peningkatan kualitas layanan gizi di masa mendatang.

Salah satu tantangan paling fundamental yang teridentifikasi pada level *input* adalah insufisiensi sumber daya manusia di Instalasi Gizi. Keterbatasan jumlah staf tidak hanya menciptakan beban kerja berlebih, tetapi juga secara langsung berimplikasi pada penurunan akurasi dan ketelitian dalam pengawasan mutu bahan makanan yang diterima. Kondisi ini, ditambah dengan ketiadaan petugas khusus penerimaan barang, memaksa staf untuk menjalankan peran ganda (*double job*) yang dapat mengganggu fokus utama pelayanan. Hal ini sejalan dengan temuan Putra et al. (2022) yang menegaskan bahwa kecukupan dan kompetensi SDM merupakan faktor penentu keberhasilan pengadaan di rumah sakit. Lebih lanjut, hambatan koordinasi antarunit akibat belum adanya SOP spesifik mendukung argumen Robbins (2015) bahwa efektivitas organisasi sangat bergantung pada kejelasan peran dan alur komunikasi untuk menghindari tumpang tindih tugas dan potensi kesalahan.

Dari sisi sarana, prasarana, dan anggaran, ditemukan adanya dualisme kondisi. Di satu sisi, aspek anggaran menunjukkan efektivitas yang tinggi berkat implementasi *e-purchasing* dan seleksi pemasok yang ketat, sejalan dengan prinsip *value for money* dalam pengadaan pemerintah (LKPP, 2018). Namun, di sisi lain, sarana fisik menghadapi kendala teknis akibat peralatan esensial yang telah melewati masa ekonomisnya dan penataan gudang yang belum optimal. Kondisi ini berisiko menghambat penjaminan mutu, mengingat pemeliharaan dan pembaruan peralatan merupakan aspek wajib sesuai regulasi untuk menjamin keamanan pangan pasien (Kementerian Kesehatan, 2016). Temuan ini memperkuat penelitian Pratiwi (2021) bahwa fasilitas yang memadai secara langsung meningkatkan efisiensi dan mengurangi risiko kontaminasi. Sementara itu, tantangan fluktuasi harga pasar menegaskan kembali pentingnya fleksibilitas anggaran untuk menjaga keberlanjutan pasokan, sebuah poin yang juga ditekankan oleh Dewi (2020).

Pada tahap *throughput*, proses perencanaan dan pengorganisasian telah menunjukkan pendekatan yang sistematis. Perencanaan yang berbasis data kebutuhan pasien, kualitas bahan, dan ketersediaan anggaran mencerminkan penerapan prinsip manajemen yang baik sebagai dasar koordinasi dan pengendalian (Handoko, 2016). Meskipun demikian, dinamika jumlah pasien yang fluktuatif tetap menjadi variabel ketidakpastian, yang menegaskan bahwa kemampuan adaptasi merupakan kunci, sebagaimana ditemukan dalam penelitian Sari (2019).



Struktur pengorganisasian dengan pembagian peran yang jelas antarunit juga telah mendukung kelancaran proses, sesuai dengan konsep *POSDCORB* yang menekankan pentingnya klarifikasi tanggung jawab dan mekanisme koordinasi. Namun, adanya perangkapan tugas di level internal Instalasi Gizi menunjukkan bahwa struktur ini masih memerlukan penyempurnaan lebih lanjut untuk mencapai efisiensi yang maksimal dan mengurangi beban kerja individual.

Dalam aspek pelaksanaan dan pengawasan, sistem pengadaan di RSUD Siti Fatimah berjalan melalui alur yang terstruktur dengan keterlibatan multi-unit yang menjaga transparansi. Namun, efektivitasnya masih dipengaruhi oleh faktor eksternal seperti volatilitas harga dan ketersediaan pasokan, sebuah tantangan umum yang juga diidentifikasi oleh Fitriani (2020) dalam konteks pengadaan rumah sakit. Di sisi lain, mekanisme pengawasan berlapis yang dilakukan oleh Satuan Pengawasan Internal (SPI) merupakan cerminan dari penerapan prinsip *good governance*. Sistem pengendalian manajemen yang mencakup kepatuhan prosedur, kualitas, dan efisiensi biaya ini selaras dengan kerangka teoritis yang dikemukakan oleh Anthony dan Govindarajan (2007). Kendati demikian, keterbatasan jumlah personel SPI menjadi catatan kritis, yang menunjukkan perlunya penguatan fungsi pengawasan agar tidak hanya bersifat administratif tetapi juga dapat melakukan evaluasi substantif yang lebih mendalam.

Evaluasi terhadap *output* sistem menunjukkan bahwa kualitas dan kuantitas bahan makanan pasien secara umum berhasil dijaga dengan baik. Penegakan standar kualitas yang ketat melalui inspeksi langsung saat penerimaan, yang mencakup kesegaran dan higienitas, telah sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan rumah sakit (Kementerian Kesehatan, 2013). Meskipun demikian, konsistensi kualitas dari pemasok, terutama untuk bahan segar, tetap menjadi tantangan akibat faktor eksternal seperti musim dan cuaca, sejalan dengan temuan Lestari (2018). Dari segi kuantitas, perencanaan yang berbasis data permintaan aktual terbukti efektif dalam mencegah kekurangan maupun kelebihan stok, mendukung teori manajemen persediaan yang menekankan efisiensi sumber daya (Heizer & Render, 2017). Namun, ketidakpastian jumlah pasien tetap menjadi faktor risiko yang menuntut adanya fleksibilitas dalam sistem perencanaan persediaan.

Mekanisme umpan balik (*feedback*) yang teridentifikasi dalam penelitian ini menjadi landasan esensial untuk perbaikan berkelanjutan. Rekomendasi strategis yang muncul, seperti peningkatan kompetensi SDM, penguatan koordinasi melalui *SOP* yang lebih jelas, pemeliharaan sarana, dan peningkatan fleksibilitas anggaran, selaras dengan model pembelajaran organisasi yang menekankan pentingnya evaluasi untuk adaptasi. Temuan ini diperkuat oleh penelitian Wulandari (2021) yang juga menyoroti evaluasi rutin pemasok dan penguatan koordinasi lintas unit sebagai faktor kunci keberlanjutan. Dengan mengimplementasikan *feedback* ini secara terstruktur, RSUD Siti Fatimah dapat secara sistematis mengatasi kelemahan pada level *input* dan *throughput*, sehingga efektivitas pengadaan dapat terus ditingkatkan untuk mendukung mutu pelayanan gizi dan pada akhirnya meningkatkan kepuasan serta percepatan penyembuhan pasien.

## KESIMPULAN

Pelaksanaan pengadaan bahan makanan pasien di RSUD Siti Fatimah Provinsi Sumatera Selatan secara umum telah berjalan dengan baik, ditunjukkan melalui perencanaan yang sistematis, pengorganisasian yang terstruktur, pelaksanaan yang efektif, serta pengawasan berlapis. Dari sisi input, ketersediaan SDM, sarana prasarana, dan anggaran telah mendukung proses pengadaan, meskipun masih ditemui kendala berupa keterbatasan staf, peralatan yang menua, serta fluktuasi harga pasar. Pada tahap throughput, koordinasi antarunit dan tahapan kerja sudah jelas, namun tetap membutuhkan peningkatan efisiensi dan fleksibilitas untuk Copyright (c) 2025 CENDEKIA : Jurnal Ilmu Pengetahuan

mengantisipasi lonjakan kebutuhan pasien maupun ketersediaan bahan di pasar. Dari sisi output, kualitas dan kuantitas bahan makanan pada umumnya dapat terjaga berkat standar yang ketat dan mekanisme verifikasi, meskipun ketidakpastian pasokan dari pemasok masih menjadi tantangan. Sementara itu, melalui feedback, rekomendasi yang muncul menekankan pentingnya peningkatan kapasitas SDM, penguatan kemitraan dengan pemasok, penyempurnaan koordinasi, pembaruan sarana prasarana, serta fleksibilitas anggaran agar pengadaan bahan makanan lebih efektif, efisien, dan berkelanjutan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anggreni, L., et al. (2021). Evaluation of food service management installed patients in nutritional installation RSUD Dr. R.M Djoelham Binjai. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 7(2), 1395–1408. <https://jurnal.uui.ac.id/index.php/JHTM/article/view/1844>
- Anita, T. L., & Pratomo, A. (2021). Food safety management and food quality in hospitality industry during covid-19 pandemic. *Uncertain Supply Chain Management*, 9(3), 681–690. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2021.5.001>
- Aryani, M., et al. (2024). Pengaruh kualitas pelayanan kesehatan terhadap minat kunjung kembali pasien ke Rumah Sakit Umum Daerah Kota Mataram. *HEALTHY: Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 3(4), 230. <https://doi.org/10.51878/healthy.v3i4.4261>
- Dewi, A. (2020). Analisis fleksibilitas anggaran dalam pengadaan bahan makanan rumah sakit. *Jurnal Manajemen Rumah Sakit*, 6(2), 55–64. <https://journal.umsy.ac.id/index.php/jmrs/article/view/8991>
- Firmansyah, C., et al. (2022). Manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada bagian proses terhadap kepuasan pasien rawat inap kebidanan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 18(1), 368–379. <https://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jkki/article/view/5256>
- Fitriani, R. (2020). Faktor eksternal pasar terhadap efektivitas pengadaan bahan makanan rumah sakit. *Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia*, 8(1), 22–31. <https://ejournal.unair.ac.id/JAKI/article/view/16327>
- Frantzana, A. (2019). Hospital hygiene and safety. *American Journal of Biomedical Science & Research*, 2(5), 172–174. <https://doi.org/10.34297/ajbsr.2019.02.000602>
- Gunawan, G., et al. (2025). Implementasi manajemen operasional pada perusahaan PT Green Plastic Indonesia. *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 5(1), 27. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v5i1.4074>
- Handoko, T. H. (2016). *Manajemen* (2nd ed.). BPFE-Yogyakarta.
- Heizer, J., & Render, B. (2017). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (12th ed.). Pearson.
- Ingoma, R. M., et al. (2024). Adhering to patient safety standards: A healthcare imperative for the 21st century. *Medicine and Clinical Science*, 6(4). <https://doi.org/10.33425/2690-5191.1127>
- Kementerian Kesehatan RI. (2015). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit*. Kemenkes RI.
- Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (LKPP). (2018). *Peraturan LKPP tentang pengadaan barang/jasa pemerintah*. LKPP RI.
- Lestari, S. (2018). Pengaruh rantai pasok terhadap kualitas bahan makanan segar di rumah sakit. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(1), 45–53. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/22237>

- Mohd, S., et al. (2019). Information management for humanitarian aid distribution system in Malaysia. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 513, 012012. <https://doi.org/10.1088/1757-899x/513/1/012012>
- Pratiwi, N. (2021). Hubungan sarana prasarana dengan efektivitas pengadaan makanan pasien. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(3), 101–110. <https://jurnal.unimor.ac.id/JKM/article/view/1000>
- Putra, I. P., et al. (2022). Efektivitas pelaksanaan rekomendasi izin keramaian di masa pandemi Covid-19 di Kecamatan Pemulutan Barat Kabupaten Ogan Ilir. *@-Publik: Jurnal Administrasi Publik*, 2(2), 154–162. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/publik/article/view/18859>
- Robbins, S. P. (2015). *Organizational behavior* (16th ed.). Pearson Education.
- Saleh, S. (2023). *Mengenal penelitian kualitatif*. Indonesia.
- Sari, M. (2019). Permasalahan pasokan bahan makanan akibat lonjakan pasien di rumah sakit. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*, 22(1), 33–42. <https://jurnal.ugm.ac.id/jmpk/article/view/42721>
- Seet, W. T., et al. (2023). Quality management overview for the production of a tissue-engineered human skin substitute in Malaysia. *Stem Cell Research & Therapy*, 14(1). <https://doi.org/10.1186/s13287-023-03536-9>
- Sholihah, I., et al. (2025). Persentase keberhasilan waktu penundaan pemeriksaan sampel darah EDTA pada indeks eritrosit. *HEALTHY: Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 4(3), 272. <https://doi.org/10.51878/healthy.v4i3.7061>
- Sugiyono. (2020). *Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suhaila, S., et al. (2024). Efektivitas promosi program B2SA dalam upaya pencegahan stunting di 5 wilayah Sumatera Selatan. *CENDEKIA: Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 4(3), 306. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v4i3.3175>
- Wulandari, D. (2021). Evaluasi penyedia dan koordinasi lintas unit dalam pengadaan bahan makanan. *Jurnal Administrasi Kesehatan*, 11(1), 60–70. <https://journal.stikespemkabjombang.ac.id/index.php/jak/article/view/631>
- Youssef, H., et al. (2021). Food safety and hospital management. *Medicine Updates*, 7(7), 1–7. <https://doi.org/10.21608/muj.2021.94802.1059>