

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Menurut Undang-Undang RI Nomor 44 Tahun 2009 Pasal 1 Tentang Rumah Sakit, Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Rumah sakit termasuk dalam perusahaan jasa, rumah sakit didirikan dan diselenggarakan dengan tujuan utama memberikan pelayanan kesehatan dalam bentuk acuan perawatan, tindakan medis dan diagnostik serta upaya rehabilitasi medis untuk memenuhi kebutuhan pasien. Pemenuhan kebutuhan untuk pasien ini tentu didasarkan atas batas-batas kemampuan rumah sakit itu masing-masing.

Pengelolaan persediaan bahan baku makanan di rumah sakit merupakan aspek penting dalam mendukung pelayanan gizi yang berkualitas bagi pasien rawat inap dan rawat jalan (Depkes, 2013). Sedangkan bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi (Ekasari *et al.*, 2020). Fenomena yang sering terjadi adalah ketidaksesuaian stok seperti kelebihan atau kekurangan (stagnant dan stockout) yang dapat mengganggu proses pengolahan makanan dan memengaruhi kepuasan pasien. Alasan dipilihnya tema persediaan yaitu karena persediaan bahan baku makanan merupakan komponen utama dalam operasional instalasi gizi rumah sakit yang secara langsung memengaruhi kualitas layanan Kesehatan. Mulyadi (2016) menegaskan bahwa sistem pengendalian internal yang baik diperlukan untuk melindungi aset, memastikan akurasi data, dan mendorong efisiensi. Ketidakpatuhan terhadap prosedur pengendalian dapat menyebabkan kerugian operasional.

Penelitian oleh Rahayu *et al.* (2021) mengkaji sistem pengendalian intern persediaan obat di Rumah Sakit Anak Astrini Wonogiri. Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan pengendalian intern belum efektif karena masih terdapat beberapa

kelemahan, seperti belum adanya pemisahan fungsi perencanaan, penerimaan, dan penyimpanan serta belum diterapkannya rotasi pekerjaan. Namun, prosedur pencatatan persediaan sudah berjalan baik dengan dukungan sistem komputerisasi dan penempatan karyawan sesuai tanggung jawabnya.

Penelitian lain oleh Suryani *et al.* (2020) di PT Agrofarm Nusa Raya menilai sistem akuntansi persediaan dan pengendalian internal. Mereka menemukan bahwa pengendalian belum efektif karena masih ada kelemahan dalam manajemen persediaan dan prosedur kontrol. Penelitian ini merekomendasikan penerapan stok penyangga dan titik pemesanan ulang serta perbaikan prosedur penerimaan dan distribusi persediaan.

Berdasarkan hasil penelitian oleh Jayani dkk (2021) di RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya diketahui bahwa perencanaan belum dilaksanakan secara efektif karena masih terdapat *stagnant* dan *stockout* bahan makanan kering di unit logistik gizi RSUD Bhakti Dharma Husada. Laporan persediaan menunjukkan kejadian *stagnant* sebesar 36,9% dan *stockout* sebesar 29,9%. Penyebab terjadinya *stockout* adalah naiknya kunjungan pasien, kondisi Gudang yang terbatas, serta SDM yang kurang. Sedangkan penyebab terjadinya *stagnant* adalah pengadaan bahan makanan yang berlebihan karena pembelian dan penggunaan bahan makanan lain akibat perubahan diet pasien.

Penelitian terdahulu mengidentifikasi berbagai permasalahan. Perbedaan penelitian ini terletak pada fokus spesifik terhadap pengendalian internal persediaan bahan baku makanan di rumah sakit yang kurang dieksplorasi dibandingkan pengendalian persediaan pada obat-obatan. Penelitian milik Jayani (2021) lebih menekankan pada masalah *stagnant* dan *stockout* tanpa menganalisis secara mendalam unsur-unsur sistem pengendalian internal. Selain itu penelitian milik Rahayu *et al.* (2021) berfokus kepada sistem komputerisasi, sedangkan Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang masih menggunakan pencatatan manual. Penelitian ini bertujuan untuk mengisi celah tersebut dengan menganalisis penerapan dan efektivitas sistem pengendalian internal persediaan bahan baku makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang.

Penelitian ini berfokus pada Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang karena rumah sakit ini merupakan salah satu fasilitas Kesehatan swasta yang terkemuka di Malang yang berkomitmen meningkatkan mutu pelayanan, salah satunya pelayanan gizi yang pas untuk pasien rawat inap dan rawat jalan. Lokasi ini dipilih karena representatif untuk mengkaji penerapan pengendalian internal rumah sakit swasta dengan skala menengah yang memiliki dinamika operasional yang berbeda dengan rumah sakit negeri.

Maka dengan ini, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Pengendalian Internal Pada Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sistem pengendalian internal pada persediaan bahan baku makanan di unit logistik gizi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang?
2. Bagaimana efektivitas sistem pengendalian internal pada persediaan bahan baku pangan di unit logistik Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang?

1.3 Tujuan Penelitian

Dilihat dari rumusan masalah yang terdapat dalam penelitian ini, berikut adalah tujuan dalam penelitian:

1. Menganalisis penerapan sistem pengendalian internal pada persediaan bahan baku pangan di unit logistik gizi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang.
2. Mengevaluasi efektivitas sistem pengendalian internal pada persediaan bahan baku pangan di unit logistik gizi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini mempunyai manfaat baik manfaat teoritis maupun manfaat praktis, berikut manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap ilmu pengetahuan serta juga dapat menjadi sarana pengembangan ilmu pengetahuan. Peneliti diharapkan mampu berkontribusi untuk menyumbangkan hasil penelitiannya kepada peneliti selanjutnya dan bagi literatur ilmu akuntansi.

2. Manfaat Praktis:

- Bagi Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat dengan memberikan gambaran yang jelas mengenai efektivitas pengendalian internal atas persediaan bahan baku pangan, sehingga dapat membantu manajemen dalam meningkatkan pengelolaan persediaan, mengurangi risiko kekurangan atau kelebihan stok, serta mendukung kelancaran pelayanan makanan bagi pasien.

- Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian persediaan di rumah sakit, khususnya dalam konteks bahan baku pangan, dengan pendekatan yang lebih komprehensif dan teknologi yang lebih maju.