

## RINGKASAN

FARISAH TRI RAHMAWATI. Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor. *Procurement and Storage of Non Perishable Food in the Nutrition Installation of Dr. H. Marzoeki Mahdi Hospital Bogor*. Dibimbing oleh ANNISA RIZKIRIANI

Tujuan umum dari penulisan laporan ini adalah mengkaji pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor. Secara khusus laporan ini bertujuan untuk (1) Mempelajari keadaan umum rumah sakit khususnya Instalasi Gizi Rumah Sakit, (2) Mengkaji jenis dan pengelompokkan bahan makanan kering, (3) Mengkaji perencanaan kebutuhan bahan makanan, (4) Mengkaji sistem pemesanan bahan makanan kering, (5) Mengkaji sistem pengadaan atau pembelian bahan makanan, (6) Mengkaji sistem penerimaan bahan makanan kering, (7) Mengkaji sistem penyimpanan bahan makanan kering, (8) Mempelajari sistem pencatatan dan pelaporan bahan makanan kering.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor pada tanggal 12 Agustus hingga 31 Agustus 2019. Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor merupakan rumah sakit yang menjadi pusat rujukan nasional pelayanan kesehatan jiwa. Rumah sakit ini merupakan rumah sakit tipe A untuk rumah sakit jiwa sedangkan untuk rumah sakit umum termasuk ke dalam tipe B. Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor memiliki luas sebesar 638,35 m<sup>2</sup>. Sumber daya manusia yang terdapat di Instalasi Gizi berjumlah 52 orang dengan fungsi yang berbeda-beda.

Metode pembelian bahan makanan yang digunakan di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor menggunakan metode pembelian tender atau lelang karena biaya pembelian bahan makanan setiap tahunnya mencapai dua ratus juta rupiah. Sistem tender atau lelang ini dilakukan secara elektronik atau LPSE (Lembaga Pengadaan Secara Elektronik). Perencanaan kebutuhan bahan makanan dibuat oleh kepala unit perbekalan berdasarkan menu, jumlah pasien dan standar porsi kemudian menghitung jumlah bahan makanan satu periode serta menghitung anggaran yang dibutuhkan.

Pemesanan bahan makanan di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi Bogor dilakukan sebelum pembelian bahan makanan dengan ajukan bahan makanan untuk periode tertentu. Pemesanan bahan makanan dilakukan dua kali dalam setahun karena menggunakan periode enam bulan. Penerimaan bahan makanan dilakukan oleh Panitia Penerima Hasil Pekerjaan (PPHP). Bahan makanan diterima sesuai dengan spesifikasi atau pesanan instalasi gizi dan faktur yang diterima.

Penyimpanan bahan makanan kering di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi dibagi menjadi dua yaitu di gudang besar dan ruang penyimpanan harian yang berada di instalasi gizi. Pencatatan dan pelaporan dilakukan dengan menggunakan kartu kendali dan menggunakan aplikasi SIMAK (Sistem Informasi Manajemen Akuntansi).

Kata kunci : Pembelian, pemesanan, penerimaan, penyimpanan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.