

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan teknologi yang demikian pesat, telah menuntut sekian banyak institusi pelayanan masyarakat untuk lebih mampu memberikan pelayanan yang berkualitas kepada masyarakat dan memiliki sebuah sistem informasi yang mengelola data untuk menghasilkan informasi berguna yang mendukung sebuah organisasi [1].

Rumah sakit adalah suatu organisasi yang melalui tenaga medis profesional dan terorganisir serta sarana kedokteran yang permanen menyelenggarakan pelayanan kedokteran, asuhan keperawatan yang berkesinambungan, diagnosis serta pengobatan penyakit yang diderita oleh pasien [2].

Dalam mendukung upaya pengobatan dan pemulihan pasien, rumah sakit perlu menyajikan menu makanan yang sehat, higienis, dan sesuai dengan penyakit yang diderita pasien. Penentuan menu makanan harus mengutamakan kepuasan konsumen, menu makanan yang disajikan harus bervariasi sehingga konsumen tidak merasa bosan. Hal tersebut diterapkan pada RSK Ngesti Waluyo agar mutu pelayanan tidak menurun. RSK Ngesti Waluyo adalah sebuah rumah sakit yang terletak di daerah Temanggung Jawa Tengah. Sistem rawat inap yang berada di rumah sakit ini menangani pasien dengan berbagai macam penyakit, yaitu

penyakit umum dan penyakit kronis. Terdapat lebih dari 100 kamar perawatan pasien dengan kelas kamar yang berbeda, yaitu kelas VIP, dan biasa (ZAL).

RSK Ngesti Waluyo Temanggung menggunakan sistem sentralisasi dalam kegiatan pengolahan makanan, karena semua kegiatan produksi hingga pemorsian dilakukan di dapur. Makanan yang telah diolah oleh juru masak kemudian disajikan sesuai dengan jenis penyakit dan kelas kamar perawatan. Pada saat ini, RSK Ngesti Waluyo masih menggunakan proses manual pada proses pengelolaan makanan pasien, petugas instalasi gizi mencatat jumlah pasien, kamar pasien, kelas kamar, dan diet pasien ke dalam kertas yang telah disediakan pada ruang perawat. Juru masak akan mencatat jumlah menu makanan yang akan dimasak dengan tipe menu makanan yang berbeda dengan melihat beberapa lembar kertas dari petugas instalasi gizi kemudian ditulis pada sebuah papan di dapur. Dalam pembuatan laporan belanja mingguan, petugas juga masih menggunakan proses manual yaitu pencatatan pada buku.

Dalam pelaksanaan kegiatan dengan proses manual tersebut, akan dibutuhkan lebih banyak waktu dan adanya peluang terjadinya kesalahan dalam pencatatan dan perhitungan data, tulisan tangan juga akan mempersulit petugas dalam memahami, maka dirancang sebuah Sistem informasi pengelolaan makanan pasien rawat inap yang diharapkan dapat membantu RSK Ngesti Waluyo dalam kegiatan pengelolaan makanan, sehingga mampu memudahkan dan memperjelas petugas dalam penyampaian laporan diet pasien dan laporan menu makanan dari petugas instalasi gizi kepada juru masak, dan memudahkan dalam pembuatan laporan bahan makanan dan laporan belanja mingguan oleh petugas dapur.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat diketahui rumusan masalahnya sebagai berikut:

Bagaimana menganalisis dan merancang sistem pengelolaan makanan pasien rawat inap pada RSK Ngesti Waluyo Temanggung yang akan mempermudah dalam pengelolaan makanan dan pembuatan laporan diet pasien, laporan menu makanan, laporan bahan makanan dan laporan belanja mingguan?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan di atas, maka untuk mempermudah penelitian dibuat suatu batasan masalah, meliputi :

1. *Software* yang digunakan adalah Notepad++ dan Microsoft SQL Server 2000.
2. Sistem yang dibuat hanya mencakup data penyakit, kelas kamar, tipe kamar, rawat inap, tipe menu, jenis menu, extra menu, menu makanan, makanan pokok, waktu distribusi, diet pasien, supplier, bahan makanan, tipe bahan, dan belanja.
3. Perancangan sistem informasi pengelolaan makanan pasien rawat inap didasarkan pada data yang diperoleh melalui proses studi kasus di RSK Ngesti Waluyo Temanggung.
4. Menampilkan data pasien rawat inap, diet pasien, menu makanan, bahan makanan, dan belanja.

5. Laporan hasil pengolahan data berupa laporan diet pasien, laporan menu makanan, laporan bahan makanan dan laporan belanja mingguan.
6. Petugas instalasi gizi dan petugas dapur bertugas sebagai admin.
7. Informasi tipe menu, jenis menu dan extra menu makanan berdasarkan pada penyakit dan kelas kamar.
8. Aplikasi ini ditujukan untuk petugas instalasi gizi dan juru masak yang bekerja mengelola makanan pasien rawat inap.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang diungkapkan diatas maka maksud dan tujuan dibuatnya perancangan sistem ini, yaitu sebagai berikut:

1. Merancang sitem baru yang lebih akurat dibandingkan sistem lama.
2. Membuat sistem untuk mempermudah petugas gizi dalam mengelola makanan pasien rawat inap pada RSK Ngesti Waluyo Temanggung berdasarkan penyakit dan kelas kamar.
3. Membuat sistem untuk mempermudah juru masak dalam membuat makanan berdasarkan jumlah pasien.
4. Membuat laporan diet pasien, laporan menu makanan, laporan bahan makanan dan laporan belanja mingguan.

1.5 Metodologi Penelitian

Sebagai usaha dalam memperoleh data yang akurat dan relevan, penulis menerapkan beberapa metode dalam penelitian yang dilakukan dalam membangun Sistem pengelolaan makanan ini, meliputi :

1.5.1 Pengumpulan Data

Pada tahapan ini yang digunakan dalam pengumpulan data yakni dengan melakukan analisa melalui langkah-langkah, yaitu :

1. Observasi

Studi ini mengumpulkan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian. Melakukan survei lapangan yaitu dengan mengunjungi langsung objek penelitian pada RSK Ngesti Waluyo Temanggung. Mempelajari tentang metode pengelolaan makanan yang diterapkan dan merancang sistem baru untuk meningkatkan mutu pelayanan.

2. Wawancara

Metode yang dilakukan dengan mengadakan tanya jawab pada narasumber yang terkait, pada penelitian ini adalah petugas instalasi gizi, petugas dapur dan juru masak, agar tercapai tujuan penelitian untuk memperoleh data yang akurat dan lengkap sebagai bahan analisa dan penelitian.

3. Studi Pustaka

Merupakan upaya pengumpulan data dan mempelajari *literature* yang berkaitan dengan perancangan sistem untuk mendapatkan referensi

yang berkaitan dengan penelitian yang digunakan, yaitu data dari objek penelitian, buku yang ada di perpustakaan dan *file* dari internet.

1.5.2 Analisis

Metode Analisis yang digunakan dalam penyusunan skripsi ini adalah PIECES (Performance, Information, Economy, Control, Efficiency, Service). Pada analisis PIECES tersebut akan dilakukan analisis dari segi performa, informasi yang dihasilkan, ekonomi, kendali (kontrol), efektifitas, dan pelayanan. Pada penyusunan skripsi ini juga akan dilakukan analisis kebutuhan sistem, analisis biaya dan manfaat, dan analisis kelayakan sistem yang akan membantu dalam penyelesaian pokok-pokok permasalahan dan mencapai tujuan sistem.

1.5.3 Perancangan

Pembuatan dan perancangan model dari proses – proses yang akan digunakan dalam sistem pengelolaan makanan . Metode ini dilakukan dengan cara

1. Bagan Alir (*flowchart*)
2. DFD (*Data Flow Diagram*)
3. Normalisasi
4. Rancangan Tabel
5. Rancangan *User Interface*

1.5.4 Testing

1. *White Box Testing*
2. *Black Box Testing*

1.6 Sistematika Penulisan

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini membahas mengenai hal tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini akan diuraikan mengenai tinjauan pustaka yang berisi referensi dari tiga tesis/skripsi 5 tahun terakhir tentang penelitian yang pernah ada dengan tema serupa, membedakan sistem yang pernah ada dengan sistem yang akan dibuat, dan menemukan kekurangan pada sistem sebelumnya yang dapat dikembangkan pada sistem yang akan dibuat. Bab ini juga menjelaskan landasan teori tentang definisi sistem, informasi dan sistem informasi, karakteristik sistem informasi, konsep arsitektur sistem, konsep pemodelan sistem, dan konsep basis data yang diambil dari buku.

BAB III ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM

Bab ini akan diuraikan dan dijelaskan mengenai analisis sistem yang terdiri dari analisis kinerja/performa, analisis informasi, analisis ekonomi, analisis kendali, analisis efisiensi, analisis pelayanan, analisis kebutuhan sistem, analisis biaya dan manfaat dan analisis kelayakan sistem, dan. Pada bab ini juga akan diuraikan mengenai perancangan aplikasi yang meliputi rancangan proses, rancangan basis

data dan relasi antar tabel, rancangan *form* atau *interface*, dan rancangan struktur aplikasi.

BAB IV IMPLEMENTASI DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan diuraikan dengan jelas mengenai perencanaan program, rancangan tampilan, pembuatan aplikasi, serta menjelaskan penggunaan dari sistem yang telah dibangun.

BAB V PENUTUP

Bab ini akan diuraikan mengenai kesimpulan dari semua proses yang telah dilakukan serta saran sebagai evaluasi agar aplikasi ini dapat dikembangkan lebih jauh untuk ke depannya.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang sumber-sumber referensi yang telah menjadi masukan bagi peneliti dalam mengerjakan skripsi.