

**OPTIMASI RANTAI PASOK BAHAN MAKANAN PASIEN RAWAT  
INAP MENGGUNAKAN *SUPPLY CHAIN OPERATIONS REFERENCE*  
(SCOR) MODEL  
(STUDI KASUS : RSUP DR M HOESIN PALEMBANG)**

**SKRIPSI  
Program Studi Sistem Informasi  
Jenjang Sarjana**



**Oleh**

**MUHAMMAD RAIHAN UDDA RAHMANY  
09031281722032**

**PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI  
FAKULTAS ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**OPTIMASI RANTAI PASOK BAHAN MAKANAN PASIEN RAWAT**  
**INAP MENGGUNAKAN *SUPPLY CHAIN OPERATIONS REFERENCE***  
**(SCOR) MODEL**  
**(STUDI KASUS : RSUP DR M HOESIN PALEMBANG)**

**SKRIPSI**  
**Program Studi Sistem Informasi**  
**Jenjang Sarjana**

Oleh:

**Muhammad Raihan Udda Rahmany**  
**09031281722032**

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan,**



**Endang Lestari Ruskan S.Kom. M.T.**  
**NIP. 197811172006042001**

**Palembang, 22 Juni 2021**  
**Pembimbing,**



**Fathoni, S.T., MMSI.**  
**NIP. 197210182008121001**

## HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Raihan Udda Rahmany

NIM : 09031281722032

Program Studi : Sistem Informasi

Judul Skripsi : Optimasi Rantai Pasok Bahan Makanan Pasien Rawat Inap  
Menggunakan Supply Chain Operations Reference (SCOR)  
Model (Studi Kasus : Rsup Dr M Hoesin Palembang)

Hasil Pengecekan : 17 %

Menyatakan bahwa laporan skripsi saya merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan penjiplakan/plagiat. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/plagiat dalam laporan skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai dengan ketentuan berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan tidak ada unsur paksaan dari siapapun.



Palembang, 21 Juni 2021



Muhammad Raihan Udda R.  
09031281722032

## HALAMAN PERSETUJUAN

Telah diuji dan lulus pada :

Hari : Jum'at

Tanggal : 11 Juni 2021

Tim Penguji :

1. Pembimbing : Fathoni, S.T., MMSI.
2. Ketua Penguji : Ken Ditha Tania, M.Kom.
3. Penguji I : Yadi Utama, M.Kom.
4. Penguji II : Pacu Putra, M.Sc.



Mengetahui,  
Ketua Jurusan Sistem Informasi



**Endang Lestari Ruskan, M.T.**  
NIP 197811172006042001

## HALAMAN PERSEMBAHAN

### MOTTO

*“Bahagia itu ketika kita mampu bermanfaat bagi orang lain”*

*Skripsi ini kupersembahkan kepada:*

- 1. Tuhanku, Allah SWT*
- 2. Keluargaku tercinta, Ayah , Ibu, dan Adik*
- 3. Dosen Pembimbing dan Dosen Penguji*
- 4. Teman-teman seperjuanganku Sistem Informasi*
- 5. Almamater kebanggaanku*

## KATA PENGANTAR



Alhamdulillahirabbil'alamin. Segala puji dan syukur Penulis panjatkan kepada Allah SWT atas berkat karunia dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul " **Optimasi Rantai Pasok Bahan Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan *Supply Chain Operations Reference (SCOR) Model (Studi Kasus : RSUP Dr M Hoesin Palembang***" dapat diselesaikan dengan baik.

Selama penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Jaidan Jauhari, S.Pd., M.T. selaku Dekan Fakultas Ilmu Komputer Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Endang Lestari Ruskan, S.Kom., M.T. selaku Ketua Jurusan Sistem Informasi.
3. Bapak Fathoni, MMSI selaku Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan dan Alumni dan selaku Dosen Pembimbing.
4. Seluruh Dosen Sistem Informasi beserta Staff Fakultas Ilmu Komputer Universitas Sriwijaya yang telah membimbing dan memberikan ilmu kepada penulis selama menjalankan perkuliahan.
5. Kedua orang tua dan adikku serta keluarga besar senantiasa memberikan doa dan semangat, serta dukungan

6. Kepada kakak-kakakku “Gapkeun” (Kak Abay, Kak Richo, Kak Dika, Kak Herlan, Kak Arya, Kak Dhimaz, Kak Rizky Hasmir, Kak Ardhan Men, Kak Anggri) yang telah mewarnai dunia gaple kosan selama masa kuliah, tetep solid dan tetep selalu main gaple salam #MakanCanting
7. Kepada sahabat “Kesen holiday” ( Rifal, Yuthe, Faris, Wawan, Andre, Hafiz, Syarief, Rakhe, Irvan, Mimin, Tika, Nadot, Can, Echi, Eyyin) selama kuliah yang selalu ada dan hadir serta menjadi saksi diperjuangan saya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Kepada teman-teman yang membantu selama masa perkuliahan dan organisasi kampus Imam, Hans, Ryan, Ferry, Resita, Serra, Haliza, Farhatun, Sita dan Kakak tingkat lainnya terkhusus Almh. Kak Laras yang sudah banyak membantu saya dalam masa perkuliahan dan skripsi ini.
9. Rekan Organisasi HIMSI dan BEM KM Fasilkom, terima kasih sudah memberikan pelajaran di luar pelajaran kuliah
10. Teman - teman seperjuangan Sistem Informasi Bilingual B 2017.

Akhir Kata, Penulis menyadari bahwa Laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun agar lebih baik lagi di kemudian hari.

Palembang, 22 Juni 2020  
Penulis

Muhammad Raihan Udda R.  
NIM. 09031281722032

**OPTIMASI RANTAI PASOK BAHAN MAKANAN PASIEN RAWAT  
INAP MENGGUNAKAN *SUPPLY CHAIN OPERATIONS REFERENCE*  
(SCOR) MODEL  
(STUDI KASUS : RSUP DR M HOESIN PALEMBANG)**

**Oleh**

**Muhammad Raihan Udda Rahmany  
09031281722032**

**ABSTRAK**

RSUP Dr M Hoesin Palembang merupakan salah satu rumah sakit pemerintah yang merupakan rumah sakit rujukan untuk masyarakat Sumatera Selatan. Instalasi gizi memiliki tugas yang salah satunya adalah memberikan pasokan makanan bagi pasien rawat inap sebagai penunjang menuju sehat pasien yang dirawat inap. Saat ini belum adanya fungsi menghitung optimasi dalam performansi laju rantai pasok bahan makanan yang akan diberikan kepada pasien rawat inap dan melakukan proses pencatatan distribusi bahan makanan yang belum terotomasi sehingga menyebabkan data yang diberikan belum akurat. Maka dari itu, diperlukan sebuah proses dalam mengoptimasi dalam menghitung jumlah skor performansi sebuah proses yang terjadi di dalam manajemen rantai pasok yang ada. Dalam proses optimasi ini , Model SCOR merupakan model yang memiliki kecenderungan yang sesuai dengan kebutuhan dan proses yang ada di dalam manajemen rantai pasok dan atribut performansi yang digunakan menghasilkan skor performansi yang digunakan sebagai acuan dalam meningkatkan kinerja manajemen rantai pasok.

**Kata Kunci :** *Supply Chain Management* (SCM), SCOR Model, Bahan Makanan, Rumah Sakit



**OPTIMASI RANTAI PASOK BAHAN MAKANAN PASIEN RAWAT  
INAP MENGGUNAKAN *SUPPLY CHAIN OPERATIONS REFERENCE*  
(SCOR) MODEL  
(STUDI KASUS : RSUP DR M HOESIN PALEMBANG)**

**Oleh**

**Muhammad Raihan Udda Rahmany  
09031281722032**

**ABSTRACT**

RSUP Dr M Hoesin Palembang is one of the government hospitals which is a referral hospital for the people of South Sumatra. The nutrition installation has a task, one of which is to provide food supplies for inpatients as a support towards healthy inpatients. Currently there is no function to calculate optimization in the performance of the supply chain rate of foodstuffs that will be given to inpatients and the process of recording the distribution of food ingredients that has not been automated, causing the data provided is not accurate. Therefore, we need a process to optimize in calculating the number of performance scores of a process that occurs in the existing supply chain management. In this optimization process, the SCOR Model is a model that has a tendency to suit the needs and processes that exist in supply chain management and the performance attributes used to produce a performance score that is used as a reference in improving supply chain management performance.

**Kata Kunci :** *Supply Chain Management (SCM)*, SCOR Model, Food Material, Hospital

## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| HALAMAN PERNYATAAN .....  | iii  |
| HALAMAN PERSETUJUAN .....   | iv   |
| HALAMAN PERSEMBAHAN .....   | v    |
| KATA PENGANTAR .....  | vi   |
| ABSTRAK .....   | viii |
| ABSTRACT .....  | ix   |
| DAFTAR ISI .....  | x    |
| DAFTAR GAMBAR .....   | xii  |
| HALAMAN LAMPIRAN .....  | xv   |
| BAB I .....   | 1    |
| PENDAHULUAN .....   | 1    |
| 1.1 Latar Belakang .....  | 1    |
| 1.2 Rumusan Masalah .....   | 2    |
| 1.3 Tujuan Penelitian .....   | 2    |
| 1.4 Manfaat Penelitian .....  | 3    |
| 1.5 Batasan Masalah .....   | 3    |
| BAB II .....  | 4    |
| GAMBARAN UMUM .....   | 4    |
| 2.1 RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang .....                              | 4    |
| 2.1.1 Sejarah .....   | 4    |
| 2.1.2 Visi dan Misi Perusahaan .....                                      | 5    |
| 2.1.3 Tata Nilai dan Motto Perusahaan .....                               | 5    |
| 2.1.4 Makna Logo .....  | 6    |
| 2.1.5 Struktur Organisasi Instalasi Gizi .....                            | 7    |
| 2.2 Manajemen Rantai Pasokan .....  | 7    |
| 2.3 Proses Manajemen Rantai Pasokan .....                                 | 9    |
| 2.4 <i>Supply Chain Operation Reference (SCOR)</i> Model versi 11.0 ..... | 11   |
| 2.4.1 Pengertian SCOR Model .....   | 11   |
| 2.4.2 Pemetaan SCOR Model .....   | 14   |
| 2.4.3 <i>Performance Attribute</i> .....                                  | 14   |
| 2.4.4 Metriks SCOR Version 11.0 .....                                     | 15   |
| 2.4.5 Formula Hierarki Pengukuran Kinerja Supply Chain .....              | 16   |
| 2.4.6 Perhitungan Nilai Normalisasi .....                                 | 18   |
| 2.4.7 Perhitungan Nilai Akhir <i>Performance Supply Chain</i> .....       | 18   |
| 2.5 Bahan Makanan .....   | 19   |
| BAB III .....   | 21   |
| METODE PENELITIAN .....   | 21   |
| 3.1 Objek Penelitian .....  | 21   |
| 3.2 Teknik Pengumpulan Data .....   | 21   |
| 3.2.1 Jenis Data .....  | 21   |
| 3.2.2 Sumber Data .....   | 21   |
| 3.2.3 Metode Pengumpulan Data .....                                       | 21   |
| 3.3 Metode Pengembangan Sistem .....                                      | 22   |
| BAB IV .....  | 26   |
| ANALISIS DAN PERANCANGAN SISTEM .....                                     | 26   |
| 4.1 <i>Requirement Definition</i> .....                                   | 26   |

|                      |   |    |
|----------------------|---|----|
| 4.1.1                | Gambaran Sistem .....                                       | 26 |
| 4.1.2                | Analisa Masalah .....                                       | 26 |
| 4.1.3                | Analisis Kebutuhan .....                                    | 30 |
| 4.2                  | <i>System and Software Design</i> .....                     | 31 |
| 4.2.1                | Perencanaan Logika .....                                    | 31 |
| 4.2.2                | Diagram Dekomposisi.....                                    | 37 |
| 4.2.3                | <i>Physical Data Flow Diagram</i> .....                     | 38 |
| 4.2.4                | <i>Construction and Testing</i> .....                       | 41 |
| 4.2.5                | Perancangan Antar Muka.....                                 | 42 |
| 4.3                  | Model Hierarki pengukuran Kinerja <i>Supply Chain</i> ..... | 48 |
| 4.4                  | Perhitungan Nilai Aktual.....                               | 50 |
| 4.4.1                | Perhitungan Nilai Aktual <i>Reliability</i> .....           | 50 |
| 4.4.2                | Perhitungan Nilai Aktual <i>Responsiveness</i> .....        | 54 |
| 4.5                  | Perhitungan Nilai Normalisasi .....                         | 59 |
| 4.6                  | Pembobotan Tingkat Kepentingan Performance Attribute .....  | 60 |
| BAB V                | .....   | 62 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | .....   | 62 |
| 5.1                  | Hasil Perhitungan Nilai Akhir SCOR .....                    | 62 |
| 5.2                  | Hasil Antar Muka.....                                       | 63 |
| 5.2.1                | Halaman <i>Login</i> .....                                  | 63 |
| 5.2.2                | Halaman Utama Admin .....                                   | 63 |
| 5.2.3                | Halaman Atribut Performansi .....                           | 64 |
| 5.2.4                | Halaman Kelola Data Metriks.....                            | 64 |
| 5.2.5                | Halaman Kelola Data Pengguna .....                          | 65 |
| 5.2.5                | Halaman Utama Staff.....                                    | 67 |
| 5.2.6                | Halaman Stok Tersedia .....                                 | 67 |
| 5.2.7                | Halaman Kelola Stok Terpakai .....                          | 68 |
| 5.2.8                | Halaman Kelola Permintaan Bahan .....                       | 68 |
| 5.2.9                | Halaman Nilai Aktual dan Normalisasi .....                  | 69 |
| 5.2.10               | Halaman Pembobotan Nilai .....                              | 71 |
| 5.2.11               | Halaman Nilai Akhir .....                                   | 71 |
| 5.2.12               | Halaman Kelola Bahan Makanan.....                           | 71 |
| 5.2.13               | Halaman Utama Pimpinan .....                                | 73 |
| 5.2.14               | Halaman Data Laporan .....                                  | 73 |
| 5.2.15               | Halaman Ganti Password .....                                | 74 |
| 5.3                  | Hasil Uji Coba.....   | 74 |
| 5.4                  | Kelebihan dan Kelemahan Sistem .....                        | 76 |
| BAB VI               | .....   | 77 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | .....   | 77 |
| 6.1                  | Kesimpulan .....  | 77 |
| 6.2                  | Saran.....  | 78 |
| DAFTAR PUSTAKA       | .....   | 80 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 2.1 Logo RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.....   | 6  |
| Gambar 2.2 Struktur Organisasi Instalasi Gizi .....   | 7  |
| Gambar 2.3 Skema Proses pada SCOR Model .....   | 13 |
| Gambar 2.4 Hierarki SCOR Model Version 11.0 .....   | 16 |
| Gambar 3.1 Metode <i>Waterfall</i> .....  | 22 |
| Gambar 4.1 Ishikawa Diagram belum adanya proses yang mengoptimalkan bahan makanan agar sesuai kebutuhan ..... | 26 |
| Gambar 4.2 Ishikawa Diagram pimpinan masih kesulitan mendapat jumlah bahan makanan .....                      | 27 |
| Gambar 4.3 Kurang akuratnya pencatatan persediaan barang .....  | 27 |
| Gambar 4.4 Proses pemesanan barang yang kurang efisien .....  | 27 |
| Gambar 4.5 Kesulitan dalam menentukan kebutuhan persediaan barang yang akan datang .....                      | 28 |
| Gambar 4.6 Terjadinya kekurangan bahan .....  | 28 |
| Gambar 4.7 Kontekstual Diagram Sistem Baru .....  | 32 |
| Gambar 4.8 DFD Level 1 Sistem Baru .....  | 32 |
| Gambar 4.9 DFD Level 2 Sub Proses Kelola Data Pengguna .....  | 34 |
| Gambar 4.10 DFD Level 2 Sub Proses Kelola Data Metriks .....  | 34 |
| Gambar 4.11 DFD Level 2 Sub Proses Kelola Data Bahan Makanan.....   | 35 |
| Gambar 4.12 DFD Level 2 Sub Proses Kelola Data Stok Bahan Makanan .....                                       | 35 |
| Gambar 4.13 DFD Level 2 Sub Proses Kelola Permintaan Bahan Makanan .....                                      | 35 |
| Gambar 4.14 DFD Level 2 Sub Proses Kelola Data SCOR .....   | 36 |
| Gambar 4.15 <i>Entity Relational Diagram</i> .....  | 36 |
| Gambar 4.16 Diagram Dekomposisi.....  | 37 |
| Gambar 4.17 PDFD Kelola Data Pengguna.....  | 38 |
| Gambar 4.18 PDFD Kelola Data Metriks .....  | 39 |
| Gambar 4.19 PDFD Kelola Data Bahan Makanan .....  | 39 |
| Gambar 4.20 PDFD Kelola Data Stok Bahan .....   | 40 |
| Gambar 4.21 PDFD Kelola Data Permintaan .....   | 40 |
| Gambar 4.22 PDFD Kelola Data SCOR Model.....  | 41 |
| Gambar 4.23 Halaman Login.....  | 42 |
| Gambar 4.24 Halaman Utama Admin.....  | 42 |
| Gambar 4.25 Halaman Utama Staff .....   | 43 |
| Gambar 4.26 Halaman Utama Pimpinan .....  | 43 |
| Gambar 4.27 Halaman Lihat Atribut Performansi .....   | 43 |
| Gambar 4.28 Halaman Kelola Data Metriks.....  | 44 |
| Gambar 4.29 Halaman Tambah Data Metriks .....   | 44 |
| Gambar 4.30 Halaman Kelola Data Pengguna .....  | 44 |
| Gambar 4.31 Halaman Tambah Data Pengguna .....  | 45 |
| Gambar 4.32 Halaman Lihat Stok Tersedia.....  | 45 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4.33 Halaman Lihat Stok Terpakai .....   | 45 |
| Gambar 4.34 Halaman Tambah Stok Terpakai.....   | 46 |
| Gambar 4.35 Halaman Kelola Data Permintaan .....  | 46 |
| Gambar 4.36 Halaman Tambah Data Permintaan.....   | 46 |
| Gambar 4.37 Halaman Kelola Bahan Makanan.....   | 47 |
| Gambar 4.38 Halaman Tambah Bahan Makanan .....  | 47 |
| Gambar 4.39 Halaman Melihat Data Laporan .....  | 47 |
| Gambar 4.40 Halaman Ganti Password .....  | 48 |
| Gambar 4.41 Model Hierarki SCOR Performance Supply Chain Bahan Makanan<br>Pasien Rawat Inap ..... | 48 |
| Gambar 4.42 Metrik Pengukuran <i>Performance Attributes Reliability</i> .....                     | 51 |
| Gambar 4.43 Hierarki Rata-rata nilai Aktual <i>Performance Attribute reliability</i> ..           | 54 |
| Gambar 4.44 Metrik Pengukuran <i>Performance Attributes Responsiveness</i> .....                  | 56 |
| Gambar 4.45 Hierarki Rata-rata nilai Aktual <i>Performance Attribute Responsiveness</i><br>.....  | 59 |
| Gambar 5.1 Halaman <i>Login</i> .....   | 63 |
| Gambar 5.2 Halaman Utama Admin.....   | 63 |
| Gambar 5.3 Halaman Atribut Performansi .....  | 64 |
| Gambar 5.4 Halaman Kelola Data Metriks.....   | 64 |
| Gambar 5.5 Halaman Tambah Data Metriks .....  | 65 |
| Gambar 5.6 Halaman Edit Data Metriks.....   | 65 |
| Gambar 5.7 Halaman Kelola Data Pengguna .....   | 66 |
| Gambar 5.8 Halaman Tambah Data Pengguna .....   | 66 |
| Gambar 5.9 Halaman Edit Data Pengguna .....   | 66 |
| Gambar 5.10 Halaman Utama Staff .....   | 67 |
| Gambar 5.11 Halaman Stok Tersedia .....   | 67 |
| Gambar 5.12 Halaman Lihat Stok Terpakai .....   | 68 |
| Gambar 5.13 Halaman Tambah Stok Terpakai.....   | 68 |
| Gambar 5.14 Halaman Lihat Data Permintaan .....   | 69 |
| Gambar 5.15 Halaman Tambah Data Permintaan.....   | 69 |
| Gambar 5.16 Halaman Nilai Aktual.....   | 70 |
| Gambar 5.17 Halaman Hasil Nilai Aktual .....  | 70 |
| Gambar 5.18 Halaman Nilai Normalisasi .....   | 70 |
| Gambar 5.19 Halaman Pembobotan Nilai .....  | 71 |
| Gambar 5.20 Halaman Nilai Akhir .....   | 71 |
| Gambar 5.21 Halaman Kelola Data Bahan Makanan .....   | 72 |
| Gambar 5.22 Halaman Tambah Data Bahan Makanan.....  | 72 |
| Gambar 5.23 Halaman Edit Data Bahan Makanan .....   | 72 |
| Gambar 5.24 Halaman Utama Pimpinan .....  | 73 |
| Gambar 5.25 Halaman Data Laporan Tabel .....  | 73 |
| Gambar 5.26 Halaman Data Laporan <i>Chart</i> .....   | 74 |
| Gambar 5.27 Halaman Ganti Password .....  | 74 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2.1 Tata Nilai RSMH Palembang .....  | 5  |
| Tabel 2.2 Cakupan Supply Chain Management.....                                       | 8  |
| Tabel 2.3 <i>Performance Attributes</i> .....  | 14 |
| Tabel 2.4 Sistem Monitoring Indikator Performansi Sistem .....                       | 19 |
| Tabel 4.1 <i>Problem, Oppurtunities, Objectives and Constraints Matrix</i> .....     | 29 |
| Tabel 4.2 Kebutuhan non-fungsional.....  | 31 |
| Tabel 4.3 Tabel Data <i>Demand</i> dan <i>Delivery Order</i> .....                   | 50 |
| Tabel 4.4 Perhitungan nilai aktual <i>Performance Attribute Reliability</i> .....    | 53 |
| Tabel 4.5 Tabel Data Nilai Aktual Responsiveness.....                                | 55 |
| Tabel 4.6 Perhitungan nilai aktual <i>Performance Attribute Responsiveness</i> ..... | 58 |
| Tabel 4.7 Tabel Normalisasi .....  | 59 |
| Tabel 4.8 Pembobotan Tingkat Kepentingan <i>Performance Attributes</i> .....         | 61 |
| Tabel 4.9 Hasil Pembobotan <i>Performance Attributes</i> .....                       | 61 |
| Tabel 5.1 Hasil Perhitungan Nilai Akhir <i>Performansi Supply Chain</i> .....        | 62 |
| Tabel 5.2 Pengujian <i>Black-box</i> .....   | 75 |
| Tabel 5.3 Analisis SWOT .....  | 76 |

## HALAMAN LAMPIRAN

|   |     |
|---|-----|
| Lampiran 1. Kartu Konsultasi .....                          | A-1 |
| Lampiran 2. Lembar Rekomendasi Ujian Tugas Akhir .....      | B-2 |
| Lampiran 3. Form Perbaikan Ujian Komprehensif.....          | C-3 |
| Lampiran 4. Surat Keputusan Tugas Akhir.....                | D-4 |
| Lampiran 5. Kuisisioner Pembobotan Tingkat Kepentingan..... | E-5 |
| Lampiran 6. Lembar Wawancara.....                           | F-7 |

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

RSUP Dr M Hoesin atau disingkat RSMH merupakan salah satu rumah sakit pemerintah yang berada di Kota Palembang dan merupakan rumah sakit rujukan untuk masyarakat Sumatera Selatan. Kondisi tersebut menyebabkan dibutuhkan pelayanan yang dapat menunjang kinerja yang lebih baik. Salah satu pelayanan penunjang tersebut adalah layanan rawat inap pasien.

Untuk meningkatkan pelayanan rawat inap, saat ini memiliki 969 tempat tidur (RSMH, 2019). Terkait dengan pasien rawat inap, sudah pasti RSMH memfasilitasi kebutuhan pokok yang menunjang proses menuju sehat bagi pasien rawat inap. Diantara fasilitas tersebut, makanan bagi pasien rawat inap juga merupakan kunci untuk proses menuju sehat seorang pasien rawat inap.

Proses distribusi bagi pasien rawat inap sudah di lakukan secara merata berdasarkan kebutuhan yang dimiliki setiap pasien dan di atur oleh bagian Gizi di RSMH. Beberapa masalah yang dihadapi dalam pengelolaan makanan bagi pasien rawat inap di RSMH, yaitu ketersediaan pasok bahan mentah makanan yang sering tidak sesuai dengan kebutuhan, sifat dan karakteristik beberapa bahan pokok yang mudah rusak, kapasitas penyimpanan bahan pokok yang terbatas, serta biaya perawatan kualitas bahan pokok yang terbatas.

Kebutuhan rantai pasok makanan di RSMH sangat menarik untuk dikaji karena memiliki keragaman kebutuhan tinggi, belum ada best practise dan teknologi yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan gudang penyimpanan bahan mentah makanan



Menurut (Widodo, 2010) supply chain management adalah alat dan pendekatan integratif untuk mengelola alur produk, informasi dan uang yang melibatkan pihak-pihak mulai dari hulu ke hilir. Namun perlu ditekankan bahwa supply chain management menghendaki pendekatan atau metode yang terintegrasi dengan dasar semangat kolaborasi.

Supply Chain Operations Reference (SCOR) membuat pengguna untuk melakukan mendeskripsikan, meningkatkan, dan mengkomunikasikan praktek antara semua pihak yang berkepentingan dalam aktivitas komersil dan bisnis. Penerapan SCOR menggambarkan aktivitas bisnis yang terkait dengan semua tahap memuaskan permintaan konsumen (Jamehshooran, 2015). Oleh karena itu penulis melakukan penelitian yang berjudul “Optimasi Rantai Pasok Bahan Makanan Pasien Rawat Inap Menggunakan Supply Chain Operations Reference (SCOR) Model.”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari hasil latar belakang di atas, dapat dibuat rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana dapat mengoptimasi proses rantai pasok makanan pada sebuah sistem yang dapat memudahkan bagi pegawai dalam melakukan proses penyimpanan ketersediaan bahan mentah makanan bagi pasien rawat inap.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah menerapkan *Supply Chain Management* pada RSUP Dr. M. Hoesin khususnya pada Bagian Gizi dengan fokus penyimpanan bahan mentah makanan dari awal proses memasok bahan makanan hingga distribusi makanan bagi pasien rawat inap.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Diharapkan penulis dapat menghasilkan manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Mempermudah proses distribusi rantai pasok makanan yang lebih efisien di RSUP Dr M Hoesin Palembang khususnya pada Instalasi Gizi.
2. Membantu pimpinan pada instalasi gizi dalam melakukan manajemen penyimpanan bahan mentah makanan dapat berjalan dengan baik sesuai dengan kebutuhan yang sesuai dengan pasien rawat inap dan menentukan prediksi pada bahan makanan untuk periode selanjutnya.

#### **1.5 Batasan Masalah**

Agar permasalahan yang dibahas penulis tidak terlalu meluas, maka dilakukan pembatasan masalah yaitu:

1. Menerapkan konsep *Supply Chain Management* pada RSUP Dr M Hoesin Palembang di instalasi Gizi yang efektif dan efisien dalam penggunaan untuk mengoptimasi jumlah barang yang dapat disimpan.
2. Sumber data awal yang digunakan adalah sumber data pada pendistribusian bahan makanan pada instalasi gizi pada tahun 2019 sampai dengan Desember 2019 di RSUP Dr M Hoesin
3. Atribut performansi yang digunakan untuk menentukan indikator performansi dalam mengoptimasi bahan makanan hanya menggunakan *Reliability* dan *Responsiveness*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Jamehshooran, B. G., Shaharoun, A. M., and Haron, H. N. (2015): Assessing supply chain performance through applying the SCOR model, *International Journal of Supply Chain Management*, **4**(1), 1–11.
- Masudin, I., and Kamara, M. S. (2017): Electronic Data Interchange and Demand Forecasting Implications on Supply Chain Management Collaboration: A Customer Service Perspective, *Jurnal Teknik Industri*. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol18.no2.138-148>
- Muhtahdi Tien, Sugiyono, A. F. (2011): Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan, (November).
- Nyoman Pujawan, I., Mahendrawathi, E., Kritchanchai, D., and Somboonwiwat, T. (2014): Uncertainty and schedule instability in supply chain: Insights from case studies, *International Journal of Services and Operations Management*, **19**(4), 468–490. <https://doi.org/10.1504/IJSOM.2014.065670>
- Paul, J. (2014). *Transformasi Rantai Suplai dengan Model SCOR*. Jakarta: 15 Tahun Aplikasi Praktis Lintas Industri.
- Probowati, A. (2011): Strategi Pemilihan Supplier Dalam Supply Chain Management Pada Bisnis Ritel, *Manajemen Dan Bisnis*, 65–82.
- Rahmadhani, D., and Sumarmi, S. (2017): Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten, *Amerta Nutrition*, **1**(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Roger S. Pressman, P. D. (2012): Rekayasa Perangkat Lunak - Buku Satu, Pendekatan Praktisi *in Software Engineering: A Practitioner's Approach, Seventh Edition*. <https://doi.org/10.1098/rspb.2012.1110>
- RSMH, S. (2019). <https://www.rsmh.co.id/>. Palembang.
- Setiawan, A., Pulansari, F., and Sumiati, S. (2020): PENGUKURAN KINERJA DENGAN METODE SUPPLY CHAIN OPERATIONS REFERENCE (SCOR), *JUMINTEN*, **1**(1). <https://doi.org/10.33005/juminten.v1i1.14>
- Simangunsong, E., Hendry, L. C., and Stevenson, M. (2012): Supply-chain uncertainty: A review and theoretical foundation for future research, *International Journal of Production Research*, **50**(16), 4493–4523. <https://doi.org/10.1080/00207543.2011.613864>
- Suparinto, C. dan D. H. (2013): Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius. 2006: Hal 13, *Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta. Kanisius. 2006: Hal 13*.

Supply Chain Council (2012): Supply Chain Operations Reference Model - Overview in *Supply Chain Operations Management*.  
<https://doi.org/10.1108/09576059710815716>

Widodo, E., Takahashi, K., Morikawa, K., Pujawan, I. N., and Santosa, B. (2010): Managing sales return in dual sales channel: Common return versus cross-channel return analysis, *Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists 2010, IMECS 2010*.

Widyarto, A. (2012): Peran Supply Chain Management Dalam Sistem Produksi dan Operasi Perusahaan, *Benefit Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, **16**(2), 91–98.