

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit**

Pelayanan gizi yaitu suatu upaya memperbaiki, meningkat gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan dietetik dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta pelaporan dan evaluasi (PGRS, 2013).

#### **B. Ketersediaan Makanan**

Menurut PMK No. 78 tentang PGRS, ketersediaan makanan dapat dilihat dari pembelian bahan makanan. Pembelian bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen/pasien sesuai ketentuan/kebijakan yang berlaku. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar.

Bahan makanan juga sering dikenal sebagai bahan pangan. Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong. Bahan makanan dikelompokkan menjadi empat kelompok yaitu bahan makanan pokok, lauk pauk, sayur, dan buah (Marsanti dan Widiarini, 2018).

### C. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen/pasien dan kebijakan institusi. Tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Perencanaan menu pada institusi nonkomersial maupun pada institusi komersial, harus memperhatikan 2 faktor utama, yaitu faktor dari pihak manajemen dan faktor dari pihak konsumen.

#### 1. Faktor Konsumen

##### a. Kecukupan/kebutuhan gizi

Hampir semua institusi nonkomersial selalu mengutamakan pemenuhan kecukupan/kebutuhan gizi konsumen. Kecukupan/kebutuhan gizi merupakan aspek utama dalam pemenuhan status gizi guna meningkatkan derajat kesehatan yang optimal. Kebutuhan gizi sangat dipengaruhi oleh umur, jenis kelamin dan aktivitas fisik. Kecukupan/kebutuhan konsumen diterjemahkan dalam standar makanan. Standar makanan ini yang menjadi dasar dalam penyusunan menu pada institusi. Standar makanan merupakan rujukan dalam menetapkan standar porsi dan pola menu.

##### b. Food habit dan preferences

Food preferences dapat diartikan sebagai pemilihan makanan dari makanan yang ditawarkan. Sedangkan food habit adalah cara seseorang memberikan respon terhadap cara memilih, mengkonsumsi dan menggunakan bahan makanan sesuai dengan keadaan sosial dan budayanya.

##### c. Karakteristik/keadaan bahan makanan tertentu

Aspek yang berhubungan dengan karakteristik bahan makanan adalah warna, konsistensi dan tekstur makanan, rasa, aroma, cara persiapan, ukuran dan bentuk potongan makanan, sanitasi bahan makanan dan hidangan, suhu hidangan, besar porsi dan cara penyajian.

## 2. Faktor manajemen

### a. Tujuan institusi

Faktor pertama yang menjadi dasar perencanaan menu di institusi adalah tujuannya, yaitu komersial atau nonkomersial. Menu yang direncanakan untuk restoran tentu berbeda dengan menu untuk rumah sakit. Menu merupakan refleksi dari tujuan organisasi. Hal itu terlihat dari hidangan yang ditawarkan, besar porsi, macam menu (selektif atau standar).

### b. Dana/anggaran

Pada institusi nonkomersial dana yang dialokasikan biasanya terbatas. Untuk ini perlu strategi dalam perencanaan menunya agar kecukupan gizi konsumen terpenuhi. Hal ini terlihat dari pola menu, macam bahan makanan yang digunakan dan jumlah tenaga, jenis variasi menu dan lain-lain. Sedangkan untuk komersial, dalam menetapkan harga jual makanan harus benar-benar diperhitungkan, biaya bahan makanan, biaya tenaga, dan biaya overhead, sehingga keuntungan yang wajar dapat tercapai.

### c. Ketersediaan bahan makanan di pasar

Ketersediaan bahan makanan mentah dipasar akan berpengaruh pada macam bahan makanan yang digunakan, serta macam hidangan yang dipilih dan variasi menu. Pada saat musim bahan makanan tertentu, pada menu yang telah disusun dapat pula di substitusi dengan bahan makanan tersebut. Substitusi dilakukan pada bahan makanan yang frekuensi penggunaannya dalam 1 siklus lebih sering.

### d. Fasilitas fisik dan peralatan

Macam menu yang disusun dapat mempengaruhi desain fisik dan peralatan yang dibutuhkan. Namun di lain pihak macam peralatan yang dimiliki dapat menjadi dasar dalam menentukan item menu/macam hidangan yang akan diproduksi.

### e. Keterampilan tenaga

Keterampilan, macam dan jumlah tenaga serta waktu yang tersedia akan berpengaruh pada macam hidangan/item menu serta jumlah item menu yang direncanakan.

f. Type produksi dan system pelayanan

Type produksi dan cara pelayanan yang tepat untuk type sistem penyelenggaraan makanan tertentu, akan berdampak pada macam hidangan yang direncanakan. Pada rumah sakit, dimana distribusi makanan dilakukan dengan cara sentralisasi, tidak dapat dipilih.

Syarat-syarat dalam perencanaan menu yaitu :

1. Standar porsi

Rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap jenis hidangan sesuai kebutuhan konsumen.

2. Standar resep

Resep yang sudah dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi makanan yang relatif sama cita rasanya. Berisi komposisi atau racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat. Standar resep ini akan mempunyai rasa atau unsur- unsur organoleptik seperti warna, aroma, suhu yang sama hasilnya jika dilakukan oleh tenaga pemasak yang berbeda.

3. Standar bumbu

Rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep masakan yang sudah dibakukan sehingga dapat menciptakan hidangan yang relatif sama citarasanya. Contoh standard bumbu yan biasa di gunakan:

- a. Standar bumbu merah, terdiri dari cabai merah, bawang merah dan bawang putih.
- b. Standar bumbu kuning, terdiri dari bawang merah, bawang putih dan kunyit.
- c. Standar bumbu putih, terdiri dari bawang merah, bawang putih dan kemiri.

4. Siklus menu

Satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, missal 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan atau 1 tahun. Setiap susunan menu yang dipakai (Bakri, Intiyati, dan

Widartika, 2018).Setiap susunan menu yang dipakai berlaku untuk 30 hari + 1 yang berarti bisa berputar atau bersiklus sebanyak 6, 4, atau 3 kali. Penyusunan siklus menu bertujuan untuk menghindari kebosanan, makanan menjadi lebih bervariasi, pembelian bahan makanan menjadi lebih efisien dan praktis, menghindari bahan makanan menumpuk di dapur, dan menghindari kerusakan bahan makanan karena terlalu lama disimpan di gudang penyimpanan basah atau kering (Wibowo, Siregar dan Surate, 2013).

#### 5. Standar makanan

Susunan bahan makanan yang digunakan berdasarkan jenis makanan. Umumnya standar makanan digunakan pada penyelenggaraan makanan nonkomersial seperti di sekolah atau rumah sakit. Pada fasilitas pelayanan kesehatan atau rumah sakit biasanya memiliki beberapa standar makanan sesuai bentuk makanan, yaitu:

##### a. Standar makanan biasa

Standar makanan biasa yaitu diberikan pada penderita yang tidak memerlukan makanan khusus, meski sedang mengalami penyakit tertentu. Bahan makanan yang tidak diperbolehkan adalah bahan yang merangsang atau dapat menimbulkan gangguan pencernaan. Makanan ini mengandung cukup kalori, protein, dan zat-zat gizi lain.

##### b. Standar makanan lunak

Standar makanan lunak yaitu makanan dengan konsistensi lunak diberikan pada pasien setelah menjalani operasi tertentu dan pada pasien yang mengalami penyakit infeksi dengan kenaikan suhu badan tidak terlalu tinggi. Makanan lunak dapat diberikan langsung kepada penderita atau merupakan perpindahan dari makanan saring ke makanan biasa. Makanan ini mudah dicerna, rendah serat, dan tidak boleh mengandung bumbu yang merangsang.

##### c. Standar makanan saring

Standar makanan saring yaitu diberikan pada pasien yang mengalami kesukaran menelan. Dapat diberikan langsung atau sebagai sebagai perantara dalam perpindahan dari makanan cair ke makanan

lunak. Makanan ini diberikan untuk jangka waktu pendek (tiga) hari karena tidak memenuhi kebutuhan gizi.

d. Standar makanan cair

Standar makanan cair yaitu diberikan kepada penderita sebelum dan sesudah operasi tertentu dalam keadaan mual dan muntah, kesadaran menurun, suhu badan sangat tinggi, atau infeksi akut. Makanan ini berupa cairan jernih yang tidak merangsang dan tidak meninggalkan sisa. Jenis makan cair dapat berupa makanan cair jernih, makanan cair penuh, dan makanan cair kental.

Pengendalian biaya pada perencanaan menu yang harus dilakukan untuk mengurangi terjadinya pemborosan terhadap biaya adalah:

1. Melakukan analisa macam dan jumlah konsumen yg dilayani untuk menilai kebutuhannya, termasuk biaya untuk konsumen tersebut.
2. Menggunakan standar porsi dan standar resep, sehingga dapat menyediakan makanan sesuai kebutuhan konsumen dengan tepat.
3. Mencari informasi menu yg disukai konsumen, agar dapat dikonsumsi dengan baik.
4. Melakukan evaluasi hasil menu yg dicapai dengan standar yang telah ditetapkan.
5. Melakukan pengecekan penggunaan bahan makanan secara periodik sesuai standar yang telah ditetapkan.

#### **D. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan**

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan untuk menetapkan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas yang ditetapkan dalam kurun waktu tertentu. Perencanaan ini dilakukan dengan menghitung kebutuhan makanan yang diperlukan secara kualitas dan kuantitas (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Tujuan perencanaan kebutuhan bahan makanan yaitu tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan, dalam kurun waktu yang ditetapkan untuk pasien rumah sakit (PGRS, 2013).

Perencanaan kebutuhan bahan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu :

1. Jenis menu yang digunakan, yang memuat jenis dan jumlah bahan makanan yang digunakan setiap hari sesuai siklus menu.
2. Konversi zat gizi berdasarkan DKGGA (Daftar Kecukupan Gizi yang Dianjurkan).
3. Lama waktu siklus (putaran) menu.
4. Harga bahan makanan.
5. Jenis dan jumlah konsumen, ada yang heterogen/homogen dan ada yang dilayani tidak rutin setiap hari. Semakin tidak homogen konsumennya, maka menunya menjadi semakin banyak jenisnya.

Untuk dapat melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan, maka perlu mempersiapkan beberapa data yang dibutuhkan, antara lain :

1. Bahan makanan apa saja yang dibutuhkan, untuk itu perlu membuat pedoman menu yang memuat tentang bahan makanan apa saja yang diperlukan, dan besar porsinya yang dicantumkan dalam berat kotor. Selain itu juga harus ditentukan standar resep untuk masing-masing menu, standar resep yaitu resep masakan yang telah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan mutu makanan yang relatif sama citarasanya untuk setiap kali penyajian.
2. Menetapkan jumlah porsi makanan yang dibutuhkan untuk masing-masing konsumen, maka perlu membuat standar porsi. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan per orang. Jumlah porsi yang dibutuhkan untuk masing-masing bahan makanan tergantung pada kebutuhan energi dan zat gizi yang sudah dihitung sebelumnya.
3. Menentukan bagaimana aturan pemberian makanannya, maka ditetapkan kebijakan institusi. Kebijakan institusi meliputi: terkait dengan siapa yang diberi makan, tujuan pemberian makan, berapa harga makanan, berapa kali diberi makan, dan lain-lain.
4. Menentukan jadwal pemberian makan, maka perlu menyusun waktu makan, frekuensi dan lama penggunaan menu.

5. Menentukan sistem pengadaan makanan yang akan dilakukan. Tentukan tempat (sumber) bahan makanan, darimana dibeli, kemudian seberapa jauh jarak sumber bahan makanan dengan tempat produksi dan penyajian.

Langkah-langkah yang dilakukan dalam menentukan standar kualitas kebutuhan bahan makanan seperti berikut:

1. Tentukan jumlah porsi makanan yang diperlukan, dengan menghitung jumlah konsumen yang akan makan setiap harinya.
2. Buat daftar bahan makanan yang akan digunakan, dan urutkan berdasarkan abjad.
3. Tentukan bagian yang tidak dapat dimakan (refuse) dari masing-masing bahan makanan untuk menentukan jumlah yang akan dipesan pada bagian pembelian.
4. Hitung jumlah bahan makanan yang dibutuhkan untuk sehari atau 1 siklus, berdasarkan standar porsi masing-masing bahan makanan, jumlah konsumen, dan standar resep.
5. Lakukan pemesanan bahan makanan sesuai dengan daftar bahan makanan yang disusun sesuai dengan standar kualitasnya (spesifikasinya), jumlah porsinya, jumlah berat kotor yang dibutuhkan, sesuai urutan abjad nama bahan makanan.

#### **E. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan**

Anggaran adalah suatu yang terinci yang dinyatakan secara formal dalam ukuran kuantitatif, biasanya dinyatakan dalam satuan uang untuk memperoleh dan penggunaan sumber-sumber suatu organisasi dalam jangka waktu tertentu, biasanya satu tahun. Pada institusi penyelenggaraan makanan seperti instalasi gizi salah satunya, perencanaan anggaran yang paling utama adalah biaya makan. Perencanaan anggaran bahan makanan adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu dalam bentuk Rencana Anggaran Belanja Bahan Makanan (RAB-BM). Untuk rumah sakit dalam hal ini adalah untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Tujuan perencanaan anggaran bahan makanan adalah tersedianya usulan anggaran yang

cukup untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi yang ditetapkan (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Langkah perencanaan anggaran bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen.
- b. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
- c. Buat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor. Cara perhitungan berat kotor bahan makanan adalah :

$$\text{Berat kotor} = \frac{100}{\text{BDD}} \times \text{Berat bersih}$$

- d. Hitung indeks harga makanan per orang perhari dengan cara :  
Berat kotor bahan makanan yang digunakan/hari X harga satuan bahan makanan.
- e. Hitung anggaran bahan makanan untuk 1 tahun, diperoleh dengan menghitung rata-rata konsumen yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan. Disini dihitung satu persatu, sesuai jumlah dan jenis bahan makanan yang digunakan selama 1 tahun.
- f. Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan untuk diusulkan sesuai struktur pada masing-masing organisasi.
- g. Rencana anggaran diusulkan secara resmi melalui jalur administratif yang berlaku.

#### **F. Penyusunan Standar Bahan Makanan Rumah Sakit**

Standar bahan makanan adalah baku terjemahan jenis dan jumlah bahan makanan sehari yang dibutuhkan oleh konsumen pada sistem penyelenggaraan makanan sesuai kecukupan gizi dengan mempertimbangkan dana yang tersedia dan menjadi acuan/pedoman legal dalam penyelenggaraan makanan. Standar makanan disebut juga sebagai peraturan pemberian makan. Tujuan menyusun standar makanan adalah tersedianya acuan/patokan jenis dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai dasar untuk merancang kebutuhan akan jenis

dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan. Besar kecilnya dana yang tersedia akan mempengaruhi terhadap standar makanan, namun seorang manajer penyelenggaraan makanan bertanggung jawab terhadap tercapainya kecukupan gizi minimal (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Langkah-langkah penyusunan standar bahan makanan seorang sehari adalah sebagai berikut :

1. Hitung/tetapkan kecukupan/kebutuhan gizi berdasarkan data yang tersedia dapat menggunakan cara yang paling praktis dan cepat misalnya menggunakan Daftar Kecukupan Gizi yang Dianjurkan (DKGA).
2. Tetapkan prosentase harga bahan makanan dari alokasi biaya atau dari harga hidangan.
3. Tetapkan macam bahan makanan yang akan digunakan dalam sehari (9-12 item) dengan menggunakan Daftar Bahan Makanan Penukar.
4. Terjemahkan kecukupan/kebutuhan gizi sehari ke dalam kebutuhan bahan makanan sehari dalam berat bersih.
5. Dari daftar bahan makanan sehari perkirakan harga atau konversikan ke harga, kemudian hitung harga bahan makanan berdasarkan berat kotor.
6. Analisa nilai energi dan zat gizi makro, harus selaras dengan kecukupan rata-rata yang telah dihitung.
7. Jika semua telah sesuai maka sudah dapat ditetapkan menjadi standar makanan dan perlu mendapat legalisasi dari pimpinan/manajer penyelenggaraan makanan.

## **G. Biaya**

### **1. Pengertian Biaya**

Biaya adalah pengorbanan suatu sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, baik yang telah maupun yang akan terjadi, untuk mendapatkan barang/jasa atau tujuan lain yang diinginkan, yang diharapkan akan memberikan keuntungan/manfaat untuk saat ini atau yang akan datang bagi individu maupun organisasi. Biaya umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (*food cost*) yang diartikan sebagai “uang yang telah dan akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi

makanan sesuai kebutuhan atau permintaan”. Sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan disebut sebagai *unit cost* makanan, yang sering digunakan untuk menentukan tarif pelayanan makanan pada suatu institusi (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Biaya dapat dikelompokkan dalam berbagai macam kategori. Idealnya, klasifikasi komponen biaya ditentukan dan disusun berdasarkan kebutuhan dan situasi tertentu. Suatu pengklasifikasian harus memenuhi ketiga unsur yaitu; klasifikasi harus relevan dengan situasi, masing-masing kategori tidak saling tumpah tindih dan kategori yang dipilih harus meliputi semua kemungkinan (Raymond, 2020).

## **2. Biaya Makan**

Biaya yang dibutuhkan pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan setiap konsumennya perhari. Besarnya biaya makan ini diperoleh dengan cara menghitung keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan dibagi dengan jumlah output yaitu jumlah porsi yang dihasilkan. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit, biaya makan pasien berbeda di masing- masing kelas perawatan. Oleh karena itu maka perlu dilakukan perhitungan untuk masing-masing komponen biaya pada masing-masing kelas perawatan (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Dalam menentukan biaya makan, maka perhitungan terhadap ke 3 (tiga) komponen biaya tersebut, harus disusun secara teliti agar tidak terjadi kesalahan dalam menyusun perencanaan biaya untuk masa yang akan datang. Komponen biaya makan tersebut yaitu biaya bahan baku atau bahan dasar, biaya tenaga kerja yang terlibat dalam proses kegiatan, dan biaya overhead.

### **1. Biaya bahan baku**

Biaya bahan baku atau bahan dasar adalah biaya yang telah dikeluarkan atau pasti akan dikeluarkan secara langsung dan digunakan dalam rangka menghasilkan suatu produk dan jasa.

### **2. Biaya tenaga kerja**

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang terlibat dalam proses kegiatan, baik tenaga kerja langsung maupun tenaga kerja tidak langsung.

### 3. Biaya overhead

Biaya overhead adalah biaya yang dikeluarkan untuk menunjang operasional produk dan jasa yang dihasilkan. Pada penyelenggaraan makanan ini, biaya overhead yang dimaksud antara lain biaya bahan bakar, alat masak, alat makan, alat rumah tangga, telepon, listrik, biaya pemeliharaan, dan lain-lain.

### 3. Perhitungan Biaya Bahan Makanan (Food Cost)

Biaya bahan makanan (food cost) merupakan unsur biaya bahan baku atau bahan dasar atau bahan langsung dalam rangka memproduksi makanan. Biaya bahan makanan ini termasuk biaya variabel karena biaya total bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah pasien yang akan dilayani makanannya.

Perhitungan biaya bahan makanan tersebut dapat dilakukan pendekatan melalui 3 pendekatan yaitu pedoman menu, standar resep dan pemakaian bahan makanan. Bila instalasi gizi/unit gizi sudah mempunyai pedoman menu dan standar resep yang lengkap untuk setiap hidangan, maka perhitungan bahan makanan dapat dilakukan melalui perhitungan bahan makanan dari standar resep atau dari pedoman menu. Apabila instalasi gizi atau unit gizi belum mempunyai pedoman menu dan standar resep yang lengkap maka perhitungan bahan makanan dapat dilakukan melalui pemakaian bahan makanan, dengan syarat instalasi gizi harus mempunyai catatan bahan makanan yang lengkap dan akurat mengenai pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan dan persediaan/stok bahan makanan (PGRS, 2013).

Langkah-langkah perhitungan bahan makanan bila menggunakan data atau informasi pemakaian bahan makanan adalah :

- a. Pengelompokkan konsumen yang akan mendapat makan dan dibuat standar makanannya.

- b. Menyusun harga makanan per orang per hari berdasarkan standar makanan yang telah ditetapkan.
- c. Rekapitulasi macam dan jumlah bahan makanan yang digunakan pada tiap kelompok untuk satu putaran menu atau satu bulan. Data pemakaian bahan makanan berasal dari unit penyimpanan bahan makanan.
- d. Mengalikan harga makanan per orang per hari dengan kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan per hari.
- e. Menjumlahkan biaya bahan makanan selama satu bulan untuk seluruh bahan makanan. hasil penjumlahan ini merupakan biaya total bahan makanan selama satu bulan.
- f. Mengidentifikasi jumlah konsumen yang dilayani dalam satu bulan.
- g. Menghitung rata-rata biaya bahan makanan dengan membagi total biaya pemakaian selama 1 bulan dengan jumlah konsumen yang dilayani selama 1 bulan.

#### 4. Unit Cost

Penentuan biaya per unit (unit cost) yaitu biaya yang dikeluarkan untuk menciptakan satu unit produk (Ramdhani, Merida, Hendrani dan Suheri, 2020). Menurut PGRS, 2013 ada 2 macam biaya satuan, yaitu :

1. Biaya satuan actual (Actual Unit Cost) yaitu menghitung biaya berdasarkan atas pengeluaran nyata untuk menghasilkan produk pada kurun waktu tertentu

$$\text{Rumus : } UC = TC/Q$$

Dimana : UC = Biaya satuan

TC = Biaya total pengeluaran nyata di unit produksi

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

2. Biaya satuan normatif (Normative Unit Cost) yaitu menghitung prediksi seluruh biaya yang melekat pada unit produksi meliputi biaya tetap (sdm) dan biaya variabel (bahan dan overhead) dan masing-masing dibagi dengan jumlah output yang akan diproduksi.

$$\text{Rumus : } Ucn = FC/C + VC/Q$$

- Dimana : Ucn = unit cost normatif  
 FC = biaya tetap (biaya tenaga kerja)  
 VC = biaya tidak tetap (biaya bahan dan biaya variabel)  
 C = kapasitas/tahun  
 Q = Jumlah produk

### 5. Metode Activity Based Costing (ABC)

Merupakan metode pembebanan biaya atau aktivitas yang terjadi. Aktivitas yang terjadi pasti akan menyerap sumber daya, lalu sumber daya ini dibebankan pada objek produksi atau output. Metode Activity Based Costing (ABC) diakui memang merupakan metode yang lebih baru atau lebih modern (Hani, 2019).

Metode ini hadir dengan beberapa keunggulan untuk menutupi kelemahan metode tradisional. Keunggulan dari metode Activity Based Costing (ABC) yaitu :

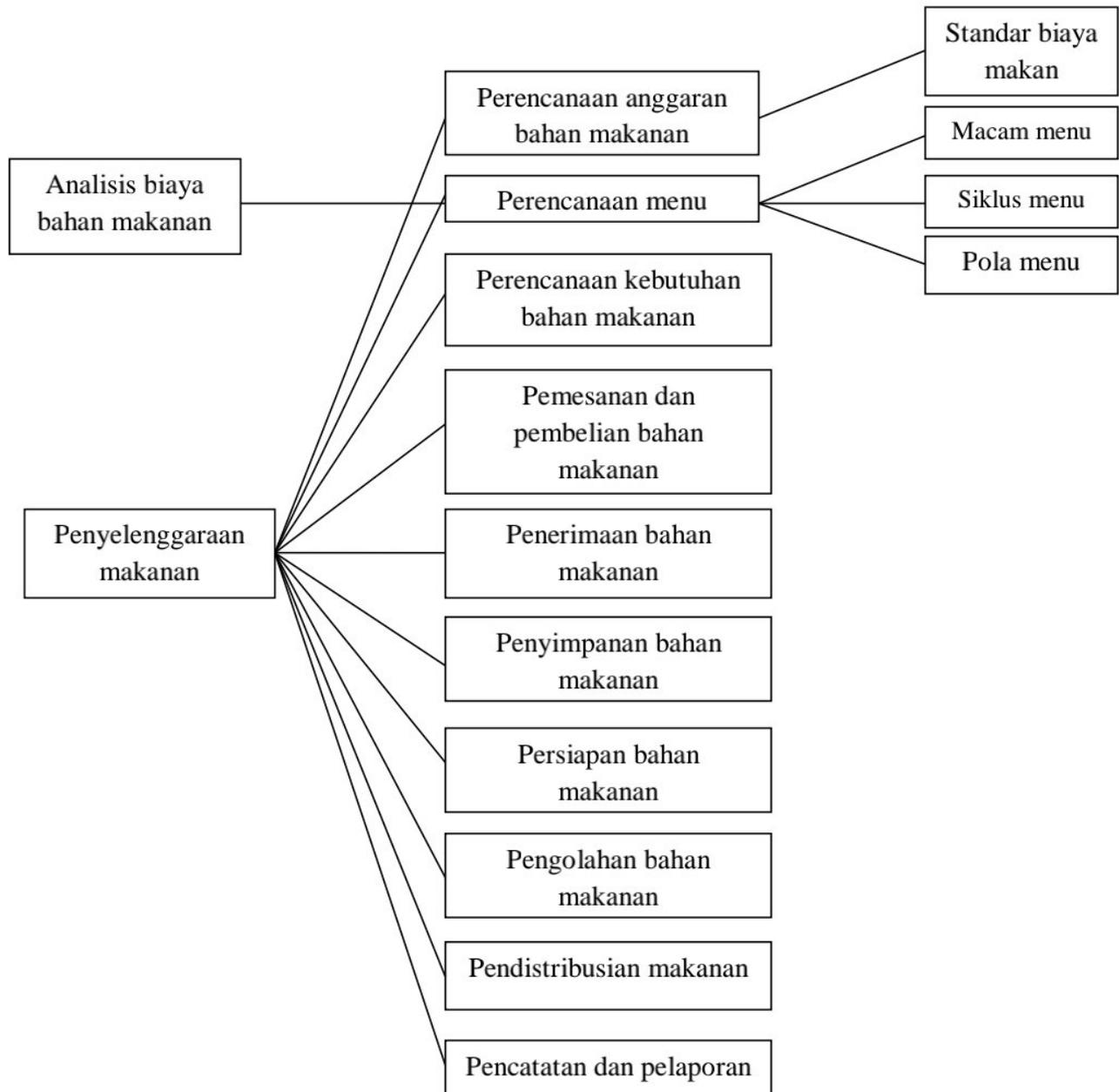
- a. Lebih akurat sehingga mampu menjawab tantangan persaingan yang tinggi.
- b. Cocok untuk produk yang sangat heterogen (variasi atau diversitas produk yang sangat tinggi).
- c. Memberi informasi yang detail untuk pengambilan keputusan oleh manajemen.
- d. Menggunakan asumsi yang lebih sedikit.

Bagi rumah sakit yang main business nya adalah produsen jasa kurang begitu bisa dimanfaatkan karena adanya beberapa kendala yang banyak ditemui di rumah sakit. Beberapa keterbatasan dan kelemahan metode Activity Based Costing (ABC) dalam konteks lingkungan rumah sakit yaitu :

- a. Memerlukan data akuntansi biaya setiap unit dan setiap aktivitas yang ini menjadi salah satu kendala di sebagian besar rumah sakit.
- b. Memerlukan peran IT dan sistem komputerisasi yang kuat.
- c. Lebih rumit karena sulit melakukan analisa hubungan atau keterkaitan antar berbagai aktivitas karena metode Activity

Based Costing (ABC) setiap biaya yang timbul pada unit penunjang harus ditelusuri keterkaiannya atau hubungannya dengan unit produksi (masalah pada akuntansi biaya).

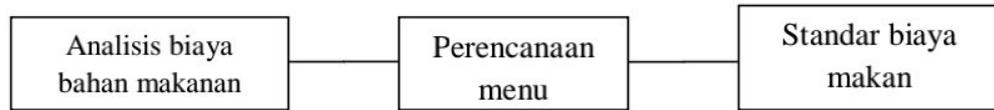
## H. Kerangka Teori



Gambar 1.  
Bagan Kerangka Teori

Sumber : PGRS 2013

## I. Kerangka Konsep



Gambar 3.

Bagan Kerangka Konsep

### J. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Standar biaya makan	Standar biaya makan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani	Wawancara dan Observasi	Kuesioner	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sesuai, jika telah memenuhi standar biaya makan yang telah ditetapkan</li> <li>2. Tidak sesuai, jika tidak memenuhi standar biaya makan yang ditetapkan</li> </ol>	Ordinal
2.	Analisis biaya bahan makanan	Biaya yang dikeluarkan untuk bahan makanan dan dibandingkan dengan biaya standar bahan makanan	Wawancara	Kuesioner	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sesuai, jika anggaran yang dibelanjakan tidak melebihi anggaran yang ditetapkan</li> <li>2. Tidak sesuai, jika anggaran yang dibelanjakan melebihi anggaran yang ditetapkan</li> </ol>	Ordinal
3.	Perencanaan menu	Kegiatan penyusunan menu untuk menetapkan jenis atau macam menu sesuai dengan	Wawancara dan Observasi	Kuesioner	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sesuai, bila memenuhi syarat-syarat menu</li> </ol>	Ordinal

		anggaran yang tersedia			yang baik 2. Tidak sesuai, bila tidak memenuhi syarat-syarat menu yang baik	
--	--	------------------------	--	--	--	--