

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pelayanan gizi merupakan salah satu pelayanan penunjang medis di rumah sakit. Pelayanan gizi rumah sakit memerlukan biaya dalam melaksanakan kegiatan gizi di rumah sakit. Biaya tersebut meliputi biaya untuk kegiatan asuhan gizi dan biaya untuk kegiatan penyelenggaraan makanan. Biaya tersebut harus diperhitungkan setepat mungkin sehingga secara ekonomi dapat dipertanggungjawabkan dan di kendalikan seefisien dan seefektif mungkin (Permenkes RI No. 78 Tahun 2013)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

Salah satu hal yang penting dalam penyelenggaraan makanan istitusi adalah kegiatan perencanaan menu. Didalamnya terdapat langkah pembentukan tim kerja guna menetapkan macam menu, hingga menetapkan pola menu juga menetapkan besar porsi. Selanjutnya dalam mengumpulkan macam hidangan, merancang format menu, melakukan penelitian menu dan merevisi menu, dan pada akhirnya melakukan tes awal menu (Depkes, 2013).

Untuk melaksanakan kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit diperlukan biaya agar pelayanan yang diberikan dapat berjalan optimal. Terutama biaya untuk menyelenggarakan makanan pasien. Biaya untuk menyelenggarakan makanan pasien bersumber dari jasa pelayanan yang dituangkan dalam Rencana Bisnis Anggaran (RBA) rumah sakit untuk satu tahun anggaran. Menurut Kemenkes RI, 2013, biaya merupakan salah satu sumber daya yang sangat penting dan menentukan dalam pelayanan gizi di rumah sakit. Biaya harus diperhitungkan setepat mungkin, sehingga secara ekonomi dapat dipertanggungjawabkan dan dikendalikan seefisien dan seefektif mungkin. Kemampuan mengidentifikasi

sumber-sumber biaya, menganalisis biaya pada pelayanan gizi rumah sakit (PGRS) menjadi keterampilan yang harus dimiliki dan dikembangkan oleh pengelola.

Dalam sistem penyelenggaraan institusi bahan makanan diperoleh dari proses pembelian. Biaya bahan makanan (*food cost*) merupakan biaya yang harus dibayarkan perusahaan untuk membeli bahan baku makanan, dan kemudian diolah melalui proses produksi menjadi makanan. Biaya bahan makanan dihitung berdasarkan standar berat kotor (pedoman menu) dan akan berpengaruh pada total biaya penyelenggaraan makanan sesuai dengan jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah konsumen yang dilayani. Biaya makanan merupakan biaya yang dibutuhkan untuk menghidangkan makanan perorang/hari (Wayansari dkk, 2018)

Dalam Penyusunan biaya pada penyelenggaraan makanan harus disusun dan direncanakan dengan sebaik baiknya untuk dapat menjaga kelancaran operasional penyelenggaraan makanan harus dibuat secara luwes realistis(dapat dilaksanakan) dan dapat di pantau secara kontinu serta dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab agar tidak menimbulkan masalah di masa yang akan datang (Bakrie dkk, 2018)

Biaya makan per orang per hari merupakan biaya yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan makanan, yang diperoleh berdasarkan total biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan dibagi dengan jumlah output. Data yang dibutuhkan untuk menghitung biaya makan per orang per hari adalah jumlah output dari penyelenggaraan makanan yaitu porsi makan atau jumlah konsumen yang dilayani. Karena biaya kelas rawat berbeda maka perlu dilakukan perhitungan setiap komponen biaya pada masing-masing kelas rawat.(Kemenkes RI, 2013).

Analisis perhitungan biaya perlu dilakukan dalam penentuan anggaran maupun tarif jual dari makanan yang diproduksi pada suatu penyelenggaraan makanan. Khususnya di rumah sakit, perhitungan ini diperlukan dalam penentuan tarif makan dan tarif kamar pasien yang dirawat, sesuai dengan kebijakan masing-masing rumah sakit. (Bakrie dkk, 2018)

Penelitian yang dilakukan oleh Zalukhu (2018) tentang analisis biaya satuan (unit cost) makanan pasien rawat inap kelas III di RSUD Dr. Pirngadi Kota Medan tahun 2018 dilakukan dengan menggunakan metode ABC yang terdiri dari biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan terhadap biaya makanan yang dibebankan oleh rumah sakit kepada pasien rawat inap kelas III dengan perhitungan menggunakan metode ABC. Biaya makanan yang ditetapkan rumah sakit adalah Rp35.000,00 per pasien dan unit cost yang dihitung menggunakan metode ABC adalah Rp3.089,00/porsi per pasien. Frekuensi makan pasien rawat inap kelas III sebanyak 4 kali dalam sehari sehingga biaya makan pasien dalam sehari adalah Rp12.357,00/hari per pasien. Dari perhitungan tersebut terdapat selisih biaya sebesar Rp22.643,00 per pasien.

Penelitian Ambarwati (2015) di RSUD Soreang Kabupaten Bandung pada bulan Desember 2015, data yang diperoleh dari RBA dan LRA RSUD Soreang anggaran belanja bahan makanan harian pasien yang ditetapkan dalam waktu 1 tahun yaitu Rp. 400.000.000. Realisasi anggaran pada semester satu untuk belanja bahan makanan harian pasien terdapat selisih Rp 495.955.355,-. Dengan rata-rata belanja setiap bulannya adalah Rp 82.659.226,- dan estimasi atau perkiraan pembelanjaan sampai dengan akhir tahun adalah sebesar Rp991.910.712, maka akan lebih besar lagi selisih antara anggaran perencanaan dan pelaksanaan anggaran. Artinya ada ketidaksesuaian antara anggaran yang direncanakan dengan anggaran yang dibelanjakan. Adabeberapa kendala yang dihadapi pada saat penyusunan anggaran belanja makanan harian pasien diantaranya sulitnya memprediksi jumlah kunjungan pasien rawat inap, fluktuasi harga bahan makanan, kurangnya anggaran dipertengahan tahun anggaran

Pelaksanaan anggaran yang melebihi ambang batas anggaran yang ditetapkan dapat mengakibatkan ketidakekonomisan anggaran yang merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kinerja keuangan. Pada belanja bahan makanan harian pasien ini meskipun anggaran belanja sudah melebihi anggaran yang direncanakan, pelayanan pemberian makan kepada pasien tetap tidak dapat dihentikan, sehingga perlu dicari penyelesaian masalahnya agar pelayanan kepada pasien dapat terus berlanjut. Ada banyak faktor yang mempengaruhi belanja bahan

makanan harian pasien diantaranya jumlah pasien rawat inap, harga pasar bahan makanan, fluktuasi harga, dan menu yang diberikan kepada pasien.

Penelitian Marsilawati (2019) di RSUD Dr. H . Abdoel Moeloek Provinsi Lampung. Dari hasil yang didapatkan anggaran untuk makanan nasi biasa pasien kelas II dan III pada bulan januari sebesar Rp. 135.839.673.78 dengan persentase 99% dari anggaran yang ditetapkan. Anggaran yang di belanjakan dengan anggaran yang ditetapkan telah sesuai pemakaian.

Anggaran untuk makanan nasi biasa pasien kelas II dan III pada bulan februari didapatkan hasil perhitungan sebesar Rp. 127.687.828.11 dengan persentase 100%.Anggaran ini telah sesuai dengan anggaran yang telah di tetapkan. Berdasarkan (Kemenkes, RI 2013) kesesuaian antara anggaran perencanaan dengan anggaran yang dibelanjakan menjadi kunci keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit sehingga pada penyelenggaraan makanan pasien dapat dikendalikan dengan baik. Sedangkan anggaran untuk makanan nasi biasa pasien kelas II dan III pada bulan maret didapatkan hasil perhitungan sebesar Rp. 143.801.275.23 atau dengan persentase 101%.dari anggaran yang ditetapkan yaitu 142.262.410.

Rumah sakit Umum Daerah Alimudin Umar adalah rumah sakit kelas C yang terletak di Liwa Kabupaten Lampung Barat, Provinsi Lampung. Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin umar menggunakan sistem swakelola dimana instalasi gizi bertanggung jawab terhadap pelaksanaanseluruh kegiatan penyelenggaraan makanan(Kemenkes RI,2013).

Penelitian di RSUD Alimudin Umar sendiri belum ada yang membahas tentang gambaran analisis biaya bahan makanan sehingga penelitian ini perlu dilakukan untuk melihat gambaran analisis biaya bahan makanan.

Dari uraian diatas penulis tertarik melakukan penelitian tentang “gambaran analisis biaya terhadap ketersediaan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Lampung Barat Tahun 2021”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan, yaitu “bagaimanakah gambaran analisis biaya Terhadap Ketersediaan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Lampung Barat Tahun 2021 ? “

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini dilakukan untuk diketahuinya gambaran analisis biaya terhadap ketersediaan bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Lampung Barat Tahun 2021

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui Standar biaya makan pasien perhari di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Lampung Barat Tahun 2021
- b. Mengetahui Analisis biaya bahan makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Tahun 2021
- c. Mengetahui Gambaran perencanaan menu Pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Tahun 2021

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Lampung Barat

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran analisis biaya terhadap ketersediaan bahan makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat Tahun 2021

2. Bagi instalasi Pendidikan

Sebagai bahan informasi setiap mahasiswa jurusan gizi dan menambah referensi bagi perpustakaan dalam bidang gizi institusi.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta sebagai sumber pembelajaran dalam melakukan penelitian sebagai aplikasi dari teori ilmu pengetahuan yang telah didapat selama pendidikan

E. Ruang Lingkup Penelitian

Jenis Penelitian Ini bersifat deskriptif. Penelitian ini di laksanakan pada Bulan April 2021. Dengan mengambil variabel gambaran analisis biaya bahan makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat. Data yang diambil dari penelitian ini yaitu gambaran umum Instalasi gizi, standar biaya makan perhari pasien, perencanaan menu, dan analisis biaya makan pasien