

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURWOREJO**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Juni 2022**

Iga Galista Juniar Hamdani

**GAMBARAN ANALISIS BIAYA TERHADAP KETERSEDIAAN  
MAKANAN DI RSUD JEND AHMAD YANI METRO Tahun 2022**

xii + 64 halaman + 10 tabel, 2 gambar, 11 lampiran

**ABSTRAK**

Biaya itu merupakan salah satu sumber daya yang sangat penting dan menentukan dalam pelayanan gizi pada rumah sakit. Biaya harus diperhitungkan seefisien mungkin, sehingga secara ekonomi dapat dipertanggung jawabkan dan dikendalikan seefisien dan seefektif mungkin. Biaya makan orang per hari merupakan biaya yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan makanan. Biaya ini diperoleh berdasarkan total biaya keseluruhan yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan yang dibagi dengan jumlah output. Karena biaya dalam kelas rawat berbeda maka perlu dilakukan perhitungan setiap komponen biaya pada masing-masing kelas rawat. (Kemenkes RI, 2013).

Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui standar biaya makan pasien, Perencanaan Menu dan penggunaan analisis biaya terhadap ketersediaan makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Metro. Variabel yang diteliti adalah standar biaya, analisis biaya dan perencanaan menu. Dan pengambilan data ini akan menggunakan lembar kuisioner. Dengan sampel pada penelitian ini yaitu Kepala Instalasi Gizi dan Sekteriat Penyelenggaran Makanan.

Hasil penelitian pada bulan Januari realisasi dana sebesar Rp. 301.118.474 Dari anggaran berdasarkan rata rata pasien yaitu sebesar Rp.301.072.000 Dengan presentase 100,01%. Pada bulan Febuari realisasi dana sebesar Rp. 221.589.745 Dari anggaran berdasarkan rata rata pasien yaitu sebesar Rp.221.662.000 Dengan presentase 99,96%. Pada bulan Maret realisasi dana sebesar Rp. 199.761.297 Dari anggaran berdasarkan rata rata pasien yaitu sebesar Rp.201.128.000 Dengan presentase 99,32% .

Disarankan siklus menu dilakukan evaluasi 1 tahun 2 kali dikarenakan agar mengetahui diterima atau tidak oleh pasien, melakukan tes awal menu, Besar porsi sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan, Standar resep sesuai dengan standar resep yang baik, siklus menu kelas II&III ditambahkan makanan pokok.

Kata kunci : Analisis biaya terhadap ketersediaan makanan

Daftar Bacaan : 16 (2014-2021)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR  
NUTRITION DEPARTMENT  
Final Project , June 2022**

Iga Galista Juniar Hamdani

**Overview of Cost Analysis on Food Availability at Jend Ahmad Yani Metro Hospital in 2022**

xii + 64 pages + 10 tables, 2 pictures, 11 attachments

**ABSTRACT**

This cost is one of the most important and decisive resources in nutrition services in hospitals. Costs must be calculated as efficiently as possible, so that they can be economically justified and controlled as efficiently and effectively as possible. The cost of food per person per day is the cost needed to provide food. This cost is obtained based on the total cost incurred for the provision of food divided by the number of outputs. Because the costs in each class of care are different, it is necessary to calculate each cost component in each class of care. (Kemenkes RI, 2013).

The purpose of this study was to determine the standard cost of patient meals, menu planning and the use of cost analysis on food availability at Jend Ahmad Yani Metro Hospital. The variables studied were standard costs, cost analysis and menu planning. And this data retrieval will use a questionnaire sheet. The samples in this study were the Head of the Nutrition Installation and the Secretariat for Food Administration.

The results of the study in January the relation of funds amounted to Rp. 301.118.474 From the budget based on the average patient, which is Rp. 301.072.000 with a percentage of 100.01%. In February the realization of funds amounted to Rp. 221,589,745 From the budget based on the average patient that is Rp.221,662,000 with a percentage of 99.96%. In March the realization of funds amounted to Rp. 199,761,297 From the budget based on the average patient, which is Rp. 201.128.000 with a percentage of 99.32%.

It is recommended that the menu cycle be evaluated 1 year 2 times because in order to find out whether it is accepted or not by the patient, carry out an initial menu test, the portion size is in accordance with the established portion standard, the recipe standard is in accordance with good recipe standards, class II & III menu cycles are added with staple foods.

Keywords: Cost analysis on food availability.

Reading List : 16 (2014-2021)