

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 pelayanan gizi di rumah sakit. Biaya tersebut mencakup biaya untuk kegiatan pada asuhan gizi dan biaya untuk kegiatan penyelenggaraan makanan. Biaya tersebut harus diperhitungkan setepat mungkin sehingga secara ekonomi dapat dipertanggung jawabkan dan dikendalikan seefisien dan seefektif mungkin (Kemenkes RI, 2013).

Salah satu hal yang penting dalam penyelenggaraan makanan institusi adalah kegiatan perencanaan menu. Didalamnya terdapat beberapa langkah pembentukan tim kerja untuk menetapkan pada macam menu, 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 (Kemenkes RI, 2013).

Untuk melakukan kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit diperlukan biaya yang agar pelayanan yang diberikan dapat berjalan optimal. Terutama biaya untuk menyelenggarakan makanan kepada pasien. Biaya untuk menyelenggarakan makanan pasien itu dari jasa pelayanan yang dituangkan ke dalam Rencana Bisnis Anggaran (RBA) rumah sakit untuk satu tahun anggaran. 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. Kemampuan untuk mengidentifikasi sumber biaya, menganalisis biaya kepada pelayanan gizi rumah sakit menjadi keterampilan yang harus dimiliki dan dikembangkan oleh pengelola (Kemenkes RI, 2013).

Dalam penyusunan biaya pada penyelenggaraan makanan harus disusun dan direncanakan dengan sebaik-baiknya untuk dapat menjaga kelancaran operasional penyelenggaraan makanan dan harus dibuat secara realistis (dapat dilaksanakan)

dan dapat dipantau secara terus menerus serta dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab agar tidak menimbulkan masalah di masa yang akan datang. (Bakrie dkk, 2018).

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

Penelitian Ambarwati (2015) di RSUD Soreang Kabupaten Bandung pada bulan Desember 2015, data yang diperoleh dari Rencana Bisnis Anggaran (RBA) dan Laporan Realisasi Anggaran (LRA) RSUD soreang. Anggaran belanja pada bahan makanan harian pasien yang direncanakan adalah sebesar Rp 400.000.000,00. Realisasi anggaran pada semester satu untuk belanja bahan makanan harian pasien terdapat selisih Rp495.955.355,-. Dengan rata rata belanja bulannya adalah Rp82.659.226,- 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 bahwa ada ketidak sesuaian antara anggaran yang direncanakan dengan anggaran yang dibelanjakan. Ada beberapa masalah yang dihadapi pada saat penyusunan anggaran belanja makanan harian pasien diantaranya sulitnya memprediksi jumlah kunjungan pasien rawat inap, kondisi naik turun harga bahan makanan, kurangnya anggaran dipertengahan tahun anggaran.

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 telah ditetapkan dari pihak rumah sakit adalah sebesar Rp35.000,00 per pasien dan unit cost yang dihitung menggunakan metode ABC adalah sebesar 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. Pada perhitungan tersebut terdapat selisih biaya sebesar Rp22.643,00 per pasien.

Penelitian yang dilakukan oleh Marsilawati (2019) di RSUD Dr. Abdoel Moeloek Lampung, dari hasil yang di dapatkan anggaran untuk makan nasi biasa pasien kelas II dan III pada bulan januari sebesar Rp. 135.839.673.78 dengan 99% dari anggaran yang di tetapkan telah sesuai pemakaiannya. Anggaran untuk makan nasi biasa pasien kelas II dan III pada bulan Febuari didapatkan hasil perhitungan sebesar Rp. 127.687.828.11 dengan 100 %.

Anggaran ini telah sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan. Sedangkan anggaran belanja bahan makanan pada bulan Maret didaptkan hasil perhitungan sebesar Rp. 143.801.275.23 atau dengan 101%. Anggaran belanja bahan makanan bulan ini mengalami kelebihan sedikit anggaran sebesar Rp. 1.538.865 dari anggaran yang telah ditetapkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Septria (2021) di RSUD Pringsewu , dari hasil yang di dapatkan anggaran untuk makan pasien kelas I II dan III pada bulan januari sebesar Rp. 53.940.000 dengan 99,10% dari anggaran yang di tetapkan telah sesuai pemakaiannya. Anggaran untuk makan pasien kelas I II dan III pada bulan Febuari didapatkan sebesar Rp. 45.780.000 dengan 100,38 %. Anggaran ini telah sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan.

Sedangkan anggaran bulan Maret didaptkan hasil perhitungan sebesar Rp. 56.265.000 atau dengan 98,12%. Jika dalam satu tahun masih terdapat sisa anggaran, maka anggaran tersebut dikembalikan kepada BLUD.

Penelitian yang dilakukan oleh Romanda (2021) di RSUD Alimudin Umar Liwa Lampung Barat, dari hasil yang di dapatkan anggaran bahan makanan pada bulan januari sebesar Rp. 35.723.500 dengan 100% dari anggaran yang di tetapkan telah sesuai pemakaiannya.

Anggaran bahan makanan pada bulan Febuari didapatkan hasil perhitungan sebesar Rp. 36.616.000 dengan 98 %. Anggaran ini telah sesuai dengan anggaran

yang telah ditetapkan. Sedangkan anggaran bahan makanan pada bulan Maret didapatkan hasil perhitungan sebesar Rp. 55.687.500 atau dengan 99%. Dari anggaran yang di tetapkan telah sesuai pemakaiannya. Alasan karena perbedaannya yaitu tergantung dari jumlah pasien yang dilayani dan nilai menu yang disediakan berbeda harga dijenis menunya.

RSUD Jend Ahmad Yani Metro adalah rumah sakit yang terletak di Jl.Jend Ahmad Yani Kabupaten Kota Metro, Provinsi Lampung yang milih pemerintah dan merupakan salah satu rumah sakit tipe B. Pada saat 28 Mei tahun 2008 berdasarkan KEMENKES RI No :494/MENKES/SK/V/2008 RSUD Jend Ahmad Yani meningkatkan kelasnya yaitu dari kelas C menjadi kelas B hingga saat ini Non pendidikan yang memiliki jumlah tempat tidur rawat inap 212 tempat tidur.

Berdasarkan Perda Kota Metro No.7 Tahun 2008 bahwa RSUD Jend Ahmad Yani merupakan lembaga Teknis Daerah namun pada tanggal 30 Desember 2010 dengan peraturan Walikota Metro NO : 343/KPTS/RSU/2010, RSUD Jend. Ahmad Yani ditetapkan sebagai Instansi Pemerintah Kota Metro yang dimana menerapkan PKK-BLUD.

Berdasarkan Peraturan Walikota Metro No. 15 Tahun 2021 bahwa biaya rawat inap nya di tetapkan oleh Peraturan Walikota Metro dan untuk jumlah tempat tidur rawat inap naik menjadi 250 tempat tidur dari 212 tempat tidur.

Berdasarkan uraian latar belakang, saya selaku peneliti disini sangat tertarik untuk mengadakan penelitian yang dimana untuk mengetahui kekurangan atau kelebihan biaya dari biaya yang telah ditetapkan terhadap ketersediaan makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Metro.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan, yaitu “Bagaimanakah Gambaran Analisis Biaya terhadap ketersediaan makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2022 ? “

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini dilakukan untuk diketahuinya gambaran analisis biaya terhadap ketersediaan makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Metro Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui standar biaya makan pasien perhari di RSUD Jend Ahmad Yani Metro Tahun 2022
- b. Diketahui analisis biaya makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Metro 2022
- c. Diketahui gambaran perencanaan menu Pasien di RSUD Jend Ahmad Yani Metro 2022

D. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

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

b. Manfaat Aplikatif

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran analisis biaya Terhadap Ketersediaan makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro Tahun 2022

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan penelitian bersifat deskriptif, dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana gambaran Gambaran Analisis Biaya terhadap ketersediaan makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro dengan objek penelitian adalah Kepala Instalasi Gizi serta Seketariat di penyelenggaraan di Instalasi Gizi. Pengambilan data dilakukan pada Mei 2022, Di RSUD Jend Ahmad Yani Metro variabel yang diteliti adalah gambaran Analisis Biaya Terhadap Ketersediaan makanan di RSUD Jend Ahmad Yani Kota Metro