

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Laporan Tugas Akhir, Mei 2023

Lidia Lia Sari

Gambaran Analisis Biaya Bahan Makanan di Rumah Sakit Alimuddin Umar
Lampung Barat tahun 2023

xiv + 62 halaman + 29 tabel, 2 gambar, 9 lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan hingga penyajian atau penghidangan dalam skala besar. Standar makanan yang ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan penyakit. Selain itu, frekuensi dan waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan dibuat sesuai dengan peraturan rumah sakit. Pada penyajian makanan, makanan yang hendak disajikan meliputi makanan lengkap untuk kebutuhan satu hari dan makanan selingan. Analisis perhitungan biaya perlu dilakukan dalam penentuan anggaran maupun tarif jual dari makanan yang di produksi pada suatu penyelenggaraan makanan. Khususnya di rumah sakit, perhitungan ini diperlukan dalam penentuan tarif makan dan tarif kamar pasien, sesuai dengan kebijakan rumah sakit.

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat. Metode penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan sampel kepala instalasi gizi dan secretariat. Teknik pengambilan data dilakukan dengan wawancara, observasi.

Hasil penelitian persentase realisasi dana dari anggaran dana yang di tetapkan pada bulan januari 2023 yaitu 99%, pada bulan februari 2023 100%, dan pada bulan maret 2023 97%., Hasil didapatkan dari perhitungan unit cost dalam 7 hari siklus menu pada kelas tiga yaitu pada hari pertama Rp. 24.025, hari kedua Rp 29.824, hari ketiga Rp 25.980, hari keempat Rp.28.443, hari kelima 32,891, hari keenam 30.129, dan hari ketujuh 31.837.

RSUD Alimuddin Umar dihimbau untuk mencapai kesesuaian realisasi anggaran dana dan unit cost dengan ketetapan biaya makan hendaknya melakukan modifikasi bahan makanan yang lebih menarik, terjangkau namun tetap bergizi seimbang, merevisi menu kembali, atau dengan mengganti bahan makanan nya, melakukan subsidi silang dan mengevaluasi menu yang adaa dalam siklus menu nya

Kata kunci :Biaya, Analisis, Anggaran, Rancangan, makanan
Daftar bacaan : 19 (2013- 2021)

**TANJUNG KARANG CORAL HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTEMEN OF NUTRITION
Final Project Report, May 2023**

Lidia Lia Sari

Overview of Food Cost Analysis at Alimuddin Umar Hospital, West Lampung
tahun 2023

xiv + 62 halaman + 29 tabel, 2 gambar, 9 lampiran

ABSTRACT

Organization of institutional and industrial food is an integrated program consisting of planning, procurement, storage, processing of food ingredients to serving or serving on a large scale. Food standards set specifically for the needs of sick people according to the disease. In addition, the frequency and timing of meals, types of service and food distribution are made according to hospital regulations. In serving food, the food to be served includes a complete meal for one day's needs and a snack. Cost calculation analysis needs to be carried out in determining the budget and selling rates of food produced in a food operation. Especially in hospitals, this calculation is needed in determining patient meal rates and room rates, according to the policies of each hospital

The purpose of this study is to find out the description of the analysis of food costs at Alimuddin Umar Hospital, West Lampung. The research method used in this study was a descriptive study with a sample of the head of the nutrition installation and the secretariat. Data collection techniques were carried out by interviews, observation.

The results of the research on the percentage of realization of funds from the budget funds set in January 2023 were 99%, in February 2023 100%, and in March 2023 97%. on the first day Rp. 24,025, the second day IDR 29,824, the third day IDR 25,980, the fourth day IDR 28,443, the fifth day 32,891, the sixth day 30,129, and the seventh day 31,837. with the cost of determination in the third class which has been deducted by 12.3% tax to IDR 36,834

RSUD Alimuddin Umar is advised to achieve conformity to the realization of the budget and unit costs with the determination of food costs, they should modify food ingredients that are more attractive, affordable but still nutritionally balanced, revise the menu again, or by changing the food ingredients, carry out cross subsidies and evaluate menus that are it's in the menu cycle

Keyword : Cost, Analysis, Budget, Design, Food
Readinglist : 19 (2013-2021)