

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Permenkes No 56 tahun 2014). Pelaksanaan pelayanan gizi di rumah sakit memerlukan sebuah pedoman sebagai acuan untuk pelayanan bermutu yang dapat mempercepat proses penyembuhan pasien, memperpendek lama hari rawat, dan menghemat biaya perawatan. Ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit meliputi pelayanan gizi rawat jalan, pelayanan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan gizi. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai 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. Penyelenggaraan makanan bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013)

Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan sistem yang terintegrasi, terkait satu dengan yang lainnya. Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan hingga penyajian atau penghidangan dalam skala besar. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai bagi orang sakit yang dapat menunjang penyembuhan penyakitnya. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit akan menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat. Tujuan yang lain adalah mencapai efektivitas dan efisiensi biaya makanan secara maksimal. Kebutuhan bahan

makanan sangat dipengaruhi oleh jenis diet pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien. (Kemenkes, 2013)

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 menghadirkan makanan perorang/hari (Wayansari dkk, 2018)

Pengelola penyelenggaraan makanan hendaknya memiliki keterampilan dalam mengidentifikasi sumber-sumber dana, mengelola pengeluaran/ biaya agar sesuai dengan perencanaan atau anggaran yang telah ditetapkan sebelumnya. Perencanaan dan pengelolaan keuangan yang baik sangat penting bagi keberhasilan setiap penyelenggaraan makanan. Biaya dalam penyelenggaraan makanan dapat dikategorikan menjadi tiga hal yakni biaya bahan makanan (*food cost*), biaya tenaga kerja serta biaya lain-lain (*overhead*). Biaya bahan makanan (*food cost*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan makanan yang akan diolah untuk menghasilkan makanan. (Kemenkes, 2013)

Penghitungan biaya makan per orang per hari dibutuhkan data jumlah biaya yang dikeluarkan dalam satu bulan dan jumlah konsumen yang dilayani dalam bulan yang sama. Setelah diperoleh total biaya makanan selama satu bulan, maka dapat ditentukan biaya makan per orang/bulan yang menunjukkan biaya rata-rata semua makanan yang disajikan. (Kemenkes, 2013)

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 masing masing rumah sakit. (Bakrie dkk, 2018)

Hasil penelitian Rizal Zaelani yang dilaksanakan di RSUD R. Syamsudin, menunjukkan hasil bahwa pada bulan Januari jumlah pasien sebesar 4.564 orang sedangkan untuk biaya makan pada bulan Januari sebesar Rp.206.296.280, kemudian pada bulan Februari jumlah pasien sebesar 4.442 orang, kemudian untuk biaya makan pada bulan Februari sebesar Rp.167.318.410, dan pada bulan Maret jumlah pasien sebesar 4.983 orang sedangkan untuk biaya makan pasien pada bulan maret sebesar Rp.213.056.480. Dari data tersebut dapat dikatakan bahwa setiap penambahan jumlah pasien sebesar 1 orang, maka jumlah biaya makan pasien rawat inap VIP di RSUD R. Syamsudin, akan meningkat sebesar Rp.68.289. Sedangkan hasil dari penelitian Zalukhu, Nerissa Bestyarti, menunjukkan bahwa biaya satuan (unit cost) makanan pasien rawat inap kelas III adalah Rp3.089,00/porsi per pasien. Frekuensi makan pasien sebanyak 3 kali dalam sehari sehingga biaya makan menjadi Rp12.357,00/hari per pasien. Biaya makan yang ditetapkan oleh rumah sakit sebesar Rp35.000,00 per pasien, sehingga selisih biaya sebesar Rp22.643,00 per 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. 135.839.637.78 dengan persentase 99% dari anggaran yang di tetapkan yaitu 135.959.64. Anggaran yang dibelanjakan dengan anggaran 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 yaitu 127.681.820. 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..

Berdasarkan latar belakang tersebut dan melihat tempat penelitian yang mempunyai harga bahan makanan yang lebih mahal dibandingkan daerah yang lain peneliti tertarik melakukan penelitian tentang “Gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah tersebut dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “Gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini ingin mengetahui Gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui standar biaya makan pasien perhari di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Lampung Barat dan food cost dalam 7 hari siklus menu
- b. Mengetahui gambaran realisasi anggaran biaya bahan makanan pada triwulan 1 tahun 2023
- c. Mengetahui gambaran perencanaan menu pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Lampung Barat

## **D. MANFAAT PENELITIAN**

### **1. Manfaat teoritis**

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat tentang Gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar triwulan 1 Tahun 2023

### **2. Manfaat aplikatif**

#### **a. Bagi peneliti**

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman untuk mengaplikasikan ilmu yang didapatkan, dan menambah pengetahuan tentang

Gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar tahun 2023.

**b. Bagi peneliti lain**

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan bacaan atau bahan masukan dalam melakukan penelitian di tempat lain yang berhubungan dengan penelitian ini

**E. RUANG LINGKUP**

Ruang lingkup penelitian ini adalah “Gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Tahun 2023”. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimuddin Umar Lampung Barat dengan sampel kepala Instalasi Gizi di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat .Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Penelitian ini mengambil variabel tentang gambaran analisis biaya bahan makanan di Rumah Sakit Alimuddin Umar Lampung Barat yang beralamatkan Jl. Teuku Umar No. 3, Liwa, Kubu Perahu, Kec. Balik Bukit, Kabupaten Lampung Barat, Lampung 3481