

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan (Rotua dan Siregar, 2017).

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. Pelayanan Gizi yaitu suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan, dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien yang merupakan suatu rangkaian kegiatan yang meliputi pengumpulan, pengolahan, analisis, simpulan, anjuran, implementasi dan evaluasi gizi, makanan dan sistem dalam rangka mencapai status kesehatan optimal dalam kondisi sehat atau sakit. Penyelenggaran makanan rumah sakit yaitu rangkaian dari kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta pelaporan dan evaluasi (Kemenkes RI, 2013)

B. Perencanaan menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam varian yang serasi, Harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, Citarasa yang sesuai dengan selera konsumen/pasien dan kebijakan institusi. Tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang

direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan (Bakri, Intiyati,& Widartika, 2018).

Perencanaan menu pada institusi nonkomersial maupun pada institusi komersial, harus memperhatikan dua faktor utama, yaitu faktor dari pihak manajemen dan faktor dari pihak konsumen.

1. Faktor konsumen

a. Kecukupan/ Kebutuhan gizi

Hampir semua institusi nonkomersial selalu mengutamakan penuh pemenuhan kecukupan/kebutuhan gizi konsumen. Kecukupan atau kebutuhan gizi merupakan aspek utama dalam pemenuhan status gizi guna meningkatkan derajat kesehatan yang optimal. Kebutuhan gizi sangat dipengaruhi oleh umur, jenis kelamin dan aktivitas fisik. Kecukupan/kebutuhan konsumen diterjemahkan dalam standar makanan. Standar makanan ini yang terjadi dasar dalam penyusunan menu pada institusi. Standar makanan merupakan rujukan dalam menetapkan standar versi dan pola menu.

b. Food habit dan preferences

Food preferences dapat diartikan sebagai pemilihan makanan dari makanan yang ditawarkan. Sedangkan food habit adalah cara seseorang memberikan respon terhadap cara memilih, mengkonsumsi dan menggunakan bahan makanan sesuai dengan keadaan sosial dan budayanya.

Karakteristik keadaan bahan makanan tertentu

Aspek Yang berhubungan dengan karakteristik bahan makanan adalah warna, konsistensi dan Tekstur makanan, rasa, aroma, cara persiapan, ukuran dan bentuk potongan makanan, Sanitasi bahan makanan dan hidangan, suhu hidangan, besar porsi dan cara penyajian.

2. Faktor manajemen

a. Tujuan institusi

Faktor pertama yang menjadi dasar perencanaan menu di institusi adalah tujuannya, yaitu komersial dan non komersial. Menu yang direncanakan untuk restoran tentu berbeda dengan menu untuk rumah sakit.

Menu merupakan refleksi dari tujuan organisasi. Hal itu terlihat dari hidangan yang ditawarkan, besar porsi, macam menu (selektif atau standar).

b. Dana/anggaran

Pada institusi nonkomersial dana yang dialokasikan biasanya terbatas. Untuk ini sebelumnya perlu strategi dalam perencanaan menunya agar kecukupan gizi konsumen terpenuhi. Hal ini terlihat dari pola menu, macam bahan makanan yang digunakan dalam jumlah tenaga, jenis variasi menu dan lain-lain.

Sedangkan untuk komersial, dalam menetapkan harga jual makanan harus benar benar diperhitungkan, biaya bahan makanan, biaya tenaga, dan biaya sehingga keuntungan yang wajar dapat tercapai.

c. Ketersediaan bahan makanan di pasar

Ketersediaan bahan makanan mentah di pasar akan berpengaruh pada macam bahan makanan yang digunakan, serta macam hidangan yang dipilih dan variasi per menu. Pada saat musim bahan makanan tertentu, pada menu yang telah disusun dapat di substitusi dengan bahan makanan tersebut. Substitusi dilakukan pada bahan makanan yang frekuensi penggunaannya dalam satu siklus lebih sering.

d. Fasilitas fisik dan peralatan

Macam menu yang disusun dapat mempengaruhi desain fisik dan peralatan yang dibutuhkan. Namun di lain pihak macam peralatan yang dimiliki dapat menjadi dasar dalam menentukan item menu/macam hidangan yang akan diproduksi.

e. Keterampilan tenaga

Keterampilan, macam dan jumlah tenaga serta waktu yang tersedia akan berpengaruh pada macam hidangan/item menu serta jumlah item menu yang direncanakan.

Berdasarkan Perencanaan Menu ada 9 Langkah(Kemenkes RI, 2013) yaitu:

1. Bentuk Tim Kerja
Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari Dietisien, Kepala masak (chef cook), Pengawas makanan.
2. Menetapkan macam menu
Mengacu pada tujuan pelayanan makanan rumah sakit, maka perlu diterapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan dan kombinasi keduanya.
3. Menetapkan Lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu
Perlu ditetapkan macam menu yang cocok dengan sistem penyediaan makanan yang sedang berjalan. Siklus dapat dibuat untuk menu 5 hari, 7 hari, 10 hari, atau 15 hari. Kurun waktu penggunaan menu dapat diputar selama 6 bulan – 1 tahun.
4. Menetapkan Pola Menu
Pola menu yang dimaksud adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu dengan penetapan pola menu dapat dikendalikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi dengan mengacu gizi seimbang.
5. Menetapkan Besar Porsi
Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan ssetiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar maknan yang berlaku di Rumah Sakit.
6. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.
7. Merancang Format menu
Format Menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan dalam format menu sesuai golongan bahan makanan.
8. Melakukan Penilaian Menu dan Merevisi Menu

Untuk melakukan penilaian menu diperlukan instrumen penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarkan kepada setiap manajer. Misal manajer produksi, distribusi, dan marketing. Bila ada ketidaksetujuan oleh satu pihak manajer, maka perlu diperbaiki kembali sehingga menu telah benar benar disetujui.

9. Melakukan Tes Awal Menu

Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

Syarat-syarat dalam perencanaan menu yaitu :

1. Standar porsi

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam bersih mentah untuk setiap jenis hidangan sesuai kebutuhan konsumen/individu. Standar porsi memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar kebutuhan serta kecukupan gizi individu.

2. Standar resep

Standar resep adalah standar resep yang sudah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi makanan yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan. Berisi komposisi atau racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat.

3. Standar bumbu

Standar bumbu merupakan rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep masakan yang sudah dibakukan .

Contohnya standar bumbu yang biasa digunakan :

- a. Standar bumbu merah, terdiri dari cabai merah, bawang merah dan bawang putih.
- b. Standar bumbu kuning, terdiri dari bawang merah, bawang putih dan kunyit.
- c. Standar bumbu putih, terdiri dari bawang merah, bawang putih dan kemiri.

4. Siklus menu

Siklus menu adalah satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu. Misalnya untuk menu 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan atau bahkan bisa untuk 1 tahun. Setiap susunan menu yang dipakai (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018).

5. Standar makanan

Standar makanan adalah suatu susunan bahan makanan yang digunakan berdasarkan jenis makanan. Umumnya standar makan ini digunakan pada institusi rumah sakit. Contoh standar makanan pada institusi rumah sakit, yaitu:

a. Standar makanan biasa

Standar makanan biasa yaitu diberikan pada penderita yang tidak memerlukan makanan khusus, meski sedang mengalami penyakit tertentu. Bahan makanan yang tidak diperbolehkan yaitu yang merangsang.

b. Standar makanan lunak

Standar makanan lunak yaitu makanan dengan konsistensi lunak diberikan pada pasien setelah menjalani operasi tertentu dan pada pasien yang mengalami penyakit infeksi dengan kenaikan suhu badan tidak terlalu tinggi. Makanan ini mudah dicerna, rendah serat, dan tidak merangsang.

c. Standar makanan saring

Standar makanan saring yaitu diberikan pada pasien yang mengalami kesukaran menelan. Dapat diberikan langsung atau sebagai perantara dari makanan cair ke makanan lunak.

d. Standar makanan cair

Standar makanan cair yaitu diberikan kepada penderita sebelum dan sesudah operasi tertentu dengan keadaan yang mual dan muntah, kesadaran yang sangat menurun, infeksi yang akut. Makanan ini berupa cairan jernih yang tidak merangsang dan tidak meninggalkan sisa.

Pengendalian biaya pada perencanaan menu yang harus dilakukan untuk mengurangi terjadinya pemborosan terhadap biaya adalah:

- 1) Melakukan analisa macam dan jumlah konsumen yang dilayani untuk menilai kebutuhannya, termasuk biaya untuk konsumen tersebut.
- 2) Menggunakan standar porsi dan standar resep, sehingga dapat menyediakan makanan sesuai kebutuhan konsumen dengan tepat.
- 3) Mencari informasi menu yang disukai konsumen, agar dapat dikonsumsi dengan baik.
- 4) Melakukan evaluasi hasil menu yang dicapai dengan standar yang telah ditetapkan.
- 5) Melakukan pengecekan penggunaan bahan makanan secara periodik sesuai standar yang telah ditetapkan.

C. Perencanaan anggaran Bahan Makanan

Anggaran adalah sesuatu yang terinci yang dinyatakan secara formal dalam ukuran kuantitatif, biasanya dinyatakan dalam satuan uang untuk memperoleh dan penggunaan sumber-sumber suatu organisasi dalam jangka waktu tertentu, biasanya satu tahun. Pada institusi penyelenggaraan makanan seperti Instalasi Gizi salah satunya, perencanaan anggaran yang paling utama adalah biaya makan. Perencanaan anggaran bahan makanan adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu dalam bentuk rencana anggaran belanja bahan makanan (RAB-BM). Untuk rumah sakit dalam hal ini adalah untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Tujuan perencanaan anggaran bahan makanan adalah tersedianya usulan anggaran yang cukup untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi yang ditetapkan (Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018).

Langkah – Langkah Perencanaan anggaran bahan makanan yang meliputi :

1. Kumpulkan data tentang data dan jumlah konsumen/pasien dari tahun sebelumnya
2. Menetapkan macam dan jumlah konsumen pasien.

3. Kumpulkan harga bahan makanan dari berbagai pasar dengan cara melakukan survey pasar, kemudian tentukan harga rata rata bahan makanan tersebut
4. Buat pedoman berat bersih bahan makanan yang di gunakan dan di konversikan kedalam berat kotor bahan makanan yang mengguakan rumus
: Berat Kotor $\frac{100}{BDD}$ x Berat Bersih
5. Hitung indeks harga makanan perorang perhari dengan cara mengalikan berat kotor bahan makanan yang di gunakan dengan harga satuan sesuai konsumen/pasien yang di layani.
6. Hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen/pasien yang di layani dalam satu tahundikalkan indeks harga makanan).
7. Hasil perhitungan anggaran di laporkan kepada pengambil keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing masing) untuk meminta perbaikan,
8. Rencana anggaran diusulkan seara resmi melalui jalur administrasi yang berlaku dan yang jelas.

D. Perencanaan kebutuhan bahan makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan untuk menetapkan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas yang ditetapkan dalam kurun waktu tertentu. Perencanaan ini dilakukan dengan menghitung kebutuhan makanan yang diperlukan secara kualitas dan kuantitas(Bakri, Intiyati, & Widartika, 2018)

Tujuan perencanaan kebutuhan bahan makanan ini yaitu tersedianya taksiran macam dan jumlah bahan makanannya dan spesifikasi yang sudah ditetapkan, dalam kurun waktu yang telah ditetapkan untuk pasien yang dirumah sakit(Kemenkes RI, 2013).

Perencanaan kebutuhan bahan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

1. Jenis menu yang digunakan, yang mana memuat jenis dan jumlah bahan makanan yang digunakan sesuai dengan siklus menu.

2. Konversi zat gizi berdasarkan DKGA (Daftar Kecukupan Gizi yang Dianjurkan).
3. Lama waktu siklus (putaran) menu.
4. Harga bahan makanan.
5. Jenis dan jumlah konsumen, ada yang heterogen/homogen dan ada yang dilayani tidak rutin.

E. Biaya

1. Pengertian Biaya

Biaya (cost) yaitu suatu pengorbanan sumber ekonomi diukur dalam satuan uang, yang telah dan akan terjadi untuk mendapatkan barang/jasa yang telah diharapkan akan memberikan keuntungan/manfaat saat ini atau masa yang akan datang bagi individu. Biaya umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (food cost) yang diartikan sebagai "uang yang telah dan akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan atau permintaan". Sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan disebut sebagai unit cost makanan, yang sering digunakan untuk menentukan tarif layanan makanan pada suatu institusi (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Biaya dapat dikelompokkan dalam berbagai macam kategori. Idealnya, klasifikasi komponen biaya ditentukan dan disusun berdasarkan kebutuhan dan situasi tertentu. Suatu pengklasifikasian harus memenuhi ketiga unsur yaitu; klasifikasi harus relevan dengan situasi, masing masing kategori tidak saling tumpah tindih Dan kategori yang dipilih harus meliputi semua kemungkinan (Raymond, 2020).

2. Perhitungan Biaya Bahan Makanan (Food Cost)

Biaya bahan makanan (food cost) merupakan unsur biaya bahan baku atau bahan dasar atau bahan langsung dalam rangka memproduksi makanan. Biaya bahan makanan ini termasuk biaya variabel karena biaya total bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah pasien yang akan dilayani makanannya. Perhitungan biaya bahan makanan tersebut dapat dilakukan melalui 3 pendekatan. Bila Instalasi Gizi/unit Gizi

sudah mempunyai pedoman menu dan standar resep yang lengkap untuk setiap hidangan, maka perhitungan bahan makanan dapat dilakukan melalui perhitungan bahan makanan dari standar resep atau dari pedoman menu. Sedangkan Instalasi Gizi atau unit Gizi belum mempunyai pedoman menu dan standar resep yang lengkap maka perhitungan bahan makanan dapat dilakukan melalui pemakaian bahan makanan. Dan Instalasi Gizi atau unit Gizi harus mempunyai catatan bahan makanan yang lengkap dan akurat mengenai pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan dan persediaan/stok bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Langkah – Langkah perhitungan bahan makanan bila menggunakan data atau informasi pemakaian bahan makanan adalah :

- a. Pengelompokan konsumen yang akan mendapat makan dan dibuat standar makanannya.
- b. Menyusun harga makanan per orang per hari berdasarkan standar makanan yang telah ditetapkan.
- c. Rekapitulasi macam dan jumlah bahan makanan yang digunakan pada tiap kelompok untuk satu putaran menu atau satu bulan.
- d. Data pemakaian bahan makanan berasal dari unit penyimpanan bahan makanan.
- e. Mengalikan harga makanan per orang per hari dengan kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan per hari.
- f. Menjumlahkan biaya bahan makanan selama satu bulan untuk seluruh kelompok bahan makanan. Hasil pejumlahan ini merupakan biaya total bahan makanan selama satu bulan.
- g. Mengidentifikasi jumlah konsumen yang dilayani dalam satu bulan Menghitung rata-rata biaya bahan makanan dengan membagi total biaya pemakaian selama 1 bulan dengan jumlah konsumen yang dilayani selama 1 bulan.

3. Biaya Makan

Biaya yang dibutuhkan pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan setiap konsumen per hari. Besarnya biaya makan ini diperoleh dengan cara menghitung keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan

Makanan dibagi dengan jumlah out put yaitu jumlah porsi yang dihasilkan. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit, biaya makan pasien berbeda beda di masing masing kelas perawatan. Oleh karena itu maka perlu dilakukan perhitungan untuk masing masing komponen biaya pada masing masing kelas perawatan (Bakri, Intiyati, dan Widartika, 2018).

Dalam menentukan biaya makan, maka perhitungan terhadap ketiga komponen biaya tersebut, harus disusun secara teliti agar tidak terjadi kesalahan dalam penyusunan perencanaan biaya untuk masa yang akan datang. Komponen biaya makan tersebut yaitu bahan baku atau bahan dasar, biaya tenaga kerja yang di terlibat dalam proses kegiatan, dan biaya overhead.

a. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku atau bahan dasar adalah biaya yang telah dikeluarkan atau pasti akan dikeluarkan secara langsung dan digunakan dalam rangka menghasilkan suatu produk dan jasa.

b. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang terlibat dalam proses kegiatan, baik tenaga kerja langsung maupun tenaga kerja tidak langsung.

c. Biaya overhead

Biaya overhead adalah biaya yang dikeluarkan untuk menunjang operasional produk dan jasa yang dihasilkan. Pada penyelenggaraan makanan ini, biaya overhead yang dimaksud antara lain biaya bahan bakar, alat masak, alat makan, alat rumah tangga, telepon, listrik, biaya pemeliharaan, dan lain lain.

4. Unit Cost

Penentuan biaya per unit (unit cost) yaitu biaya yang dapat di keluarkan untuk menciptakan satu unit atau produk (Ramadhani, Merida, Hendrani, dan subheri, 2020). Menurut Kemenkes RI, 2013 biaya satuan di bagi menjadi 2, yaitu :

1. Biaya satuan actual (Actual Unit Cost) yaitu menghitung biaya berdasarkan atas pengeluaran nyata untuk menghasilkan produk pada kurun waktu yang tertentu.

Rumus : $UC = TC/Q$

Diketahui : $UC = \text{Biaya Satuan}$

$TC = \text{Biaya total pengeluaran nyata di unit}$

$Q = \text{Jumlah produk yang dihasilkan}$

2. Biaya satuan normatif (Normative Unit Cost) yaitu menghitung seluruh biaya yang ada pada unit produksi yang meliputi biaya tetap (sdm) dan biaya variable (bahan dan overhead) dan masing masing dibagi dengan jumlah output yang kan di produksi.

Rumus : $Ucn = FC/C + VC/Q$

Diketahui : $Ucn = \text{unit cost normatif}$

$Fc = \text{biaya tetap}$

$Vc = \text{biaya tidak tetap}$

$C = \text{kapasitas/tahun}$

$Q = \text{jumlah produk}$

5. Metode- metode dengan perhitungan biaya

a. Activity Based Coasting (ABC)

Merupakan metode pembebanan biaya atau aktivitas yang terjadi. Aktivitas yang terjadi pasti akan meyerap sumber daya, lalu sumber daya ini dibebankan pada objek produksi atau output. Metode Activity Based Coasting (ABC) diakui memang merupakan metode yang lebih baru atau lebih modern (Hani, 2019).

Metode ini hadir dengan beberapa keunggulan untuk menutupi kelemahan metode tradisional. Keunggulan dari Metode Activity Based Coasting (ABC) yaitu:

- 1) Lebih akurat sehingga mampu menjawab tantangan persaingan yang tinggi.
- 2) Cocok untuk produk yang sangat heterogen (variasi atau diversitas produk yang sangat tinggi).
- 3) Memberi informasi yang detail untuk pengambilan keputusan oleh manajemen.
- 4) Menggunakan asumsi yang lebih sedikit.

Bagi rumah sakit yang main business nya adalah produsen jasa kurang begitu bisa dimanfaatkan karena adanya beberapa kendala yang banyak ditemui di rumah sakit. Beberapa keterbatasan dan kelemahan Metode Activity Based Coasting (ABC) dalam konteks lingkungan rumah sakit yaitu:

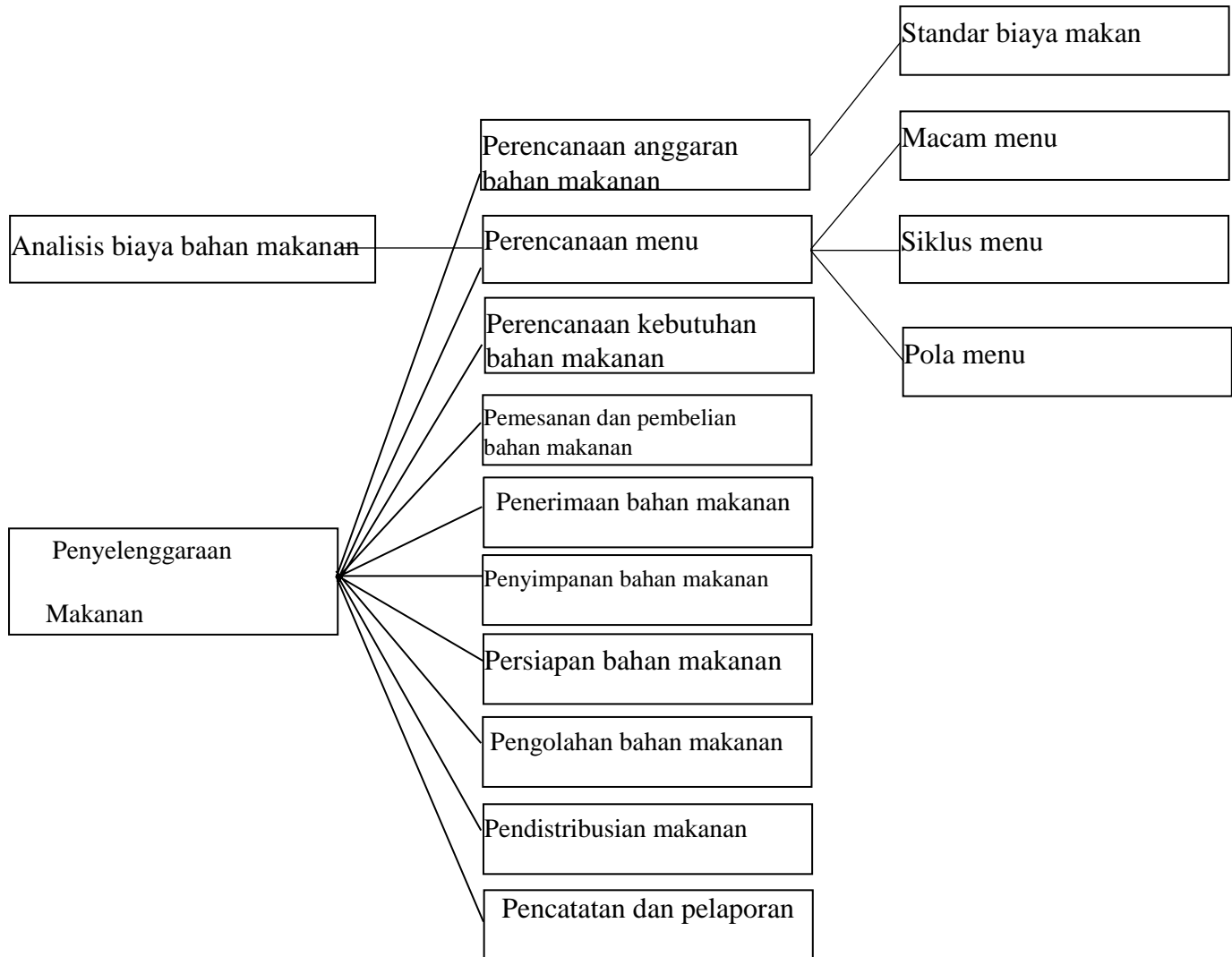
- 1) Memerlukan data akuntansi biaya setiap unit dan setiap aktivitas yang ini menjadi salah satu kendala di sebagian besar rumah sakit.
- 2) Memerlukan peran IT dan sistem komputerisasi yang kuat.
- 3) Lebih rumit karena sulit melakukan analisa hubungan atau keterkaitan antar berbagai aktivitas karena Metode Activity Based Coasting (ABC) setiap biaya yang timbul pada unit penunjang harus ditelusuri keterkaitannya atau hubungannya dengan unit produksi (masalah pada akuntansi biaya tersebut).

b. Metode Step Down

Metode Step Down (double distribution method) merupakan salah satu metode yang digunakan dalam analisis biaya khususnya dalam mengalokasikan biaya unit penunjang kepada unit produksi. Pemilihan metode step down karena relatif sederhana dan praktis untuk diaplikasikan (Hani, 2019). Pendekatan step down dipilih dengan mempertimbangkan kendala di rumah sakit seperti ketersediaan data berupa sumberdaya (resources) termasuk biaya dan total penggunaan layanan yang tidak lengkap sehingga pendekatan penghitungan biaya satuan yang paling sederhana dan praktis digunakan adalah step down. Tahapan-tahapan metode step down (double distribution) terdiri dari:

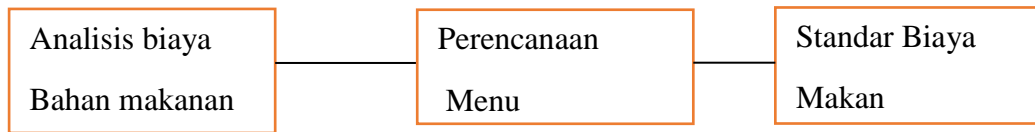
- 1) Identifikasi cost centers
- 2) Pendistribusian indirect cost
- 3) Menghitung total cost
- 4) Menghitung unit cost

F. Kerangka Teori



Gambar 1
 Bagan Kerangka Teori
 (Sumber : Kemenkes RI, 2013)

G. Kerangka Konsep



Gambar 2
Bagan Kerangka Konsep

A. Definisi Oprasional

Tabel 1
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Standar biaya makan	Standar biaya makan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen/pasien yang Dilayani dan standar biaya ditetapkan oleh Peraturan Walikota Metro No. 15 Tahun 2021	Wawancara dan observasi	Kuisisioner	1. Sesuai, jika telah memenuhi standar biaya makan yang telah ditetapkan 2. Tidak sesuai, jika tidak memenuhi standar biaya makan yang ditetapkan	Ordinal
2.	Analisis biaya bahan makanan	Biaya yang dikeluarkan untuk bahan makanan dan dibandingkan dengan biaya standar bahan makanan	Wawancara, data hasil penelitian bahan makanan	Kuisisioner	1. Sesuai, jika anggaran yang dibelanjakan tidak melebihi anggaran yang ditetapkan 2. Tidak sesuai, jika anggaran yang di belanjakan melebihi anggaran yang ditetapkan	Ordinal
3.	Perencanaan menu	Kegiatan penyusunan menu untuk menetapkan jenis atau macam menu sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan, dan syarat perencanaan menu yang baik adalah yang memiliki Standar Porsi, Standar Resep, Standar Bumbu, Siklus Menu, Standar Makanan.	Wawancara dan observasi	Kuisisioner dan Formulir Ceklis	1. Sesuai, bila memenuhi syarat-syarat perencanaan menu yang baik 2. Tidak sesuai, bila tidak memenuhi syarat-syarat perencanaan menu yang baik	Ordinal