

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2021

Arnedo Cahya Romanda

Gambaran Analisis Biaya Terhadap Ketersediaan Bahan Makanan Di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Liwa Lampung Barat Tahun 2021

xiii + 42 halaman, + 2 gambar + 11 Tabel

ABSTRAK

Biaya bahan makanan merupakan unsur biaya bahan baku atau bahan dasar atau bahan langsung dalam rangka memproduksi makanan. Biaya bahan makanan termasuk biaya variabel karena biaya total bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah pasien yang akan dilayani makanannya. Dalam kegiatan penyelenggaraan makanan pasien dirumah sakit, biaya harus diperhitungkan setepat mungkin, sehingga secara ekonomi dapat dipertanggungjawabkan dan dikendalikan seefisien dan seefektif mungkin. Biaya makan per orang per hari merupakan biaya yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan makanan, yang diperoleh berdasarkan total biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan dibagi dengan jumlah output. Data yang dibutuhkan untuk menghitung biaya makan per orang per hari adalah jumlah output dari penyelenggaraan makanan yaitu porsi makan atau jumlah konsumen yang dilayani.

Tujuan penelitian ini untuk diketahui standar biaya makanan, gambaran analisis biaya dan gambaran perencanaan menu bahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Alimudin Umar Liwa Lampung Barat.

Hasil penelitian analisis biaya anggaran bahan makanan pada bulan Januari didapatkan sebesar Rp 35.723.500 dibandingkan dengan biaya yang ditetapkan yaitu sebesar Rp.35.805.000 didapat presentase 100%. Anggaran belanja bahan makanan pada bulan Februari yaitu sebesar Rp 36.616.000 dibandingkan dengan biaya yang ditetapkan yaitu sebesar Rp.37.436.000 dengan presentase 98%, dan bulan Maret anggaran yang dibelanjakan yaitu sebesar Rp 55.687.500 dibandingkan dengan biaya yang ditetapkan yaitu sebesar Rp. 56.017.000 dengan presentase 99%. Anggaran ini telah sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan.

Anggaran yang dibelanjakan dengan anggaran yang ditetapkan sudah sesuai. Berdasarkan (Kemenkes RI, 2013) kesesuaian antara anggaran perencanaan dengan anggaran yang dibelanjakan menjadi kunci keberhasilan penyelenggaraan makanan di rumah sakit sehingga pada penyelenggaraan makan pasien dapat dikendalikan dengan baik.

Kata Kunci : Analisis Biaya Bahan Makanan
Daftar Bacaan : 15 (2003 – 2019)

**TANJUNGPURBA HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTMENT OF NUTRITION
Final Project, May 2021**

Arnedo Cahya Romanda

Overview of Cost Analysis on the Availability of Foodstuffs at the Alimudin Umar Liwa Regional General Hospital, West Lampung in 2021

xiii + 42 pages, + 2 pictures + 11 Tables

ABSTRACT

The cost of food ingredients is an element of the cost of raw materials or basic materials or direct materials in order to produce food. The cost of groceries includes variable costs because the total cost of groceries is influenced by the amount or portion of food produced or the number of patients who will be served food. In the activities of providing patient meals in hospitals, costs must be calculated as accurately as possible, so that they can be economically accounted for and controlled as efficiently and effectively as possible. The cost of eating per person per day is the cost required for the provision of food, which is obtained based on the total costs incurred for the provision of food divided by the total output. The data needed to calculate the cost of eating per person per day is the amount of output from the food service, namely the portion of the meal or the number of consumers served.

The purpose of this study was to determine the standard of food costs, an overview of cost analysis and an overview of food menu planning at the Alimudin Umar Liwa Regional General Hospital, West Lampung.

The results of the analysis of the cost of food ingredients budget analysis in January obtained Rp. 35,723,500 compared to the set cost of Rp. 35,805,000, which obtained a percentage of 100%. The budget for groceries in February was Rp. 36,616,000 compared to the set cost, which was Rp. 37,436,000 with a percentage of 98%, and in March the budget spent was Rp. 55,687,500 compared to the set cost, which was Rp. 56,017,000 with a percentage of 99%. This budget is in accordance with the budget that has been set.

The budget spent with the set budget is appropriate. Based on (Kemenkes RI, 2013) the suitability between the planning budget and the budget spent is the key to the success of food administration in hospitals so that patient meals can be controlled properly.

Keywords: Food Cost Analysis
Reading List : 15 (2003 – 2019)