

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURING
JURUSAN GIZI**

Tugas Akhir, Mei 2021

Arnis Septria

Gambaran Analisis Biaya Terhadap Ketersediaan Makanan di RSUD Pringsewu Tahun 2021

xiii + 42 halaman + 9 tabel + 2 gambar, 8 lampiran

ABSTRAK

Biaya bahan makanan adalah kelompok biaya tidak tetap (biaya variabel), karena total biaya bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi bahan makanan yang dihasilkan atau jumlah konsumen yang dilayani. Pengelolaan biaya makan dalam sebuah institusi ketersediaan makanan harus menjadi perhatian agar ketersediaan energi dan zat gizi optimal dapat terpenuhi. Biaya makan yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan makanan disebut dengan biaya makan per orang per hari. 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. Karena biaya kelas rawat berbeda maka perlu dilakukan perhitungan setiap komponen biaya pada masing-masing kelas rawat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar biaya makan, gambaran perencanaan menu dan analisis biaya bahan makanan yang ditetapkan terhadap ketersediaan makanan di RSUD Pringsewu.

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Subjek dalam penelitian ini adalah Kepala Instalasi Gizi dan Staff di Instalasi Gizi RSUD Pringsewu Lampung tahun 2021.

Hasil penelitian pada bulan Januari realisasi dana sebesar Rp. 53.455.400 dari anggaran berdasarkan rata-rata pasien yaitu sebesar Rp. 53.940.000 dengan persentase 99,10%. Pada bulan Februari realisasi dana sebesar Rp. 45.951.950 dari anggaran berdasarkan rata-rata pasien yaitu sebesar Rp. 45.780.000 dengan persentase 100,38%. Pada bulan Maret realisasi dana sebesar Rp. 55.208.250 dari anggaran berdasarkan rata-rata pasien yaitu sebesar Rp. 56.265.000 dengan persentase 98,12%. Selama 3 bulan ini mengalami kelebihan dan kekurangan dana. Dana yang lebih dipergunakan untuk dibulan berikutnya yang mengalami kekurangan dana dan jika dalam satu tahun terdapat sisa anggaran, maka anggaran tersebut dikembalikan kepada BLUD.

Disarankan format menu balance dan bervariasi, melakukan penilaian menu dan merevisi menu serta test awal menu. Besar porsi disesuaikan dengan standar porsi yang ditetapkan, siklus menu disesuaikan, standar bumbu dilengkapi.

Kata kunci : Analisis biaya bahan makanan, perencanaan menu, standar biaya makan

Daftar bacaan : 16 (2009-2020)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT**

Final Project, Mei 2021

Arnis Septria

Overview of the cost analysis of food availability in Pringsewu Hospital in 2021

xiii + 42 pages + 9 table + 2 pictures, 8 attachments

ABSTRACT

The cost of foodstuffs is a variable cost group (variable costs), because the total cost of foodstuffs is influenced by the quantity or portion of foodstuffs produced or the number of consumers served. The management of food costs in a food supply institution must be a concern so that the availability of energy and optimal nutrients can be fulfilled. The cost of meals required for food service is referred to as the cost of meals per person per day. The data needed to calculate the cost of food per person per day is the amount of output from food delivery, namely the portion of food or the number of consumers served. Because the cost of care for classes is different, it is necessary to calculate each cost component in each class of care. This study aims to determine the standard of food costs, an overview of menu planning and analysis of the cost of foodstuffs determined on the availability of food at Pringsewu Hospital.

This research is a descriptive study with a cross sectional approach. The subjects in this study were in the nutrition installation at Pringsewu Hospital Lampung in 2021.

The results of research in January the realization of funds amounting to Rp. 53,455,400 of the budget based on an average patient amounting to Rp. 53,940,000 with a percentage of 99.101%. In February, the realization of funds amounting to Rp. 45,951,950 of the budget based on an average patient amounting to Rp. 45,780,000 with a percentage of 100.38%. In March, the realization of funds amounting to Rp. 55,208,250 of the budget based on an average patient amounting to Rp. 56,265,000 with a percentage of 98.12%. During these 3 months experiencing excess and lack of funds. The more funds are used for the following month when there is a lack of funds and if in one year there is a budget remaining, then the budget is returned to the BLUD.

Recommended that a balanced and varied menu format, conduct menu assessments and revise the menu and test the initial menu. The portion sizes are adjusted to the set portion standard, the menu cycle is adjusted, the seasoning standard is equipped.

Keywords : Grocery cost analysis, menu planning, meal cost standards

Reading list : 16 (2009-2020)