

# ANALISIS ANGGARAN BELANJA MAKANAN DALAM MENENTUKAN STANDAR GIZI PASIEN RAWAT INAP

Teti Anggita Safitri, Nor Eka Noviani, Rigel Nurul Fathah

Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, Yogyakarta

e-mail: tetianggita@unisayogya.ac.id, norekanoviani27@gmail.com, rigelnurul@unisayogya.ac.id

**Abstrak**-Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian manajemen dalam pengelolaan makanan pasien rumah sakit. Standar kesehatan makanan dalam bentuk pemilihan bahan makanan yang sesuai dengan gizi yang baik sangat penting bagi pasien. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana proses penyelenggaraan makanan pasien di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping dan kendala-kendala yang dihadapi pada saat penyusunan anggaran serta upaya-upaya yang dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dengan menggunakan teknik wawancara dengan pihak-pihak yang berhubungan dengan penyusunan anggaran belanja bahan makanan pasien di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping. Anggaran belanja makanan dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping didasarkan pada 1). Standar Operasional Prosedur diantaranya yaitu SOP Pemorsian Makanan, SOP Penerimaan Bahan Makanan, SOP Distribusi Makanan serta SOP Penyajian Makanan; 2). Standar Menu Pasien; 3). Standar Porsi Gizi Pasien; 4). Unit Cost Makanan; 5). Anggaran Belanja Makanan. Pelaksanaan segala kegiatan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping sudah berjalan dengan baik.

**Kata Kunci:** Manajemen, Penganggaran, Gizi

**Abstract**-Food management is a series of management in managing hospital patient food. Food health standards in the form of selecting foods that are suitable for good nutrition are very important for patients. The purpose of this study is to find out how the process of providing patient food at PKU Muhammadiyah Gamping Hospital and the constraints faced when preparing the budget and the efforts made to overcome these obstacles. The method used in this study is a qualitative research method using interview techniques with parties related to the preparation of the patient's food expenditure budget at PKU Muhammadiyah Gamping Hospital. Food expenditure budget in Determining Nutrition Standards for Inpatients at PKU Muhammadiyah Gamping Hospital is based on 1). Standard Operating Procedures include Food Corruption SOP, Food SOP Receipt, Food Distribution SOP and Food SOP SOP; 2). Patient Menu Standards; 3). Standard portion of patient nutrition; 4). Food Cost Unit; 5). Food Budget. The implementation of all activities in the Nutrition Installation PKU Muhammadiyah Gamping Hospital has been going well

**Keywords:** Management, Budget, Nutrition

## PENDAHULUAN

Salah satu tugas yang diselenggarakan oleh instalasi gizi adalah pelayanan gizi dalam penyelenggaraan makanan bagi pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan suatu rangkaian manajemen yang terdiri atas perencanaan, pengorganisasian, pengarahan sampai pengontrolan terhadap makanan yang distribusikan kepada pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan, pelayanan yang baik, dan layak sehingga memadai bagi klien

atau konsumen yang membutuhkan. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka manajemen penting diterapkan dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang meliputi mulai dari pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengangkutan makanan masak, penyimpanan makanan masak, dan penyajian makanan, hendaknya memperhatikan syarat higiene dan sanitasi, mengingat permasalahan dari suatu makanan ditentukan oleh ada tidaknya kontaminasi terhadap makanan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konsep manajemen pengelolaan makanan (perencanaan anggaran, perencanaan menu makanan, kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, distribusi dan penyajian makanan) di Rumah Sakit.

Spesifikasi khusus penelitian ini pada pengelolaan makanan pasien yang sangat berpengaruh terhadap kesehatan pasien, maka penelitian ini perlu dilakukan oleh dosen program studi manajemen yang berkonsentrasi pada manajemen anggaran belanja dan dosen program studi gizi yang berkonsentrasi pada pelayanan gizi pasien. Dengan sinergi dari kedua peneliti tersebut harapannya dapat menjawab permasalahan dalam penelitian ini

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah : 1). Bagaimana sistem pengelolaan anggaran belanja makanan dalam menentukan standar gizi pasien rawat inap di RS. PKU Muhammadiyah Gamping; 2). Apakah kendala dalam pelaksanaan pengelolaan anggaran belanja makanan dalam menentukan standar gizi pasien rawat inap di RS. PKU Muhammadiyah Gamping.

## TINJAUAN PUSTAKA

Manajemen, secara etimologi kata manajemen diambil dari bahasa Perancis kuno, yaitu *management*, yang artinya adalah seni dalam mengatur dan melaksanakan. Manajemen dapat juga didefinisikan sebagai upaya perencanaan, pengkoordinasian, pengorganisasian dan pengontrolan sumber daya untuk mencapai sasaran secara efisien dan efektif. Menurut T. Hani Handoko (2012), ada tiga alasan utama mengapa manajemen diperlukan yaitu 1). manajemen diperlukan agar tujuan pribadi dan organisasi dapat tercapai; 2). manajemen juga diperlukan untuk menjaga keseimbangan antara tujuan-tujuan, sasaran, dan kegiatan, yang saling bertentangan dari pihak yang punya kepentingan dalam

organisasi. 3). manajemen dibutuhkan untuk mencapai efisiensi dan efektivitas suatu kerja organisasi. Mengacu pada pengertian manajemen di atas, terdapat 5 fungsi utama manajemen dalam bisnis, yaitu: Perencanaan (*Planning*), Pengorganisasian (*Organizing*), Penempatan (*Staffing*), Pengarahan (*Directing*) dan Pengawasan (*Controlling*).

Konsep biaya, menurut Gaspersz, biaya dalam ekonomi manajerial mencerminkan efisiensi sistem produksi, sehingga konsep biaya juga mengacu pada konsep produksi, tetapi apabila pada konsep produksi kita membicarakan penggunaan input secara fisik dalam menghasilkan output produksi, maka dalam konsep biaya kita menghitung penggunaan input itu dalam nilai ekonomi yang disebut biaya.

Pengertian Anggaran menurut Nafarin (2018), anggaran merupakan rencana tertulis mengenai kegiatan suatu organisasi yang dinyatakan secara kuantitatif untuk jangka waktu tertentu dan umumnya dinyatakan dalam satuan uang, tetapi dapat juga dinyatakan dalam satuan barang maupun jasa.

Menurut Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 TAHUN 2013, salah satu lingkup pelayanan gizi rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dapat diterima serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen agar dapat tercapainya status gizi yang optimal. Konsep kualitas pelayanan gizi rumah sakit yaitu hasil pelayanan gizi yang mendekati hasil yang diharapkan dan dilakukan sesuai dengan standar dan prosedur yang berlaku.

Menurut Jusniati (2013), manajemen pengelolaan makanan berdasarkan perencanaan anggaran menggunakan pembiayaan secara langsung, perencanaan menu dilakukan secara tim dengan mengacu pada siklus menu 10 hari, perhitungan kebutuhan bahan makanan dilakukan per hari dengan berdasar kepada jumlah pasien per hari, pemesanan dan pembelian bahan makanan

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. 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. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit juga dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan dan sarana penunjang lain sesuai dengan kebutuhan untuk orang sakit yang dilaksanakan oleh tenaga khusus (ahli gizi serta kuliner).

Dalam lingkup penyelenggaraan makanan, tidak lepas dari biaya. Biaya yang dimaksud adalah semua pengeluaran yang dibayarkan dalam rangka melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan. Biaya harus diperkirakan dengan teliti dan dikelola dengan efektif dan efisien, serta dapat dipertanggungjawabkan. 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. Besarnya biaya yang dikeluarkan bervariasi, tergantung dari menu, jumlah konsumen dan jumlah porsi makan yang dihasilkan. Perkiraan jumlah biaya bahan makanan dapat dilihat dari menu atau pedoman menu, standar resep, standar harga serta rata-rata jumlah konsumen yang dilayani. Pengeluaran bahan makanan meliputi bahan baku dan bumbu. Biaya tenaga kerja meliputi pengeluaran untuk membayar tenaga kerja penyelenggaraan makanan sesuai ketentuan yang berlaku dan biaya lain-lain (*overhead*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk menunjang operasional kegiatan selain biaya bahan makanan dan biaya tenaga kerja. Dari keseluruhan biaya yang dikeluarkan, dapat dihitung biaya makan yang diproduksi dengan cara total biaya yang dikeluarkan dibagi dengan jumlah makanan yang diproduksi. Biaya makan ini juga tergantung pada kelas perawatan di dalam pelayanan di rumah sakit. 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 sebulan, maka dapat ditentukan biaya makan per orang/bulan yang menunjukkan biaya rata-rata semua makanan yang disajikan.

Berdasarkan tinjauan tersebut dapat diuraikan proses penyelenggaraan makanan di Instansi Gizi PKU Muhammadiyah Gamping dalam hal pedoman menu, harga makanan, standar porsi makanan dan anggaran belanja makanan.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini yaitu penelitian deskriptif kualitatif yang merupakan sebuah metode penelitian yang memanfaatkan data kualitatif dan dijabarkan secara deskriptif. Jenis penelitian deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis kejadian, fenomena, atau keadaan secara sosial. teknik pengumpulan data kualitatif penelitian ini yaitu wawancara mendalam. Wawancara mendalam adalah proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian secara mendalam. Pada penelitian ini, peneliti melakukan wawancara tatap muka hal ini bertujuan untuk mendapatkan informasi seakurat mungkin dalam menggali penelitian ini sehingga dapat terhindar dari biasanya informasi. Penelitian dilakukan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping dengan pertimbangan Rumah Sakit Muhammadiyah yang sedang berkembang cukup pesat saat ini di wilayah Sleman adalah Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

Sampel dalam penelitian ini yaitu karyawan yang berhubungan atau terlibat dengan manajemen pengelolaan makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping yang terdiri dari 1 Kepala Bagian Keuangan dan 1 Kepala Bagian Instalasi Gizi, hal ini mengingat yang memahami terkait dengan pengelolaan keuangan adalah Kepala bagian keuangan RS. PKU Muhammadiyah Gamping yaitu Ibu Mardiyani yang memahami terkait pengelolaan instalasi gizi adalah Kepala bagian instalasi Gizi RS. PKU Muhammadiyah Gamping yaitu Ibu Roziana.

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode wawancara mendalam kepada Kepala Instalasi Gizi dan Kepala Bagian Keuangan Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping disertai dengan data sekunder tentang pengelolaan makanan baik yang berbentuk laporan keuangan maupun dokumen yang berkaitan dengan manajemen pengelolaan makanan, serta pengamatan atau observasi terhadap

informan yang dapat digunakan untuk memperdalam pengalihan data.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi penelitian yaitu bertempat di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping, Sleman, Yogyakarta dimana peneliti menggunakan data primer dan data sekunder yang diperoleh dari data primer yaitu melalui wawancara dengan jajaran staf bagian keuangan Rumah Sakit sementara data sekunder diperoleh dari laporan keuangan Rumah Sakit, harapannya dengan menggunakan data primer dan data sekunder laporan penelitian ini dapat lebih obyektif sehingga transparansi dapat dirasakan oleh semua pihak.

Sejak tahun 2016 awal pengembangan arah dan strategi pengembangan menggunakan nama menjadi RS PKU Muhammadiyah Gamping dimaksudkan untuk nantinya menjadi Rumah Sakit Pendidikan Utama. Hal ini tentu saja membutuhkan rencana strategis yang berbeda dengan RS PKU Muhammadiyah Gamping. Di samping itu lingkungan bisnis dan pengaruh regulasi bidang pelayanan kesehatan yang penuh dinamika perlu direspon dalam rencana jangka pendek, menengah maupun panjang. Visi RS PKU Muhammadiyah Gamping yaitu Mewujudkan RS Pendidikan Utama dengan keunggulan dalam pelayanan kesehatan, pendidikan dan riset dengan sistem jejaring dan kemitraan yang kuat. Misi RS PKU Muhammadiyah Gamping yaitu a). Misi Pelayanan Publik/Sosial; b). Misi Pendidikan; c). Misi Penelitian dan Pengembangan; d). Misi Dakwah. RS PKU Muhammadiyah Gamping Memiliki Semboyan dalam pelayanan yaitu "AMANAHAH" yang merupakan kependekan dari : Antusias, Mutu, Aman, Nyaman, Akurat dan Handal

### Instalasi Gizi

Pelayanan Gizi merupakan serangkaian kegiatan terapi gizi medis yang dilakukan di institusi kesehatan (RS), Puskesmas dan institusi kesehatan lain untuk memenuhi

kebutuhan gizi klien / pasien. Pelayanan gizi merupakan upaya promotif, preventif, kuratif dan rehabilitatif dalam rangka meningkatkan kesehatan klien / pasien. Pelayanan Gizi di Rumah Sakit PKU Gamping dikelola oleh Bagian Instalasi Gizi dimana Bagian Instalasi Gizi melaksanakan tugas sesuai dengan SOP Pelayanan Gizi.

Tim Asuhan Gizi, adalah sekelompok petugas RS yang terkait dengan pelayanan gizi, terdiri dari dokter / dokter spesialis, nutritionist dan perawat dari setiap unit pelayanan, bertugas menyelenggarakan asuhan gizi (*nutrition care*) untuk mencapai pelayanan paripurna yang bermutu. Asuhan gizi merupakan kegiatan pelayanan gizi RS, sebagai salah jenis asuhan (*care*) atau pelayanan (*service*) paripurna seorang pasien (baik rawat inap maupun rawat jalan), disamping Asuhan Medik dan Asuhan Keperawatan. Asuhan gizi merupakan sarana dalam upaya pemenuhan zat gizi pasien. Pelayanan gizi pasien rawat inap sering disebut juga dengan Terapi Gizi Medik. Tujuan utama Asuhan Gizi adalah memenuhi kebutuhan zat gizi pasien secara optimal, baik berupa pemberian makanan pada pasien yang dirawat, maupun konseling gizi pada pasien rawat jalan. Untuk mencapai tujuan tersebut diperlukan kerjasama tim dari unsur terkait untuk melaksanakan urutan 5 kegiatan (dikenal dengan 5 aktivitas asuhan gizi), yaitu:

- (1) Membuat diagnosa masalah gizi.
- (2) Menentukan kebutuhan terapi gizi pasien dengan pertimbangan tiga macam kebutuhan (penggantian atau *replacement*, pemeliharaan atau *maintanance*, dan penambahan akibat kehilangan atau *loss*) yang berkelanjutan dan untuk pemulihan jaringan dengan berpedoman pada 5 Tepat, yakni Tepat zat gizi, Tepat formula, Tepat bentuk, Tepat cara pemberian, Tepat dosis dan waktu.
- (3) Memilih dan mempersiapkan bahan / makanan / formula khusus (oral, enteral dan parenteral) sesuai kebutuhan.

- (4) Melaksanakan pemberian makanan dan evaluasi / pengkajian gizi dan pemantauan.

### **Pedoman Menu**

Pedoman menu adalah data yang mencantumkan waktu makan, nama hidangan, jenis bahan makanan, berat bersih dan berat kotor bahan makanan / orang / hari. Fungsi pedoman menu adalah sebagai panduan dalam perencanaan jumlah bahan makanan yang akan digunakan untuk pengolahan makanan, panduan dalam penyusunan anggaran belanja bahan makanan serta pembuatan harga makanan. Langkah penyusunan pedoman menu adalah persiapan, menentukan unit (satuan) waktu lamanya rencana dan penggunaan menu, menyalin nama jenis makanan, merinci bahan makanan, menentukan berat bersih bahan makanan, menentukan berat kotor bahan makanan, menghitung kandungan nilai gizi dan membuat standar resep.

TKBM merupakan proses menetapkan jumlah macam dan kualitas bahan makanan untuk kurun waktu tertentu sehingga tersedia taksiran bahan makanan untuk harian, pada rumah sakit PKU Muhammadiyah Gamping dilaksanakan TKBM sebanyak 10 hari dengan menu yang bervariasi

Kegiatan Penyelenggaraan Makanan pada RS. PKU Muhammadiyah Gamping Penyusunan menu dan pedoman menu

- a) Macam menu : Menu standar
- b) Siklus menu : 10 hari

Siklus menu dapat dibuat untuk siklus 5 hari, 7 hari maupun 10 hari bahkan 30 hari. Semakin panjang siklus menu, maka semakin baik untuk menghindari kebosanan karena adanya pengulangan menu yang terlalu sering. Di RS PKU Muhammadiyah Gamping menggunakan siklus 10 hari dan ditambah menu ke XI untuk tanggal 31. Dalam pembuatan siklus menu tersebut, peserta didik dalam membuat standar makanan harus sesuai dengan standar gizi yang telah ditetapkan

sejumlah 2200 Kalori dengan range perhitungan kurang lebih 10% (1980-2420 Kalori). Sedangkan Protein, Lemak dan Karbohidrat berturut-turut 10-15%, 15-20% dan 60-70% dari total Energi. Peserta didik mengalami kesulitan dalam mencapai nilai Kalori, Protein, Lemak dan Karbohidrat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan

- c) Standar Gizi:  
Energi 2200 Kalori (menurut Widya Karya Pangan dan Gizi 2004) dengan range perhitungan kurang lebih 10% (berkisar antara 1980-2420 Kalori).  
Protein 10-15% dari total energi  
Lemak 15-20% dari total energi  
Karbohidrat 60-70% dari total energi
- d) Pola menu:  
1) Makan Pagi : Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur Snack Pagi (10.00)  
2) Makan Siang : Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah, Snack Sore (16.00)  
3) Makan Sore : Makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah
- e) Standar makanan untuk 10 hari  
Standar makanan yang dibuat adalah untuk 1 siklus menu (10 hari) yaitu dari menu I sampai menu X dengan berpedoman pada standar energi, 2200 Kalori
- f) *Screening*  
Tahap ini merupakan tahap untuk mengkaji data-data dalam menentukan terapi diet pasien. Pada tahap ini ada beberapa kegiatan yang harus dilakukan,

yaitu: *Screening* adalah proses penyaringan yang dilakukan sehingga perlu dipilih / diprioritaskan bagi pasien yang benar-benar memerlukan terapi diet khusus yang dilakukan pada RS PKU Muhammadiyah Gamping, yaitu: pasien yang mengalami penyakit ginjal, Diabetes Mellitus, kanker, malnutrisi. Pemorsian makanan adalah proses penataan makanan yang telah matang pada alat makan sesuai dengan jumlah pasien, kelas dan standar menu, sesuai dengan prinsip Sistem Jaminan Halal

### Harga Makanan

Harga makanan, adalah harga rata-rata makanan per hari pada periode tertentu berdasarkan standar makanan yang direncanakan dan menurut jenis konsumen. Tujuannya yaitu tersedianya standar harga makanan untuk pasien VIP, I, II, III dan pegawai Rumah Sakit. Fungsi, untuk mengetahui harga makanan untuk pasien VIP, I, II, III dan pegawai Rumah Sakit.

Langkah-langkah penyusunan harga makanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping yaitu a). menyiapkan menu sesuai konsumen yang dilayani; b). menyiapkan standar porsi sesuai menu; c). menyiapkan harga kontrak. d). membuat harga makanan per porsi sesuai standar porsi dengan cara mengalikan standar porsi dengan harga kontrak; e). Buat harga makanan untuk 1 menu; f). Membuat harga rata-rata makanan per waktu makan per porsi.

Berikut Unit Cost yang terdapat pada RS PKU Muhammadiyah Gamping :

**Tabel 1. Unit Cost  
RS PKU Muhammadiyah Gamping**

NO	BAHAN MAKANAN	HARGA/PORSI	LISTRIK,AIR DLL	UNIT COST
1	NASI	1.462,00	1.224,57	2.686,57
2	KENTANG(REBUS/GORENG)	4.157,00	1.224,57	5.381,57
3	TIM	1.118,25	1.224,57	2.342,82
4	BUBUR KASAR+RG	1.032,00	1.224,57	2.256,57
5	BUBUR HALUS	799,50	1.224,57	2.024,07
6	LAUK HEWANI TELUR	2.118,25	1.224,57	3.342,82
7	LAUK HEWANI DAGING	6.087,00	1.224,57	7.311,57
8	LAUK HEWANI IKAN	3.587,00	1.224,57	4.811,57

NO	BAHAN MAKANAN	HARGA/PORSI	LISTRIK,AIR DLL	UNIT COST
9	LAUK HEWANI AYAM	3.587,00	1.224,57	4.811,57
10	LAUK NABATI	837,00	1.224,57	2.061,57
11	SAYUR	2.918,25	1.224,57	4.142,82
12	SAYUR BA	1.502,63	1.224,57	2.727,20
13	SAYUR DM	1.502,63	1.224,57	2.727,20
14	SAMBAL	837,00	1.224,57	2.061,57

### Standar Porsi Makanan

Standar Porsi Makanan merupakan proses penataan makanan yang telah matang pada alat makan sesuai dengan jumlah pasien, kelas dan standar menu sesuai dengan prinsip system jaminan halal.

Kebijakan ini bertujuan 1). sebagai upaya untuk menjamin keamanan makanan adalah dengan menerapkan jaminan mutu yang berdasarkan keamanan makanan salah satunya adalah dengan menerapkan prosedur pemorsian makanan yang tepat; 2). Pelayanan Gizi menjamin seluruh bahan yang digunakan di Instalasi Gizi telah disetujui oleh LP POM MUI. 3). Pelayanan Gizi menjamin fasilitas produksi yang digunakan bebas dari bahan babi dan turunannya serta bahan najis lainnya; 4). Penyelenggaraan makanan di Unit Gizi harus selalu berorientasi kepada mutu dan keamanan pangan serta keselamatan pasien.

### Anggaran Belanja Makanan

Penyusunan Anggaran belanja bahan makanan di RS PKU Muhammadiyah dilakukan melalui beberapa tahap. Tahapan penyusunan anggaran belanja bahan makanan harian pasien adalah sebagai berikut:

Mengestimasi jumlah pasien yang akan dilayani sesuai dengan kelas perawatan berdasarkan data kunjungan pasien tahun sebelumnya.

Menyusun anggaran belanja bahan makanan harian pasien sesuai dengan volume yang akan dihasilkan dalam waktu satu tahun kedepan dengan menganalisis faktor-faktor eksternal seperti daya beli masyarakat, tingkat inflasi, ketersediaan bahan makanan, perubahan selera konsumen, dan ketersediaan bahan makanan di pasaran serta faktor-faktor

internal seperti perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan menu, dan biaya menu per pasien per hari per kelas perawatan.

Menentukan jumlah bahan makanan dari anggaran belanja periode tersebut.

Menentukan target pendapatan dengan berdasarkan anggaran keuangan yang akan dicapai untuk periode satu tahun agar anggaran belanja makanan harian bisa terpenuhi pasien Tahap akhir penyusunan anggaran belanja bahan makanan harian pasien adalah dengan disusunnya anggaran keuangan yaitu target pendapatan yang akan dicapai untuk periode satu tahun agar anggaran belanja bahan makanan harian pasien dapat terpenuhi.

Anggaran Belanja Makanan pada RS PKU Muhammadiyah Gamping didasarkan pada jumlah pasien, standar menu pasien rawat inap dan standar porsi instalasi gizi sehingga untuk menentukan anggaran belanja makanan, RS PKU Muhammadiyah menjalin kerjasama dengan supplier yang menetapkan harga tetap tanpa terpengaruh fluktuasi di pasar sehingga ketika produk makanan tertentu di pasar tinggi, RS PKU Muhammadiyah Gamping tidak akan terpengaruh. Inilah kelebihan dari kerjasama yang terjalin dengan supplier, imbasnya tarif kelas pasien pun tidak akan berubah walau harga bahan makanan sedang melonjak.

## KESIMPULAN

### Kesimpulan

Anggaran belanja makanan dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping didasarkan pada 1). Standar Operasional Prosedur diantaranya yaitu SOP Pemorsian Makanan, SOP Penerimaan Bahan

Makanan, SOP Distribusi Makanan serta SOP Penyajian Makanan; 2). Standar Menu Pasien; 3). Standar Porsi Gizi Pasien; 4). Unit Cost Makanan; 5). Anggaran Belanja Makanan

Pelaksanaan segala kegiatan di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping sudah berjalan dengan baik, hal ini tidak lepas dari koordinasi yang sangat baik diantara Tim Bagian Gizi dan Tim Bagian Keuangan guna penentuan anggaran belanja makanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping.

#### A. Saran

Anggaran penyelenggaraan makanan di RS PKU Muhammadiyah Gamping telah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan RS PKU Muhammadiyah Gamping, maka RS PKU Muhammadiyah Gamping dapat dijadikan rujukan untuk melaksanakan studi banding bagi RS PKU Muhammadiyah Tipe C guna meningkatkan pengelolaan anggaran belanja makanan.

### REFERENSI

- Abdelhafez1, A. M., L. Al Qurashi, R. Al Ziyadi, A. Kuwair, M. Shobki, and H. Mograbi. 2012. Analysis of Factors Affecting the Satisfaction Levels of Patients Toward Food Services at General Hospitals in Makkah, Saudi Arabia. *American Journal of Medicine and Medical Sciences* 2012, 2(6): 123-130.
- Bakri, Bachyar; Intiyati A dan W. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdaya Manusia Kesehatan.
- Blocher, Stout, Cokins. 2012. *Manajemen Biaya Edisi 5, Salemba Empat* : Jakarta.
- Brigham, E.F. & Houston, J.F. 2017. *Manajemen Keuangan. Edisi Kedelapan*. Erlangga : Jakarta.
- Depkes RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- Hani Handoko. 2012. *Manajemen, BPFE UGM* :Yogyakarta.
- Horne, J.C.V. & Wachowicz, J.M. 2018. *Prinsip-Prinsip Manajemen Keuangan. Salemba Empat* : Jakarta.
- Jufri, Justiani, dkk. 2013. *Manajemen Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit Umum Umum Lanto Dg. Pasewang Kabupaten Jeneponto (online)*.
- Mamduh, M. Hanafi. 2013. *Analisa Laporan Keuangan. UPP MPP YKPN* : Yogyakarta.
- Moehji, S. 2013. *Ilmu Gizi 2*. Bhratara Niaga Media : Jakarta.
- Nafarin. 2018. *Penganggaran Perusahaan. Salemba Empat* : Jakarta.
- Rachmat, R. dkk. 2014. *Hygiene Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit*. Erlangga : Jakarta.
- Soediono, dkk. 2009. *Gizi Rumah Sakit*. EGC : Jakarta.
- Suryani, D. 2011. *Perilaku Penjamah dalam Pengelolaan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Ghrasia Propinsi Yogyakarta* .
- Wayansari, Lastmi; Anwar, Irfanny Z dan Amri Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia: Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdaya Manusia Kesehatan.
- Wulansari A., Setiawan B., Sinaga T.2013. *Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor*. *Jurnal Gizi dan Pangan*. vol/

ISSN: 1410-4571, E-ISSN: 2541-2604

no:8(2), pp. 153.

Zulfianasari, E. 2016. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perencanaan Persediaan Bahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Medika Kota Semarang Tahun 2015. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Dian Nuswantoro : Semarang.