

**ANALISIS BIAYA MAKAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III / HARI
BERDASARKAN BIAYA BAHAN MAKANAN, BIAYA TENAGA KERJA
DAN BIAYA OVERHEAD DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD)
JAYAPURA BERDASARKAN DATA TAHUN 2005**



**Karya Tulis Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan
Pendidikan Akhir Diploma III Gizi**

**ALBERTHINA FABIOLA KABES
NIM : 203 200 415**



**DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA
JURUSAN GIZI
2006**

**MILIK PERPUSTAKAAN
POLITEKNIK KESEHATAN
JAYAPURA**

KARYA TULIS ILMIA INI DENGAN JUDUL “ANALISIS BIAYA MAKAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III / HARI BERDASARKAN BIAYA BAHAN MAKANAN, BIAYA TENAGA KERJA DAN BIAYA OVERHEAD DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) JAYAPURA BERDASARKAN DATA TAHUN 2005”

Diajukan Oleh :

ALBERTHINA FABIOLA KABES

NIM. 203 200 416

Telah Disetujui Untuk Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Karya Tulis Ilmiah

Pada : 07 Oktober 2006

Pembimbing I



I Rai Ngardita, SKM, M.Kes

NIP. 140 238 660

Pembimbing II



Femmy Carolina Potu, SKM

NIP. 140 285 645

Mengetahui :

Ketua Jurusan Gizi



Ir. Marlin P. Gultom, M.Kes

NIP. 140 201 581

**ANALISIS BIAYA MAKAN PASIEN RAWAT INAP KELAS III / HARI
BERDASARKAN BIAYA BAHAN MAKANAN, BIAYA TENAGA KERJA DAN
BIAYA OVERHEAD DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) JAYAPURA
BERDASARKAN DATA TAHUN 2005**

OLEH :

ALBERTHINA FABIOLA KABES

NIM 203 200 415

Telah Diuji Dan Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Pada Tanggal 09 Oktober 2006

Susunan Tim Penguji :

1. **I Rai Ngardita, SKM. M.Kes** (Ketua)
2. **Femmy Carolina Potu, SKM** (Anggota)
3. **Manuntun Rotua, SKM** (Anggota)
4. **Fiktor Warkawani, SKM** (Anggota)

Telah Diterima

Pada Tanggal 9 Oktober 2006



Ketua Jurusan Gizi

Ir. Marlin. P. Gultom, SKM. M.Kes

NIP. 140 201 581

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah digunakan untuk memperoleh kesamaan disuatu perguruan dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang tertulis dalam masalah disebutkan dalam daftar pustaka.

Jayapura, 09 Oktober 2006

Alberthina Fabiola Kabes

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

N a m a : Alberhina Fabiola Kabes

Tempat Tanggal Lahir : Abepura, 20 November 1970

Agama : Kristen Protestan

Alamat : Jl. Kesehatan II no. 1 RSUD Dok II Jayapura

Pendidikan

1. SD YPK Yoka Baru di Waena tahun 1978 – 1984
2. SMP Negeri 3 Sentani di Yoka Pantai tahun 1984 – 1987
3. SMKK Negeri Jayapura di Dok V Bawah tahun 1987 – 1990
4. Jurusan Gizi – Poltekes Jayapura di Jayapura, tahun 2003 - sekarang

Pengalaman Kerja

1. Karyawan di Restoran hotel Matoa tahun 1990 – 1991
2. Honorer di Instalasi Gizi RSUD Jayapura tahun 1993 - 1996

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan perkenaanNya sehingga penulis dapat menyusun Karya Tulis Ilmiah ini . Karya tulis Ilmiah ini disusun dalam rangka menyelesaikan pendidikan Diploma III Gizi di Poltekes Jayapura

Penulis menyadari selama menyusun Karya Tulis ini tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan, sehingga pada kesempatan ini perkenankanlah penulis menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada yang terhormat :

1. Bapak Jan Piet Rumaikewi, SKM, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Jayapura atas bimbingan dan arahannya selama penulis mengikuti pendidikan di Poltekes.
2. Ibu Ir. Marlin. P. Gultom, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi dengan segala bimbingan dan arahan selama panulis mengikuti pendidikan di Poltekes.
3. Bapak I Rai Ngardita, SKM, M.Kes selaku pembimbing I yang telah setia membimbing , memberikan masukan dan arahan yang sangat berarti sehingga Karya Tulis ini dapat terwujud.
4. Ibu Femmy Carolina Potu, SKM, selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, petunjuk dan saran sehingga Karya Tulis ini dapat terwujud.

5. Ibu Manuntun Rotua, SKM, selaku tim penguji yang telah memberikan saran- saran yang sangat mendukung dalam penelitian ini.
6. Bapak Fiktor Warkawani, SKM, selaku tim penguji dalam memberikan kritik dan saran dan juga membantu dalam memberikan data penelitian ini.
7. Semua staf dosen Jurusan Gizi yang telah memberikan ilmu dan membantu dalam memperlancar penulis menyelesaikan pendidikan.
8. Semua teman-temanku seangkatan yang senantiasa membantu dan memberikan semangat dan dorongan kepada penulis selama menjalankan pendidikan di Jurusan gizi Politeknik Kesehatan Jayapura.

Dan secara khusus penulis sampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada suamiku Jacob. S. Mandosir dan anak-anak tercinta Novelia dan Eveline Mandosir, serta ibu dan ibu mertua yang dengan penuh kesabaran, perhatian dan kesetiaan selalu memberikan dorongan dan doa restu kepada penulis selama mengikuti pendidikan di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Jayapura.

Semoga Allah Bapa yang empunya kuasa, senantiasa memberkati dan memberikan imbalan yang melipat ganda atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis selama ini, amin.

Akhirnya penulis menyadari sepenuhnya bahwa Karya Tulis ini masih jauh dari kesempurnaan yang diharapkan, oleh karena itu saran dan masukan untuk

perbaikan sangat diharapkan. Semoga tulisan ini dapat menjadi bahan bacaan dan telaahan yang bermanfaat bagi kita semua.

Jayapura, Oktober 2006

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Dasar Teori	6
1. Biaya	6
2. Perhitungan Biaya Makan	11
B. Kerangka Konsep	14
1. Kerangka Teori	15
2. Kerangka Pikir	16
3. Definisi Operasional	16

BAB III. METODE PENELITIAN	18
A. Jenis Penelitian	18
B. Waktu dan Tempat Penelitian	18
C. Responden	18
D. Tahapan Penelitian	18
E. Data	19
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	21
B. Hasil Penelitian	22
C. Pembahasan	33
BAB V. PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	42

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Nomor	Hal
1. Distribusi Jumlah Pegawai Instalasi Gizi Menurut Status Kepegawaian.....	23
3. Distribusi Tenaga Kerja Di Instalasi Gizi MenurutTingkat Pendidikan	24
4. Distribusi Tenaga Pengolah Makanan Kelas III Menurut Tingkat Pendidikan dan Status Kepegawaian	25
5. Alokasi Biaya Tenaga Kerja Menurut Jenis Pendapatan Dan Status Kepegawaian	26
6. Alokasi Biaya Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Pembayaran Dan Status Kepegawaian Untuk 30 Orang Tenaga Pengolah Makanan Pasien Kelas III Per Bulan	27
6. Alokasi Biaya Tenaga Kerja Per Orang Per Hari	28
7. Distribusi Penggunaan Overhead Sehari	29
8. Alokasi Biaya Overhead Sehari	30
9. Alokasi Biaya Overhead Per Orang Per Hari	31
10. Alokasi Biaya Makan Pasien Kelas III Berdasarkan Biaya Bahan Makanan biaya Tenaga Kerja Dan Biaya Overhead Per Orang Per Hari	32

DAFTAR LAMPIRAN

- 1. Struktur Organisasi Rumah Sakit Umum Daerah Jayapura**
- 2. Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUD Jayapura**
- 3. Menu Makanan Kelas III untuk 1 Hari**
- 4. Bahan Makanan Yang digunakan Dalam 1 Siklus**
- 5. Surat Ijin Penelitian Dan Pengambilan Data**
- 6. Surat Keterangan Selesai Penelitian**

Alberthina Fabiola Kabes

**“ ANALISIS BIAYA MAKAN PASIEN KELAS III BERDASARKAN BIAYA
BAHAN MAKANAN, BIAYA TENAGA KERJA DAN BIAYA OVERHEAD DI
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) JAYAPURA”**

xiv, 42 hal, 10 tabel dan 6 lampiran

INTISARI

Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit akan membantu mempercepat proses penyembuhan pasien karena pelayanan gizi juga merupakan bagian yang menentukan kepuasan pasien. Semua aktifitas dan alat yang digunakan memerlukan biaya, sedangkan biaya makan perorang perhari di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Jayapura hanya dihitung berdasarkan biaya bahan makanan menurut kelas perawatan dan tidak memperhitungkan tenaga kerja dan overhead yang juga termasuk dalam beban biaya operasional rumah sakit. Penyelenggaraan makan di RSUD Jayapura belum optimal, karena kesejahteraan pegawai tidak diperhatikan sehingga tenaga kerja tidak melakukan pekerjaan/tugas dan tanggungjawabnya dengan optimal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mengetahui berapa biaya makan pasien kelas III di RSUD Jayapura dengan menghitung berapa biaya

bahan makanan , biaya tenaga kerja dan biaya overhead yang dipakai untuk 1 hari.

Penelitian ini dilakukan mulai dari tanggal 14 September sampai 28 September 2006. metode penelitian yang digunakan yaitu secara Deskriptif. Data penelitian ini diambil melalui Instalasi Gizi, Bagian Keuangan, IPRS dan Dana Interen dan data yang diambil yaitu data tahun 2005. Pengolahan data dilakukan secara manual dengan alat bantu kalkulator, lokasi penelitian ini adalah Rumah Sakit Umum Daerah Jayapura.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa : biaya bahan makanan sebesar Rp 29.530,- , biaya tenaga kerja sebesar Rp 348 ,- , biaya overhead sebesar Rp 1.296 ,- dan total biaya makan pasien kelas III adalah sebesar Rp 31. 633,-.

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk memasuki Rumah Sakit Perjan, dan juga kepada pihak Rumah Sakit diharapkan lebih meningkatkan kesejahteraan tenaga kerjanya agar dapat bekerja dengan optimal khususnya di Instalasi Gizi agar dapat menghasilkan produk / makanan yang bermutu.

Daftar bacaan : 8 buku (1995 – 2005)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan penyelenggaraan makanan di institusi banyak dipengaruhi oleh aspek-aspek tradisi, sosial budaya masyarakat, kemajuan teknologi dan komunikasi setempat dan pembaharuan di bidang sosial ekonomi masyarakat. Kemajuan di bidang teknologi dan cara-cara proses penanganan makanan saja, bukan merupakan ukuran perubahan nilai-nilai sosial budaya masyarakat dalam memasak makanannya, bahkan di negara maju, masalah makanan yang dimasak secara tradisional selalu mendapat tempat dan popularitas yang tinggi.

Untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang berbeda-beda golongannya, maka muncullah berbagai macam pengelolaan makanan banyak menurut kebutuhan konsumen yang dilayani. Dengan perkembangan ini, maka dijumpai berbagai macam makanan institusi, yang pada hakekatnya dikelola dengan prinsip dasar yang kurang lebih sama. Perbedaan dari penggolongan atau klasifikasi makanan banyak ini dapat diidentifikasi dari tujuan penyediaan makanan serta cara pengelolaan yang ditetapkan oleh pemilik berbagai institusi. Macam dan jumlah zat gizi yang ditetapkan dipersiapkan sesuai dengan petunjuk atau

policy yang ada serta diperhitungkan menurut golongan konsumen yang dilayani dan syarat gizi yang berlaku. (Nursiah Mukrie, dkk, 1990)

Kegiatan penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan kegiatan instalasi gizi atau pelayanan gizi di rumah sakit. Pelayanan gizi merupakan bagian integral, salah satu dari jenis pelayanan yang diberikan Rumah Sakit. Instalasi atau unit pelayanan gizi bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan rumah Sakit tidak terlepas dari kebutuhan anggaran. Penyusunan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen / pasien yang dilayani. (Departemen Kesehatan, 2003).

Pelayanan gizi yang bermutu di rumah sakit akan membantu mempercepat proses penyembuhan pasien karena pelayanan gizi juga merupakan bagian yang menentukan kepuasan pasien. Semua aktifitas dan alat yang digunakan memerlukan biaya, sedangkan biaya makan perorang perhari di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Jayapura hanya dihitung berdasarkan biaya bahan makanan menurut kelas perawatan dan tidak memperhitungkan tenaga kerja dan overhead yang juga termasuk dalam beban biaya operasional rumah sakit. Penyelenggaraan makan di RSUD Jayapura belum optimal, karena kesejahteraan pegawai

tidak diperhatikan sehingga tenaga kerja tidak melakukan pekerjaan/tugas dan tanggungjawabnya dengan optimal.

Dari latar belakang diatas penulis tertarik untuk mengetahui biaya makan perorang per hari berdasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah tersebut di atas, maka dirumuskan sebagai berikut :

1. Jenis-jenis biaya apa saja yang diperlukan untuk menganalisa biaya makan pasien kelas III berdasarkan kelas perawatan di RSUD Jayapura .
2. Kegiatan PGRS dalam menghasilkan produk ini membutuhkan biaya.
3. Perhitungan biaya makan berdasarkan beberapa faktor (investasi, operasional dan pemeliharaan).
4. Di RSUD Dok II Jayapura perhitungan biaya makan hanya berdasarkan biaya bahan makanan.

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka timbul pertanyaan penelitian sebagai berikut : Berapa biaya makan pasien kelas III perhari di RSUD Jayapura berdasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui biaya makan pasien rawat inap kelas III di RSUD Jayapura .

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui perhitungan biaya bahan makanan pasien kelas III.
- b. Mengetahui biaya tenaga kerja yang mengelola makanan pasien kelas III.
- c. Mengetahui biaya overhead yang dikeluarkan untuk proses penyediaan makanan pasien kelas III.
- d. Mengetahui total biaya makan pasien kelas III.

D. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya analisis biaya makan pasien di Instalasi Gizi RSUD Jayapura, dapat dipergunakan sebagai berikut :

1. Sebagai bahan masukan dalam membuat rencana anggaran biaya makan pasien dalam PGRS.
2. Peningkatan pelayanan makanan pasien yang lebih memadai sesuai dengan kebutuhan gizi yang diperlukan yang tercantum dalam buku penuntun diit.

3. Bahan masukan dalam melakukan pengawasan dan pengendalian bagi pimpinan sehingga dapat menghindarkan pemborosan sumber dana Rumah Sakit.
4. Pelajaran yang berharga dalam melakukan penelitian bagi penulis.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Dasar Teori

1. Biaya

Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya tersebut di atas yaitu :

- a. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
- b. Diukur dalam satuan uang
- c. Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi
- d. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai : sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau depertemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan :

a. Biaya langsung (direct cost)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan

terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai. Biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya tak langsung (indirect cost)

Biaya tak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tak langsung atau biaya overhead.

Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dapat digolongkan menjadi :

- a. Biaya variable. Biaya variable adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan volume kegiatan. Contoh biaya variable adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
- b. Biaya semivariable. Biaya semivariable adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsure biaya tetap dan unsure biaya variable.
- c. Biaya semitetap. Biaya semitetap adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

- d. Biaya tetap. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur.

2. Perhitungan Biaya Bahan Makanan

Biaya bahan makanan merupakan unsur biaya bahan baku / bahan dasar / bahan langsung dalam rangka memproduksi makanan. Biaya bahan makanan ini termasuk biaya variable karena biaya total bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah pasien yang akan dilayani makanannya.

Biaya makan / orang / hari merupakan biaya yang dibutuhkan untuk menyelenggarakan makanan. Biaya ini diperoleh berdasarkan total biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan dibagi dengan jumlah out-put. Data yang dibutuhkan untuk menghitung biaya makan / orang / hari adalah jumlah out-put dari penyelenggaraan makanan yaitu porsi makan atau jumlah pasien yang dilayani. Karena biaya kelas rawat berbeda maka perlu dilakukan pembobotan yang besarnya tergantung dari macam makanan yang diberikan untuk setiap kelas rawat. Unsur-unsur biaya dalam penyelenggaraan makanan adalah : a) biaya bahan makanan; b) biaya tenaga kerja; dan c) biaya overhead.

Prasyarat yang diperlukan yaitu :

- a. Tersedianya jumlah klien yang dilayani dengan jelas.
- b. Adanya peraturan pemberian makan yang meliputi standard kecukupan gizi dan standard porsi.

Langkah-langkah dalam perhitungan biaya bahan makanan yaitu :

- a. Standar menu dan standar porsi.
- b. Siklus menu
- c. Terjemahkan peraturan pemberian makan ke dalam berat kotor

$$\text{BDD} / 100 \times \text{berat bersih.}$$
- d. Kumpulkan harga bahan makan (harga kontrak dan harga Instalasi Gizi).
- e. Hitung setiap penggunaan bahan dalam 1 siklus : $\text{BK} \times \text{frekuensi}$
 dalam 1 siklus.
- f. Hitung total harga tiap bahan makanan dan jumlahkan
- g. Untuk mendapatkan biaya bahan makanan untuk 1 hari : jumlah

$$\text{total harga} / 10 \text{ (siklus menu 10 hari)}$$

3. Perhitungan biaya tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan tenaga fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja

manusia tersebut. Dalam perusahaan biaya tenaga kerja digolongkan dengan berbagai macam cara menurut fungsi pokok dalam perusahaan, menurut kegiatan bagian-bagian dalam perusahaan, menurut jenis pekerjaan dan menurut hubungannya dengan produk atau jasa yang dihasilkan.

Biaya tenaga kerja dapat dibagi ke dalam tiga golongan besar berikut ini :

a. Gaji dan Upah

Ada berbagai macam cara perhitungan upah karyawan dalam perusahaan. Salah satu cara adalah dengan mengalikan tariff upah dengan jam kerja karyawan. Dengan demikian untuk menentukan upah seorang karyawan perlu dikumpulkan data jam kerjanya selama periode waktu tertentu. Dalam perusahaan yang menggunakan metode harga pokok pesanan, dokumen pokok untuk mengumpulkan waktu kerja karyawan adalah kartu hadir (clock card) dan kartu jam kerja (job time ticket). Kartu hadir adalah suatu catatan yang digunakan untuk mencatat jam kehadiran karyawan, yaitu jangka waktu antara jam hadir dan jam meninggalkan tempat kerja.

b. Insentif

Dalam hubungannya dengan gaji dan upah, perusahaan memberikan insentif kepada karyawan agar dapat bekerja lebih baik. Insentif dapat didasarkan atas waktu kerja, hasil yang diproduksi atau kombinasi antara keduanya.

c. Premi Lembur

Dalam perusahaan jika karyawan bekerja lebih dari 40 jam satu minggu, maka mereka berhak menerima uang lembur. Perlakuan terhadap premi lembur tergantung atas alasan-alasan terjadinya lembur tersebut. Premi lembur dapat ditambahkan pada upah tenaga kerja langsung. Misalnya dalam satu minggu seorang karyawan bekerja selama 44 jam dengan tariff upah (dalam jam kerja biasa maupun lembur) Rp 50 per jam. Premi lembur dihitung sebesar 50 % dari tariff upah.

d. Biaya-Biaya yang Berhubungan dengan Tenaga Kerja (Labor Related Costs)

Seringkali terjadi sebuah perusahaan memerlukan waktu dan sejumlah biaya untuk memulai produksi. Biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memulai produksi disebut biaya pemula produksi (set up costs). Biaya pemula produksi diperlukan pada waktu pabrik atau proses mulai dijalankan atau dibuka kembali atau pada

waktu produk baru diperkenalkan. Biaya pemula produksi meliputi latihan bagi karyawan dan kerugian-kerugian yang timbul akibat belum adanya pengalaman.

Faktor utama dalam perhitungan biaya tenaga kerja adalah Jumlah gaji, honor, lembur, Insentif, Askes, Askes Gakin dan Jasa Medis yang diterima oleh tenaga pengolah makanan pasien kelas III selama 1 tahun kalender.

Langkah-langkah dalam menghitung biaya tenaga kerja :

- a. Klasifikasi tenaga pengolah makanan pasien kelas III berdasarkan status pegawai.
- b. Gaji, honor , Insentif, Askes, Askes Gakin dan Jasmed dalam 1 bulan / jumlah tenaga pengolah / jumlah hari kerja (30 hari)

4. Perhitungan biaya overhead

Biaya overhead pabrik antara lain adalah biayareparasi, biaya listrik PLN dan sebagainya. Biaya overhead pabrik dapat dibagi menjadi tiga golongan yaitu :

- a. Biaya overhead tetap. Biaya overhead tetap adalah biaya overhead yang tidak berubah dalam perubahan volume kegiatan tertentu.
- b. Biaya overhead semivariabel. Biaya overhead semivariabel adalah biaya overhead yang berubah tidak sebanding dengan perubahan

volume kegiatan. Untuk keperluan penentuan tariff biaya overhead dan untuk pengendalian biaya, biaya overhead pabrik yang bersifat semivariabel dipecah menjadi dua unsure yaitu biaya tetap dan biaya variable.

Menghitung biaya tidak langsung (overhead) yaitu : air, listrik, , gas dan peralatan dapur. Umumnya biaya gas dan peralatan dapur dapat ditelusuri di unit rumah tangga. Tetapi biaya listrik dan air untuk instalasi gizi menjadi satu rekening dengan unit pelayanan lain di rumah sakit. Maka biaya ini dapat dihitung dengan cara :

- a. Listrik, pemakaiannya tidak merata di seluruh unit pelayanan, maka caranya :
 - 1) Inventarisasi daya listrik (watt) serta jumlah jam kerja perhari dari setiap alat listrik yang digunakan di instalasi gizi.
 - 2) Konversikan aktivitas listrik menjadi biaya, adalah =

$$(\text{jumlah KWH instalasi gizi : KWH RS}) \times \text{biaya rekening listrik RS selama satu tahun dan di bagi untuk penggunaan setiap hari.}$$
- b. Air, biayanya dapat dihitung dengan cara :
$$\frac{\text{penggunaan air Instalasi Gizi}}{\text{penggunaan air Rumah Sakit}} \times 100 \text{ (untuk mendapatkan prosentasi).}$$

Jumlah pembayaran Rumah Sakit x persentase Instalasi gizi / 4

- c. Gas, cara perhitungan gas : penggunaan gas dalam 1 hari (kg) x harga gas (1 kg).
- d. Hitung biaya bahan bakar minyak (solar) penggunaan dalam 1 hari dan masukkan harganya
- e. Hitung masing-masing biaya dan konversikan ke harga / hari
- d. Jumlahkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

B. Kerangka Konsep

1. Kerangka Teori

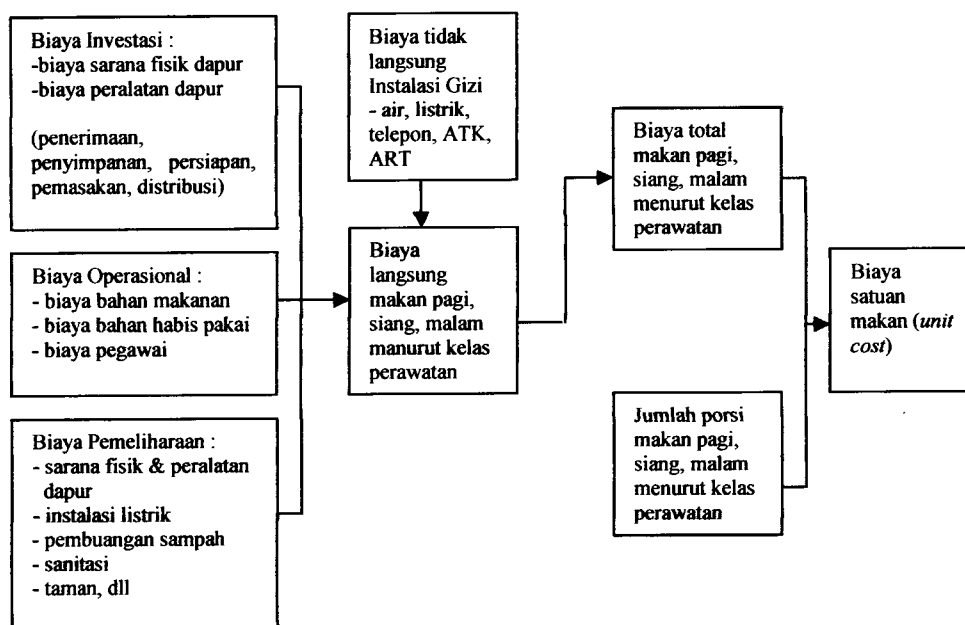
Biaya makan merupakan komponen yang penting dalam manajemen keuangan Rumah Sakit dan merupakan tantangan bagi manajemen untuk dapat mengendalikannya dalam mencapai standard kualitas makanan yang tinggi. Pada umumnya Instalasi Gizi Rumah Sakit belum melakukan analisis biaya makan secara menyeluruh untuk memperoleh biaya makan satuan normative (*normative unit cost*), tetapi hanya menganalisa biaya bahan makanan saja (*actual unit cost*) yang berada dalam pengendaliannya.

Analisis biaya makan memberikan informasi tentang biaya, proses sekaligus produk makanan yang dihasilkan. Informasi ini

berguna dalam perencanaan, pelaksanaan, pengendalian keuangan penyelenggaraan makanan dan penetapan tarif makan atau rawat inap. Akibat tidak dilakukannya analisis biaya makan di Rumah Sakit, maka tidak diketahui apakah dana yang tersedia sesuai dengan dana yang digunakan, apakah tarif biaya makan atau rawat inap sudah sesuai dengan biaya satuan makan dan apakah Instalasi Gizi *cost center* atau *revenue center*.

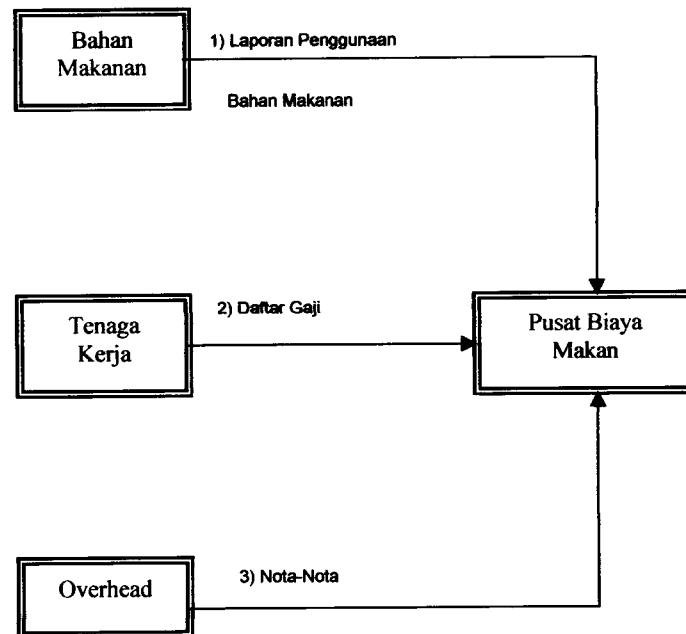
Jika terjadi penyimpangan, sulit diketahui unsure-unsur biaya mana yang mengalami pemborosan.

Konsep Analisis Biaya Makan



2. Kerangka Pikir

Berdasarkan kerangka teoritis tersebut di atas, maka disusun kerangka konsep penelitian sebagai berikut :



Keterangan :

→ : variable yang diteliti

3. Definisi Operasional

Perhitungan biaya makan perorang perhari yang dilakukan dengan memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam penyelenggaraan makan sebagai berikut :

a. *Biaya Bahan Makanan*

Biaya bahan makanan yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan makanan.

b. *Biaya Tenaga Kerja*

Tenaga kerja yang perlu diperhitungkan dalam hal ini adalah gaji / honor, insentif, Askes, Askes Gakin dan Jasa Medis tenaga pengolah makanan kelas III di Instalasi Gizi.

c. *Biaya Overhead*

Biaya overhead meliputi biaya barang dan jasa antara lain biaya listrik, air, gas elpiji dan solar.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang akan dilakukan yaitu secara deskriptif.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan September 2006 dan bertempat di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Jayapura.

C. Responden

Responden yang diwawancarai meliputi bagian Instalasi Gizi, dan sebagai data pendukung didapatkan dari Instalasi Pemeliharaan Sarana Rumah Sakit (IPRS) dan Bagian Keuangan.

D. Tahapan Penelitian

1. Tahap Persiapan

- a. Menyusun proposal
- b. Seminar proposal
- c. Mempersiapkan alat dan bahan :

- Membuat daftar pertanyaan
- Kalkulator
- Alat tulis

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Menghubungi Rumah Sakit
- b. Mengurus surat ijin
- c. Pengambilan data
- d. Koding data
- e. Pengolahan dan analisis data
- f. Seminar hasil

E. Data

1. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

a. Data Primer

Data primer didapatkan melalui wawancara dengan staf Administrasi Instalasi Gizi dan staf Keuangan Rumah Sakit.

b. Data Sekunder

Data sekunder didapatkan melalui laporan hasil kegiatan tahun 2005 yang berkaitan dengan variable penelitian.

2. Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan secara manual dengan menggunakan alat bantu kalkulator.

3. Penyajian Data

Data yang telah diolah dan dianalisis disajikan dalam bentuk table dan disertai dengan narasi-narasi.

Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini masih belum sempurna karena masih banyak pembiayaan dari barang dan jasa yang belum diperhitungkan dalam biaya overhead. Untuk itu diharapkan penelitian ini dapat lebih dikembangkan.

Namun demikian diharapkan, hasil penelitian ini dapat memberikan masukan terhadap Rumah sakit.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 14 sampai dengan 28 September 2006 di RSUD Jayapura.

Rumah Sakit Umum Daerah Jayapura merupakan Rumah Sakit Pemerintah Provinsi Papua yang terletak ± 2 km dari pusat kota Jayapura dan berada diketinggian ± 100 meter dari permukaan laut dan termasuk dalam Kecamatan Jayapura Utara.

Rumah Sakit Umum Daerah Jayapura dalam upaya peningkatan pelayanan yang optimal maka dari tahun ke tahun terus berbenah diri. Pada Tahun 2004 Rumah Sakit Umum Daerah Jayapura meningkat statusnya dari Ruamh Sakit Type C menjadi Rumah Sakit Type B.

Sumber daya ketenagaan yang berada di RSUD Jayapura sebanyak 517 pegawai dengan klasifikasi dokter spesialis, dokter umum, paramedis, paramedic non perawatan dan staf administrasi.

B. Hasil Penelitian

Hasil – hasil penelitian yang menyangkut perhitungan biaya makan pasien kelas III di Rumah Sakit Umum Daerah Jayapura adalah sebagai berikut :

1. Biaya Bahan Makanan

Biaya bahan makanan pasien kelas III sebesar Rp 29.530,-yang dihitung berdasarkan penggunaan tiap bahan makanan dalam 1 siklus (siklus menu 10 hari) dikonversikan ke berat kotor, masukan harga dan dijumlahkan, dibagi 10 hari. Harga bahan makanan yang dipakai adalah harga kontrak tahun 2005. Penggunaan tiap bahan makanan (terlampir).

2. Biaya Tenaga Kerja

Ketenagaan di Instalasi Gizi RSUD Jayapura terdiri dari pegawai PNS dan pegawai honorer. Pada table 1 dibawah ini dapat dilihat jumlah pegawai menurut status kepegawaian ;

Tabel 1

Distribusi Jumlah Tenaga Kerja Instalasi Gizi Menurut Status Kepegawaian

Jenis kelamin	Status Kepegawaian		Jumlah
	Honorer	PNS	
Laki-laki	3	9	12
Perempuan	16	25	41
Jumlah	19	34	53

Data sekunder

Apabila dilihat dari distribusi jumlah pegawai Instalasi Gizi menurut status kepegawaian, maka table 1 memperlihatkan bahwa tenaga kerja Instalasi Gizi yang berstatus PNS lebih banyak dari yang berstatus honorer dan tenaga kerja yang berjenis kelamin perempuan lebih banyak dari laki-laki.

Dari jumlah ketenagaan di atas terdistribusi untuk bagian pengolahan bahan makanan berjumlah 30 tenaga pengolah makanan yang terdiri atas ahli gizi sebagai pengawas makanan dan SMK/SMU sebagai juru masak dan ke 30 orang tersebut termasuk juga di dalam pengolahan makanan kelas III

Tabel 2

**Distribusi Tenaga Kerja Di Instalasi Gizi Menurut
Tingkat Pendidikan**

Tingkat Pendidikan	Jenis Kelamin		Jumlah
	Laki-laki	Perempuan	
Sarjana	4	3	7
DIII Gizi	4	11	15
SPAG	0	4	4
SMKK	1	12	13
SMA	1	7	8
SMP	2	1	3
SD	1	2	3
Jumlah	12	39	53

Data sekunder

Apabila dilihat dari distribusi tenaga kerja di Instalasi Gizi menurut tingkat pendidikan, maka table 2 menunjukkan bahwa tenaga kerja yang berpendidikan D III Gizi lebih banyak yaitu 15 orang dan yang kedua tenaga kerja yang berpendidikan SMKK sebanyak 12 orang, sedangkan yang berpendidikan SMA sebanyak 8 orang, sarjana sebanyak 7 orang dan SPAG, SMP dan SD sebanyak 4, 3 dan 2 orang. Dan tenaga kerja berjenis kelamin perempuan lebih banyak yaitu 39 orang sedangkan laki-laki sebanyak 12 orang.

Tabel 3

**Distribusi Tenaga Pengolah Makanan Pasien Kelas III Menurut
Tingkat Pendidikan Dan Status Kepegawaian**

Tingkat Pendidikan	Status Kepegawaian		Jumlah
	PNS	Honoror	
D III Gizi	2	-	2
SPAG	2	-	2
SMKK	5	8	13
SMA	-	7	7
SMP	-	3	3
SD	2	1	3
Jumlah	11	19	30

Data sekunder

Apabila dilihat dari distribusi tenaga pengolah makanan pasien kelas III menurut tingkat pendidikan dan status kepegawaian, maka table 3 memperlihatkan bahwa tenaga pangolah yang berpendidikan ahli gizi sebagai pengawas serta yang berpendidikan SMKK, SMA, SMP dan SD adalah tenaga pengolah dan tenaga kerja yang berstatus honoror lebih banyak yaitu 19 orang, sedangkan yang berstatus PNS sebanyak 11 orang pengolah yang dirotasi setiap minggunya ke dinas pagi dan dinas sore dan terbagi dalam beberapa bagian pengolahan seperti pengolahan makanan vip – kelas I - II, makanan kelas III dan makanan diet khusus.

Tabel 4

**Alokasi Biaya Tenaga Kerja Menurut Jenis Pendapatan
Dan Status Kepegawaian**

Jenis Pendapatan	Status Kepegawaian	
	PNS	Honorar
Gaji	Rp 1.251.200 – Rp1.464.300	Rp 660.000- Rp 710.000
Insentif	Rp. 120.000	Rp. 90.000
Askes	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Askes Gakin	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Jasa Medis	Rp. 10.000	Rp. 10.000

Data sekunder

Apabila dilihat dari alokasi biaya tenaga kerja menurut jenis pendapatan dan status kepegawaian, maka table 4 memperlihatkan bahwa gaji PNS antara Rp 1.251.200 – Rp 1.464.300 dan honor antara Rp 600.000 – Rp 710.000, untuk insentif tenaga kerja yang berstatus PNS sebesar Rp 120.000 dan honorar Rp 90.000, Askes dan Askes Gakin sama baik yang PNS maupun honorar yaitu Rp 25.000 begitu juga dengan jasa medis semua tenaga kerja mendapat Rp 10.000.

Tabel. 5

**Alokasi Biaya Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Pembayaran Dan Status
Kepegawaian Untuk 30 Orang Tenaga Pengolah Makanan
Pasien Kelas III / Bulan**

Jenis Pembayaran	Status Kepegawaian		Jumlah Pembayaran (Rp)
	PNS (Rp)	Honoror (Rp)	
Gaji	14.535.600	13.221.000	27.756.600
Insentif	1.320.000	1.710.000	3.030.000
Askes	275.000	475.000	750.000
Askes Gakin	275.000	475.000	750.000
Jasa Medis	90.000	180.000	270.000
Jumlah	16.495.600	16.061.000	32.556.600

Data primer

Apabila dilihat dari alokasi biaya tenaga kerja berdasarkan jenis pembayaran dan status kepegawaian untuk 30 orang tenaga pengolah makanan kelas III, maka table 5 menunjukan bahwa biaya yang dibayar untuk semua jenis pembayaran kepada tenaga kerja yang berstatus PNS sebesar Rp 16.495.600 dan honoror sebesar Rp 16.061.000 sehingga jumlah seluruhnya adalah Rp 32.556.600.

Tabel 6

Alokasi Biaya Tenaga Kerja / Orang / Hari

Jumlah Biaya (Rp)	Σ Pasien Per Bulan	Σ Hari Kerja	Biaya Per Pasien Per Hari (Rp)
32.556.600	3.120	30	348

Data primer

Apabila dilihat dari alokasi biaya tenaga kerja per orang per hari, maka table 6 menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja yang dibebankan dalam biaya makan pasien per harinya sebesar Rp 348,-

3. Biaya Overhead

Biaya overhead adalah biaya yang dikeluarkan untuk menunjang proses produksi / penyediaan makanan pasien, yang dihitung dari biaya listrik, air, gas elpiji dan solar.

Tabel 7

Distribusi Penggunaan Overhead / Hari

Barang / Jasa	RSUD	Instalasi Gizi	Pengolahan Makanan Kls III
Listrik	197.000 watt	10.000 watt	1.750 watt
Air	75.000 ltr	4.000 ltr	1.000 ltr
Gas Elpiji	-	14 kg	3,5 kg
Solar	125 ltr	62 ltr	20,7 ltr

Data sekunder

Apabila dilihat dari distribusi penggunaan overhead sehari, table 7 menunjukan bahwa penggunaan overhead untuk RSUD Jayapura menggunakan listrik PLN sebesar 197.000 watt, air sebesar 75.000ltr dan solar 125 ltr, pemakaian overhead untuk Instalasi Gizi yaitu penggunaan listrik PLN sebesar 10.000 watt, air sebesar 4.000 ltr, gas 14 kg dan solar 62 ltr sedangkan untuk pengolahan makanan kelas III yaitu penggunaan listrik PLN sebesar 1,750 watt, air sebesar 1.000 ltr, gas elpiji 3,5 kg dan solar sebesar 20,7 ltr.

Pemakaian Alat Listrik Di Instalasi Gizi

1. Lampu : (16 buah x 20 watt) + (20 buah x 40 watt)
2. Kipas Angin : (2 buah x 220 watt)
3. TV 17 inch : (1 buah x 240 watt)
4. A C : (1 buah x 620 watt)
5. Blender : (2 buah x 220 watt)
6. Kulkas : (2 buah x 880 watt)
7. Freezer : (1 buah x 1400 watt)
8. Komputer : (6 buah monitor x 240 watt) +
(6 buah CPU x 240 watt) +(5 buah printer x 220 watt)

Tabel 8

Alokasi Biaya Overhead / Hari

Barang / Jasa	RSUD (Rp)	Instalasi Gizi (Rp)	Pengolahan Makanan Kls III (Rp)
Listrik	1.665.984	83.299	14.161
Air	166.667	8.333	2.083
Gas Elpiji	-	126.000	31.500
Solar	525.000	260.400	86.940

Data primer

Apabila dilihat dari alokasi biaya overhead sehari, maka table 8 menunjukkan bahwa biaya overhead khusus untuk pengolahan makanan kelas III yaitu listrik PLN : Rp 14.161,- , air : Rp 2.083,- , gas elpiji : Rp 31.500,- dan solar “ Rp 86.940,- untuk Instalasi Gizi yaitu listrik PLN : Rp 83.299,- , air : Rp 8.333,- , gas elpiji : Rp 126.000,- dan solar : Rp 260.400,- sedangkan untuk Rumah Sakit yaitu listrik PLN : Rp 1.665.984,- , air : Rp 166.667,- dan solar : Rp 525.000,- .

Tabel 9

Alokasi Biaya Overhead / Orang / Hari

Barang/Jasa	Biaya Overhead (Rp)	Σ Pasien Per Hari	Biaya Overhead Per Pasien Per Hari
Listrik	Rp 14.161	104	Rp 137
Air	Rp 2.083	104	Rp 20
Gas Elpiji	Rp 31.500	104	Rp 303
Solar	Rp 86.940	104	Rp 836
Jumlah	Rp 134.684	104	Rp 1.296

Data primer

Apabila dilihat dari alokasi biaya overhead per orang per hari maka table 9 memperlihatkan bahwa biaya overhead yang dibebankan dalam biaya makan pasien / harinya sebesar Rp 1.296,-

4. Total Biaya Makan Pasien Kelas III

Total biaya makan pasien kelas III dijumlahkan dari biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead yang sudah dirincikan di atas.

Tabel 10

**Alokasi Biaya Makan Pasien Kelas III Berdasarkan Biaya Bahan Makanan
Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Overhead
/ Orang / Hari**

Komponen Biaya	Jumlah Pembayaran (Rp)
Biaya Bahan Makanan	29.530
Biaya Tenaga Kerja	348
Biaya Overhead :	
Listrik	137
Air	20
Gas Elpiji	303
Solar	1.296
Jumlah	31.633

Data sekunder

Apabila dilihat dari alokasi biaya makan pasien kelas III berdasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead per orang per hari, maka table 10 menunjukkan bahwa total biaya makan pasien / orang / hari adalah sebesar Rp 31.633,-

C. Pembahasan

1. Biaya Bahan Makanan

Biaya bahan makanan merupakan Biaya Langsung (*Direct Cost*) yang manfaatnya langsung menjadi bagian dari produk atau melekat pada makanan yang dihasilkan.

Biaya bahan makanan adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan makanan. Anggaran Belanja Rutin / Operasional Rumah Sakit mengalokasikan dana untuk biaya makan pada tahun 2005 sebesar Rp 5.300.000.000,-. Dengan dana ini Instalasi Gizi menyusun menu dan menetapkan standar porsi yang sesuai dengan kebutuhan energi dan zat gizi.

Perhitungan biaya bahan makan pasien kelas III adalah sebagai berikut :

- $\text{Rp } 295.303 / 10 \text{ hari} = \text{Rp } 29.530,-$

Jadi biaya bahan makan / orang / hari sebesar Rp 29.530,-

Rp 295.303,- didapat dari : penggunaan tiap bahan makanan dalam 1 siklus (siklus menu 10 hari) dikonversikan ke berat kotor masukan harga dan dijumlahkan. Harga bahan makanan yang dipakai adalah harga kontrak tahun 2005.

Dari hasil perhitungan biaya bahan makanan pasien kelas III untuk 1 hari didapat Rp 29.530,-. Dari hasil ini jika dikalikan dengan jumlah

pasien dalam 1 hari yaitu 104 orang dan dikali 365 hari maka didapat Rp 1.120.958.800,- khusus untuk makanan kelas III.

Biaya makanan biasa pasien kelas III / hari berdasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead sebesar Rp 31.633 lebih kecil jika dibandingkan dengan biaya makan pasien kelas III yang saat ini di berikan di RSUD Jayapura yaitu Rp 35.000 yang dihitung hanya berdasarkan biaya bahan makanan, itu karena biaya bahan makanan yang dihitung pada analisis biaya ini berdasarkan bahan makanan biasa sedangkan yang dipakai di RSUD Jayapura perhitungan biaya bahan makanan berdasarkan bahan makanan diet khusus yaitu TKTP (Tinggi Kalori Tinggi Protein). Jadi analisis biaya makan ini hanya untuk biaya makanan biasa pasien kelas III / hari berdasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead di RSUD Jayapura.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja juga merupakan Biaya Langsung (*Direct Cost*) karena tenaga kerja yang bekerja langsung dalam penyelenggaraan makanan atau yang menghasilkan produksi sehingga biaya tenaga kerja juga perlu dimasukkan dalam perhitungan biaya makan. Biaya tenaga kerja seperti Gaji, Honar, Insentif, Askes, Askes Gakin dan Jasa Medis sangat perlu diperhatikan karna gaji dan tunjangan –tunjangan lainnya sangat

berpengaruh pada giat kerjanya tenaga pengolah. Bila biaya tenaga kerja dimasukkan dalam perhitungan biaya makan diharapkan tunjangan-tunjangan selain gaji dapat dibayarkan setiap bulan dengan demikian dapat memacu tenaga pengolah untuk bekerja dengan optimal dalam menghasilkan produk / makanan yang bermutu.

Perhitungan BOR dan biaya tenaga kerja adalah sebagai berikut :

- BOR = 62,56 %
- $\sum$ tempat tidur yang terpasang untuk kelas III = 166
- $\sum$ pasien = BOR x $\sum$ tt yg terpasang
- $\sum$ pasien = $\frac{62,56}{100} \times 166 = 104$ orang
- $\sum$ pasien untuk 1 bulan = 104 orang x 30 hari = 3.120 orang
- Rp 32.556.600,- / 3.120 orang / 30 hari = Rp 348 ,-

Jadi biaya tenaga kerja untuk 1 hari sebesar Rp 348 ,-

3. Biaya Overhead

Biaya overhead merupakan Biaya Tidak Langsung (*Indirect Cost*) yang manfaatnya tidak menjadi bagian langsung dalam produk tetapi merupakan biaya yang diperlukan untuk menunjang unit produksi, sehingga biaya overhead juga perlu diperhitungkan dalam biaya makan. Di sini yang diperhitungkan dalam biaya overhead hanya biaya listrik, air, gas elpiji dan bahan baker solar. Sedangkan alat tulis kantor dan peralatan dapur tidak dimasukkan. Biaya overhead ini merupakan biaya tidak langsung tetapi

sangat mempengaruhi produksi oleh sebab itu dengan dimasukkannya biaya overhead dalam perhitungan biaya makan diharapkan penyediaan overhead lebih lancar untuk menunjang proses produksi.

Perhitungan biaya overhead adalah sebagai berikut :

A. Biaya Listrik

1. Pemakaian Listrik Dalam 1 Hari

- Rumah Sakit : 197 KVA / 197.000 Watt
- Instalasi Gizi : 10 KVA / 10.000 Watt
- Pengolahan makanan kelas III : 1,75 KVA / 1750 Watt

2. Pembayaran Listrik

- Rumah Sakit untuk 1 tahun Rp 608.084.193,-
- Rumah Sakit untuk 1 hari Rp 1.665.984,-
- Instalasi Gizi untuk 1 hari : $\frac{10.000 \text{ Watt}}{197.000 \text{ Watt}} \times 100 \% = 5 \%$
 $: \text{Rp } 1.665.984,- \times 5 \% = \text{Rp } 83.299,-$
- Pengolahan makanan kelas III untuk 1 hari
 $: \frac{1750 \text{ Watt}}{10.000 \text{ Watt}} \times 100 \% = 17 \%$
 $: \text{Rp } 83.299,- \times 17 \% = \text{Rp } 14.161,-$
- Biaya listrik per orang per hari
 $: \text{Rp } 14.161,- / 104 \text{ orang} = \text{Rp } 137,-$

B. Biaya Air

1. Pemakaian Air Dalam 1 Hari

- Rumah Sakit : 75 m³ / 75.000 ltr
- Instalasi Gizi : 4 m³ / 4.000 ltr
- Pengolahan makanan kelas III : 1 m³ / 1.000 ltr

2. Pembayaran Air

- Rumah Sakit untuk 1 bulan Rp 5.000.000,-
- Rumah Sakit untuk 1 hari Rp 166.667,-
- Instalasi Gizi untuk 1 hari : $\frac{4.000 \text{ ltr}}{75.000 \text{ ltr}} \times 100 \% = 5 \%$

$$: \text{Rp } 166.667,- \times 5 \% = \text{Rp } 8.333,-$$
- Pengolahan makanan kelas III untuk 1 hari

$$: \frac{1.000 \text{ ltr}}{4.000 \text{ ltr}} \times 100 \% = 25 \%$$

$$: \text{Rp } 8.333,- \times 25 \% = \text{Rp } 2.083,-$$
- Biaya air per orang per hari adalah

$$: \text{Rp } 2.083,- / 104 \text{ orang} = \text{Rp } 20,-$$

C. Biaya Gas Elpiji

- Harga gas elpiji 1 kg : Rp 9.000,-

- Pemakaian gas di Instalasi Gizi untuk 1 hari
: $14 \text{ kg} \times \text{Rp } 9.000,- = \text{Rp } 126.000,-$
- Pemakaian gas di pengolahan makanan kelas III untuk 1 hari
: $3,5 \text{ kg} \times \text{Rp } 9.000,- = \text{Rp } 31.500,-$
- Biaya gas elpiji per orang per hari adalah
: $\text{Rp } 31.500,- / 104 \text{ orang} = \text{Rp } 303,-$

D. Biaya Bahan Bakar Minyak (Solar)

- Pemakaian solar untuk 1 hari : 125 ltr
- Pemakaian solar di Instalasi Gizi untuk 1 hari : 62 ltr
- Di Instalasi Gizi untuk pengolahan makan pasien terbagi atas 3 bagian yaitu makanan Vip – Kelas I – Kelas II, Makanan kelas III dan makanan Diet khusus.
- Pemakaian solar untuk pengolahan makanan kelas III
: $62 \text{ ltr} / 3 = 20.7 \text{ ltr}$
- Harga solar 1 liter : Rp 4.200,-
- $20.7 \text{ ltr} \times \text{Rp } 4.200,- = \text{Rp } 86.940,-$
- biaya solar per orang per hari : $\text{Rp } 86.940,- / 104 \text{ orang} = \text{Rp } 836$

Pemakaian solar / hari untuk Rumah Sakit yaitu 125 ltr untuk menjalankan stom / uap panas yang dipakai di kamar cuci (waserei) dan di Instalasi Gizi untuk memasak nasi, air dan sayuran.

Jadi perhitungan bahan baker solar dibagi dua, sehingga pemakaian di Instalasi Gizi sebanyak 62 liter dan selebihnya yaitu 63 liter untuk waserei. Khusus untuk Instalasi Gizi dibagi 3 bagian pengolahan yaitu pengolahan makanan Vip – Kls I, II, kelas III dan makanan Diet Khusus. Jadi penggunaan bahan bakar solar untuk pengolahan makanan biasa kelas III sebanyak 20,7 liter.

E. Total Biaya Overhead

- Biaya listrik + biaya air + biaya gas elpiji + biaya solar
- Rp 137,- + Rp 20,- + Rp 303,- + Rp 836,-
= Rp1.296,-

4. Total Biaya Makan Pasien Kelas III

Total biaya makan pasien kelas III yaitu dari penjumlahan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead yang menjadi biaya makanan biasa pasien kelas III / hari yaitu sebesar Rp 31.633

Biaya makan pasien di RSUD Jayapura hanya berdasarkan biaya bahan makanan, dengan adanya perhitungan biaya makan pasien

bedasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead sehingga nantinya Instalasi Gizi akan menjadi salah satu Pusat Biaya Produksi atau disebut juga Pusat Pendapatan (*Revenue Centre*).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Biaya bahan makanan pasien kelas III untuk 1 hari sebesar Rp 29.530,- (dua puluh sembilan ribu lima ratus tiga puluh rupiah).
2. Biaya tenaga pengolah makanan pasien kelas III 1 hari sebesar Rp 348 ,- (tiga ratus empat puluh delapan rupiah).
3. Biaya overhead yang di keluarkan untuk proses penyediaan makanan pasien kelas III per hari sebesar Rp 1.296 ,- (seribu dua ratus sembilan puluh enam rupiah).
4. Biaya makan pasien kelas III berdasarkan biaya bahan makanan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead per hari sebesar Rp 31.174 ,- (tiga puluh satu ribu seratus tuju puluh empat rupiah).

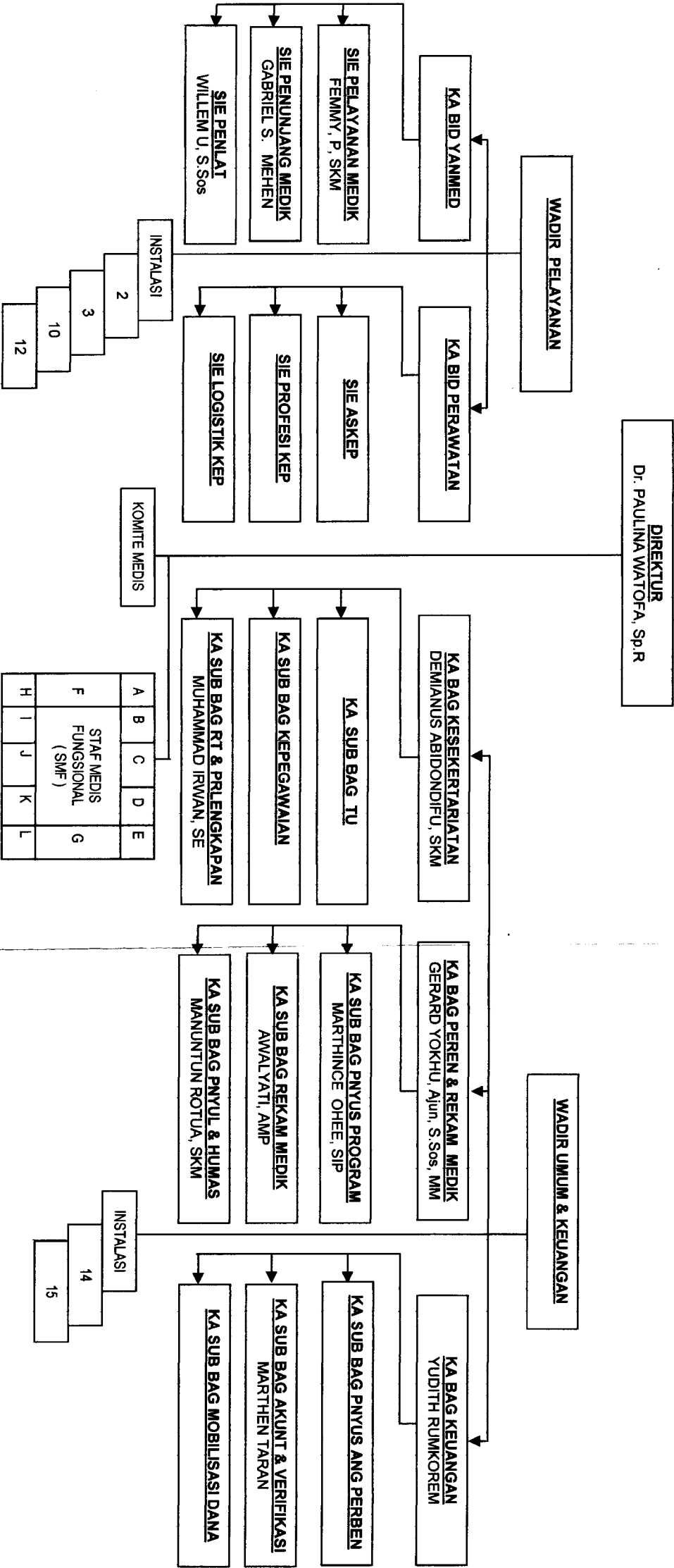
B.Saran

1. Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk memasuki Rumah Sakit Perjan.
2. Khusus di Instalasi Gizi agar dapat dilakukan perencanaan biaya produksi makanan yang lebih tepat dan sesuai dengan syarat gizi yang diberikan.
3. Pencatatan pengeluaran bahan makan ke tiap unit produksi dijumlahkan terpisah.
4. Perlu dibuat alat pengukur tersendiri untuk menentukan pemakaian air, listrik di tiap-tiap unit RSUD Jayapura. Karena dengan menggunakan asumsi apapun analisis biaya yang dilaksanakan akan terjadi bias.
5. Selama ini Instalasi Gizi tidak diikuti sertakan dalam membuat perencanaan anggaran Rumah Sakit dalam menyangkut kualitas dan kuantitas makanan pasien sehingga lebih memadai sesuai dengan kebutuhan gizi yang diperlukan.

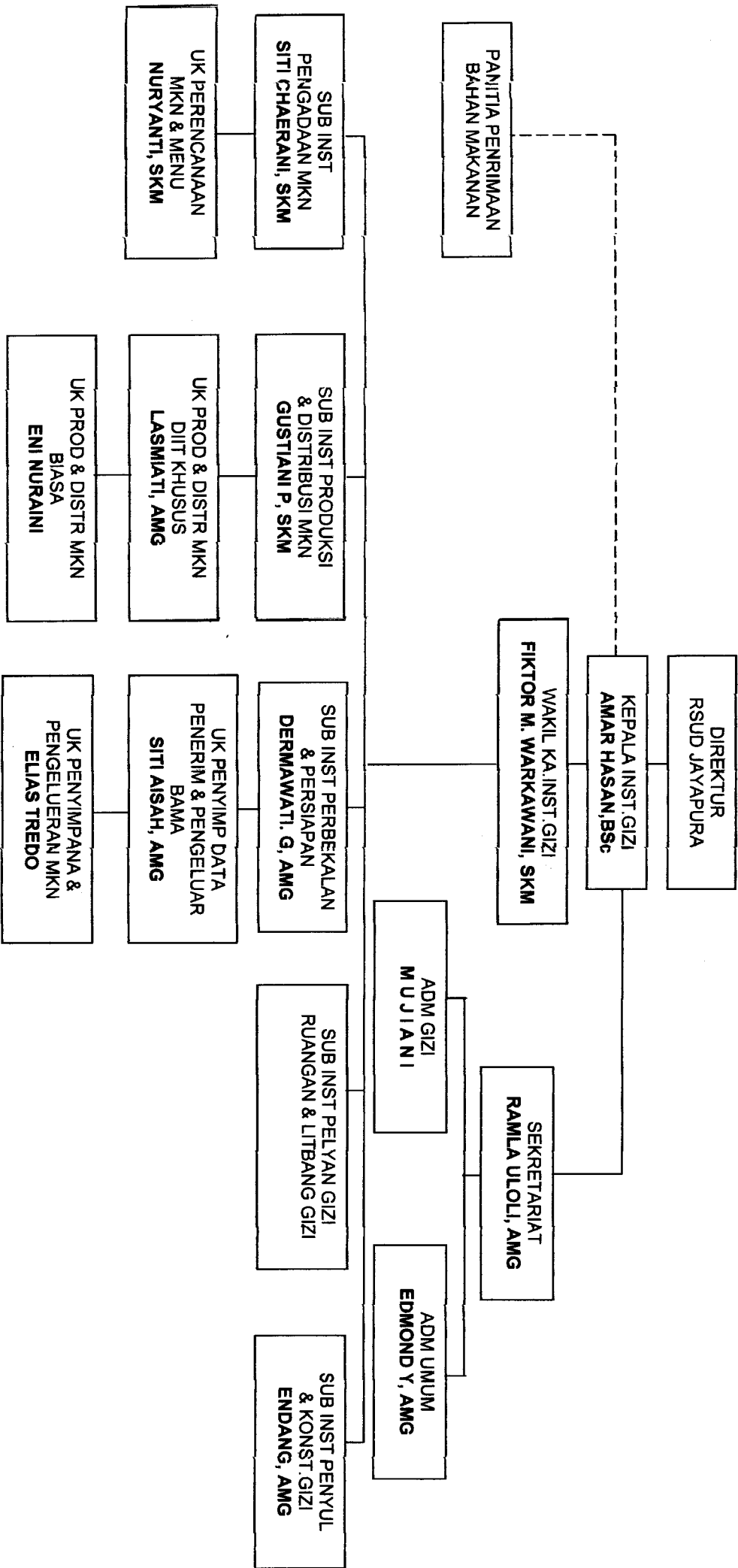
DAFTAR PUSTAKA

1. Departemen Kesehatan RI, Pedoman PGRS, 2003, hal 77 – 79
2. Nurdjawati Akmal, ("Analisis Biaya Makan Di Rumah Sakit"), Prosiding, Bandung, 2005, hal 160 – 168
3. Gunarti Yahya, ("Perencanaan Kebutuhan Sumber Daya Manusia Di Instalasi Gizi Rumah Sakit"), Prosiding, Bandung, 2005, hal 14 – 26
4. Nanda Gita Utami, ("Pengalaman Merencanakan Kitchen Equipment Diperjan Rumah Sakit DR. Hasan Sadikin"), Prosiding, Bandung, 2005,hal 270
5. Saiful Adi, ("Penentuan Harga Makanan"), Prosiding, Bandung, 2005, hal 170 – 174
6. Ahmad Watik Pratiknya, Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Kedokteran dan Kesehatan, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2001, hal 50 – 67
7. Sudigdo Sastroasmoro, Sofyan Ismail, Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis, Jakarta, 1995, hal 18 - 24
8. Mulyadi, akuntansi Biaya, Jakarta, 1995,Penerbit Dian Rakyat

STRUKTUR ORGANISASI RSUD JAYAPURA



STRUKTUR ORGANISASI INSTALASI GIZI
RSUD JAYAPURA



DAFTAR MENU SEHARI
MAKANAN PASIEN KELAS III

Pagi :

Roti isi coklat	100 g
The manis	
Gula pasir	30 g

Siang :

Nasi / Bubur	
- Beras	175 g
Ikan goreng tepung	
- Ikan ekor kuning	60 g
- Tepung terigu	10 g
Tempe bumbu tomat	
- Tempe	30 g
- Saos tomat	10 gr
Cah kangkung + bunga papaya	
- Kangkung	60 g
- Bunga papaya	40 g
- Minyak goreng	5 g
Pepaya masak	100 g

Malam :

Nasi / Bubur	
- Beras	175 g
Ikan goreng asam manis	
- Ikan ekor kuning	60 g
Tempe bacem	
- Tempe	25 g
Sayur asam Jakarta	
- Kac. Tanah	10 g
- Kac. Panjang	30 g
- Labu siam	20 g
- Daun melinjo	10 g
- Jagung muda	20 g
- Nangka muda	15 g
- Gula merah	10 g
Jeruk manis	100 g

Bahan Makanan Yang Digunakan Dalam 1 Siklus

Bahan Makan	Porsi (gr)	Berat Kotor (gr)	Frekuensi Dlm 1 Sklus (gr)	Penggunaan Dlm 1 siklus (gr)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Beras	175	175	21	3.675	6.825	25.082
Daun the	120	20	10	200	3.549	5.915
Gula pasir	30	30	10	300	9.555	2.866
Telur ayam	60	60	5	300	60.700	18.210
Minyak gr	90	90	10	900	11.466	10.319
Tahu	50	50	10	500	19.500	9.750
Gula merah	10	10	4	40	13.650	546
Wortel	25	28	14	392	26.900	10.545
Labu siam	30	38	8	304	12.150	3.694
Kac. Panjang	40	44	8	352	23.625	8.316
Pisang brg	100	139	5	695	13.600	9.452
Ikan ekor.kng	60	83	8	664	74.200	49.269
Tempe	30	30	10	300	27.600	8.280
Kool	30	38	4	152	21.600	3.283
Taoge	95	95	1	95	24.300	2.308
Soun	15	15	3	45	2.000	900
Kecap manis	15	15	4	60	13.422	1288
Semangka	100	217	5	1.085	19.900	21.591
Roti coklat	100	100	3	300	5.400	8.100
Tep. Terigu	10	10	2	20	11.938	239
Saos tomat	15	15	5	75	8.054	1.777
Kangkung	60	83	2	166	13.500	2.241
Bung.pepaya	40	57	2	64	15.525	994
Papaya msk	100	138	5	690	9.400	6.486
Kac. Tanah	10	10	4	40	20.925	837
Daun melinjo	10	13	2	26	29.025	755
Jagung md	80	130	1	130	13.500	1.755

Nangka md	15	15	2	30	10.800	324
Jeruk manis	100	128	5	640	19.900	12.736
Roti kelapa	100	100	2	200	5.400	2.160
Ketimun	25	37	2	74	15.525	1.149
Kelapa parut	20	20	3	60	27.675	1.660
Daging sapi	50	50	3	150	80.800	12.120
Buncis	40	50	4	200	16.875	3.375
An. Jagung	15	22	1	22	50.500	1.111
Pitcay	110	134	1	134	29.125	3.903
Roti selai	100	100	2	200	5.400	2.160
Ayam	65	112	4	448	74.200	33.093
Bayam akar	60	83	1	83	22.275	1.849
Roti keju	100	100	2	200	5.400	2.160
Terong ungu	15	23	1	23	10.800	248
Macaroni	20	20	3	60	4.095	2.457
Jumlah						295.303



PEMERINTAH PROVINSI PAPUA
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH JAYAPURA
BAGIAN PENDIDIKAN DAN PELATIHAN
JL. Kesehatan No. 1 Telp. (0967) 533616, 533516, Fax. (0967) 533781
J A Y A P U R A

SURAT IJIN PENELITIAN & PENGAMBILAN DATA

Nomor : 890.96 / Penlat / IX / 2006

Menindaklanjuti surat dari Direktur Poltekes Jayapura No. DL.02.02.6.U.1033 tanggal 6 September dan Disposisi Direktur No. 420/372 tanggal 13 September 2006 tentang Permohonan Ijin Penelitian maka Direktur RSUD Jayapura memberikan Ijin / Persetujuan kepada :

Nama : Alberthina Fabiola Kabes
N I M : 203 200 416
Untuk : Melakukan Penelitian dan Pengambilan Data dengan Judul Proposal:
"Analisis Biaya Makan Pasien Kelas III Berdasarkan Biaya Makanan, Biaya Tenaga Kerja Dan Biaya Overhead Di RSUD Jayapura".
Lokasi : Ruang Instalasi Gizi, Instalasi IPSRS, Bagian Keuangan dan Bagian Kepegawaian di RSUD Jayapura

Berlaku selama 2 (dua) minggu terhitung sejak tanggal dikeluarkannya surat ini.

Dengan ketentuan sebagai berikut :

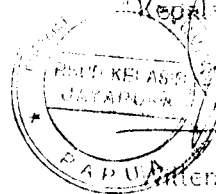
1. Wajib menjaga tata tertib dan mentaati segala ketentuan yang berlaku
2. Wajib memberikan laporan penelitian kepada RSUD Jayapura
3. Surat ijin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan lain, selain untuk kepentingan penelitian ilmiah
4. Surat ijin ini dapat dibatalkan sewaktu-waktu, apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Demikian diharapkan para Kepala Ruang yang terkait dapat memberikan bantuan kepada Yang Bersangkutan.

Dikeluarkan di : J a y a p u r a
Pada tanggal : 14 September 2006

An. Direktur RSUD Jayapura
Kepala Seksi Penlat

Diberikan Kepada Yth :
✓ Sdri. Alberthina Fabiola Kabes



Attem. Ungurwati, S.Sos
HP. 140 107 868

Tembusan Kepada Yth :

1. Direktur Poltekes Jayapura
2. Kajur. D-III Gizi Poltekes Jayapura
3. Arsip



PEMERINTAH PROVINSI PAPUA
RUMAH SAKIT UMUM DAERAH JAYAPURA
BAGIAN PENDIDIKAN DAN PELATIHAN
Jl. Kesehatan No. 1 Telp. (0967) 633616, 633516, Fax. (0967) 633781
J A Y A P U R A

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN
NO. 890. 102 / PENLAT / IX / 2006

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Willem Ungirwahu, S.Sos

Jabatan : Kasi. Pendidikan dan Pelatihan RSUD Jayapura

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Alberthina Fabiola Kabes

NIM : 203 200 416

Jurusan : D-III Gizi Poltekes Papua

Telah melakukan penelitian dan pengambilan data guna penyusunan KTI (Karya Tulis Ilmiah) yang pelaksanaannya selama 2 (dua) minggu terhitung sejak tanggal 14 September s/d 28 September 2006.

Penelitian dan pengambilan data dilakukan di 4 (empat) ruangan yaitu :

1. Ruang Instalasi Gizi RSUD Jayapura
2. Ruang Instalasi IP3RS (Instalasi Pemeliharaan Sarana Rumah Sakit) RSUD Jayapura
3. Bagian Keuangan RSUD Jayapura
4. Bagian Kepegawaian RSUD Jayapura

Dengan mengambil judul penelitian :

"Analisis Biaya Makan Pasien Kelas III Berdasarkan Biaya Makanan, Biaya Tenaga Kerja Dan Biaya Overhead Di RSUD Jayapura".

Demikian Surat Keterangan ini diberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jayapura, 28 September 2006

Kasi. Pendidikan RSUD Jayapura

Willem Ungirwahu, S.Sos

N.p. 140 107 868