

Gambaran Metode *Activity Based Costing* (ABC) Dalam Penyelenggaraan Makanan Di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah

Made Ayu Puspitawati^{1*}, Adillah Imansari², Arfiah³

^{1,2,3}Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

*Korespondensi: madeayu022@gmail.com

Abstrak

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit ialah aktivitas merencanakan menu hingga aktivitas distribusi makanan kepada konsumen yang bertujuan, agar dapat mencapai taraf kesehatan optimal. Tujuan penelitian yakni mengetahui gambaran metode *Activity Based Costing* (ABC) dalam penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Penelitian ini menerapkan metodologi kualitatif disertai studi kasus selaku pendekatannya. Sejumlah 12 orang informan penelitian ditetapkan memakai teknik *purposive sampling* disertai pengumpulan data primer beserta sekunder. Data dianalisa memakai teknik matriks. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa biaya tenaga kerja, *food cost*, *overhead* beserta *profit* yang dilaksanakan RSUD Undata sesuai pedoman PGRS. Metodologi ABC telah diterapkan di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

Kata kunci: instalasi gizi, penyelenggaraan makanan, rumah sakit

Abstract

Food is implemented in hospitals through the process of planning menus and distributing food to consumers with the aim of achieving optimal health levels. This study's objective is to give a general overview of the use of *Activity Based Costing* (ABC) in food management at Undata Hospital in Central Sulawesi Province. This study employs a case study methodology combined with a qualitative method. Twelve informants were selected for this study using primary and secondary data gathering methods in conjunction with *purposive sampling* approaches. Data analysis with matrix techniques. The study's findings demonstrated that *the food cost*, labor cost, *overhead* and *profit* carried out by Undata Hospital were in accordance with the PGRS guidelines. The ABC method has been applied in the Nutrition Installation of Undata Hospital, Central Sulawesi Province.

Keywords: nutrition installation, food administration, hospital

I. PENDAHULUAN

Menurut peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pangan Nasional, Direktorat Ketersediaan Pangan bertugas mengelola neraca pangan, membuat beserta menegakkan aturan terkait pengaturan dan stabilisasi ketersediaan pangan, sekaligus melaksanakan koordinasi. Sesuai DIPA Badan Pangan Nasional tahun anggaran 2023 yang sudah diperbarui, terdapat penambahan anggaran sejumlah

Rp. 4.005.018.000,- (Empat Miliar Lima Juta Delapan Belas Ribu Rupiah) diberikan ke Direktorat Ketersediaan Pangan untuk operasionalnya di (empat) KRO mencakup 4 (empat) output. Tahun 2022 total realisasi belanja daerah pemerintah Provinsi Sulawesi Tengah sebesar 4.825.333 juta rupiah, sedangkan realisasi belanja daerah Kota Palu sebesar 1.593.624 juta rupiah¹

Penyelenggaraan makanan merupakan runtutan aktivitas yang diawali dari aktivitas merencanakan menu hingga aktivitas distribusi makanan kepada konsumen yang bertujuan, agar dapat menggapai taraf kesehatan yang optimal dengan diberikannya makanan yang sesuai serta mencakup aktivitas pembuatan catatan, pemberian laporan, serta evaluasi². Adapun berbagai hal yang memerlukan perhatian dalam proses penyelenggaraan makanan institusi yaitu sumber daya manusia (SDM) yang dipakai, sarana prasarana yang menunjang, perencanaan makanan dan anggaran dana. Berbagai komponen tersebut memiliki kedekatan yang kuat dengan kesuksesan penyelenggaraan makanan yang dimaksud³. Perhitungan *unit cost* sangat penting dilakukan oleh institusi pelayanan yang memiliki tujuan agar memperoleh informasi tentang aktivitas penyusunan rencana anggaran, pengontrolan biaya, penentuan harga, penetapan subsidi sekaligus menunjang penetapan keputusan biaya yang pada umumnya⁴.

Penyusunan rencana biaya makanan adalah aktivitas pembuatan biaya yang dibutuhkan dalam penyediaan bahan makanan untuk pasien serta pegawai yang menerima layanan. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit pembuatan rancangan anggaran bahan makanan dimaksudkan agar dapat mengusulkan yang cukup dalam pengadaan bahan makanan selayaknya dengan ketetapan kecukupan gizi⁵. Untuk melakukan perhitungan biaya satuan pada aspek layanan rumah sakit, yang sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan sehingga diciptakan suatu sistem dalam menetapkan harga pokok produk dengan basis kegiatan yang disusun guna menanggulangi distorsi dalam akuntansi biaya tradisional yang dikenal dengan *Activity Based Costing (ABC)*⁶.

Penelitian ini bertujuan guna mengetahui gambaran *food cost*, biaya tenaga kerja, *overhead*, *profit* dalam penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

II. METODE

Jenis penelitian ialah deskriptif kualitatif disertai pendekatan studi kasus dengan teknik wawancara mendalam. Penelitian dilaksanakan di bulan Mei-Juni tahun 2024 berlokasi di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Informan penelitian sejumlah 12 orang, mencakup 1 informan kunci yakni 1 orang Kepala Instalasi Gizi, 9 informan utama beserta 2 informan pendukung. Data dikumpulkan memakai pedoman wawancara mendalam beserta format checklist observasi. Reduksi data, penyajian data, beserta kesimpulan/verifikasi ialah tiga alur kegiatan bersamaan yang membentuk proses analisa data sesudah data terkumpul melalui *recording*.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Karakteristik Responden

No.	Inisial Informan	Umur	Pendidikan Terakhir	Pekerjaan	Keterangan
1.	SR	50	S2	Kepala Instalasi Gizi	Informan Kunci
2.	SDP	28	D3	Ahli Gizi	Informan Utama
3.	FD	24	S1	Ahli Gizi	Informan Utama
4.	KP	25	D3	Ahli Gizi	Informan Utama
5.	MR	24	D3	Ahli Gizi	Informan Utama
6.	YIT	36	D3	Ahli Gizi	Informan Utama
7.	RY	33	SMA	Pengolah	Informan Utama
8.	K	26	SMA	Pengolah	Informan Utama
9.	RD	34	SMA	Pengolah	Informan Utama
10.	MR	23	SMA	Pengolah	Informan Utama
11.	SY	52	S1	PJ Pengolahan	Informan Pendukung
12.	MR	58	S1	PJ Logistik	Informan Pendukung

Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa informan pada penelitian ini sejumlah 12 orang, mencakup 1 informan kunci yakni Kepala Instalasi Gizi di RSUD Undata Palu, terdapat 9 informan utama yaitu ahli gizi dan staff pengolah di RSUD Undata, dan 2 informan pendukung yaitu penanggung jawab pengolahan di Instalasi Gizi RSUD Undata. Tiap informan bertempat tinggal di Kota Palu Provinsi Sulawesi Tengah. Observasi langsung, dokumentasi, beserta wawancara mendalam (*in-depth interview*) ialah metodologi yang diterapkan guna memperoleh informasi.

Informasi mendalam dari aspek *food cost* sebagian besar informan mengetahui tentang *food cost*. Di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah, perencanaan menu sudah terlaksana menyesuaikan pedoman beserta persyaratan PGRS. Hasilnya mencakup: 1) pembentukan tim kerja: tim kerja fasilitas pelayanan kesehatan mencakup 27 orang pramusaji, 23 orang ahli gizi, beserta 1 orang kepala instalasi; 2) pemilihan jenis menu: menu standar diterapkan di RSUD Undata dikarenakan mengutamakan output pelayanan dibanding hasil masakan supaya bisa maksimal; 3) penetapan durasi siklus menu: instalasi gizi RSUD Undata memiliki siklus menu tahunan selama 10 hari; 4) penetapan pola menu: Instalasi Gizi RS Undata membagi menu makan menjadi sejumlah bagian menurut jumlah buah, sayur, protein hewani, protein nabati, beserta karbohidrat. Tersedia juga camilan pagi beserta sore; 5) penetapan takaran porsi: SOP Instalasi Gizi RSUD Undata sudah mencantumkan besar porsi untuk tiap diet; 6) penetapan panduan menu: contohnya ketika memakai ayam potong disertai porsi standarnya 150 gram, ukuran porsinya 1 penukar, maka harus memperhitungkan berat yang boleh dikonsumsi (dalam DKBM, ayam BDD = 60%), sehingga pedoman menu standar porsi ayam potong ialah 100 gram; 7) pembuatan menu menyesuaikan siklus yang ditetapkan (format menu); 8) pengevaluasian beserta perbaikan menu: tim kerja memakai instrumen yang disebut lembar SPM guna mengevaluasi menu. Standar pangan ialah pemakaian bahan pangan yang disusun menurut jenis pangan. Menurut bentuk makanannya, fasilitas pelayanan kesehatan di Instalasi Gizi RS Undata memiliki standar makanan yang beragam, mencakup standar makanan biasa, lunak, saring, beserta cair.

Dalam kegiatan biaya tenaga kerja di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah jumlah tenaga gizi yang ada di Instalasi Gizi yaitu terdiri dari kepala instalasi (1 orang), ahli gizi (23 orang), dan pramusaji (27 orang). Dengan jumlah pegawai 60 orang dengan pramumasak dikatakan cukup untuk menangani beban kerja yang ada. Adapun pembagian tugas didasarkan dari latar belakang Pendidikan yang sesuai ketentuan terdiri dari SMP, SMA, D3, S1, dan S2. Adapun

sumber aturan pendapatan bahwasanya hanya bersumber dari rumah sakit yang berdasarkan jenjang golongan, pendidikan dan masa jabatan. Adapun untuk regulasi pembagian jasa pelayanan bahwa tidak ada perbedaan dengan pegawai yang mendapat shift lebih atau shift kurang, hanya saja yang membedakan adalah potongan kehadiran contoh seperti jika ada pegawai cuti maka jasa pelayanan 1 bulannya diterima hanya 50%. Dan untuk pegawai yang lembur pada saat hari raya maka mendapatkan uang lembur yang tidak diketahui jumlah pastinya. Dan untuk persen alokasi anggaran untuk biaya tenaga adalah 25%.

Dalam menerapkan *Activity Based Costing* (ABC) dibutuhkan pertimbangan terkait biaya proses produksi dan keuntungan yang dapat dihasilkan oleh Instalasi Gizi. Mengalokasikan biaya *food cost* perlu diperhatikan alokasi biaya pada kegiatan perencanaan makanan yang diawali dari perencanaan makanan sampai pendistribusian makanan untuk memperbesar margin keuntungan agar mendapat keuntungan. Agar mendapat keuntungan Instalasi Gizi telah mempertimbangkan semua biaya yang berkaitan dalam produksi untuk menentukan harga produk⁷.

Biaya tidak tetap yang disebut *overhead* dikeluarkan guna mendanai biaya operasional sehingga proses penyediaan makanan bisa berjalan. Dua kategori biaya overhead ialah biaya operasional tidak tetap dan tetap. Bangunan, lokasi, listrik, air, beserta telepon termasuk contoh biaya operasional tetap. Sementara iklan, transportasi, promosi, beserta bahan habis pakai termasuk biaya operasional tidak tetap⁴. Dalam kegiatan pembiayaan *Overhead* di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah bahwa biaya *overhead* meliputi biaya bahan bakar, biaya listrik, biaya gas, biaya transportasi dan biaya pemeliharaan dan untuk persen anggaran yang dialokasikan untuk *overhead* yaitu sebesar 20%.

Selisih antara pengeluaran beserta pendapatan disebut *profit*. Suatu perusahaan bisa memperoleh *profit* terbanyak di kondisi ini apabila diukur efektivitas beserta efisiensinya. Selisih pendapatan beserta pengeluaran dipakai guna menghitung input beserta output laba yang merupakan pusat tanggung jawab⁹.

Dari wawancara mendalam juga dilakukan untuk mengetahui sejauh mana informan mengetahui tentang *profit*, didapatkan bahwa informan utama dan informan pendukung tidak mengetahui perhitungan *profit* yang digunakan dan persen alokasi anggaran untuk *profit*. Hanya saja yang mengetahui yaitu informan kunci, bahwa untuk sistem keuntungan di Instalasi Gizi itu sesuai dengan jabatan masing-masing, ada sebagai Kepala Instalasi gizi, ada sebagai Kepala pengolahan, Kepala logistik, penanggung jawab, dan pramusaji. Dan penetapan persen alokasi anggaran *profit* yaitu sebesar 15%¹⁰.

IV. KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini mencakup: 1) Terkait komponen *food cost*, sudah dikumpulkan data yang sesuai dengan pedoman PGRS, mulai dari perencanaan menu, kebutuhan bahan pangan, beserta anggaran. Standar persen alokasi anggaran untuk *food cost* adalah sebesar 40%. Persen alokasi anggaran untuk biaya tenaga adalah 25%, untuk *Overhead* sebesar 20%, dan untuk *profit* sebesar 15%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis berterima kasih kepada Dosen Pembimbing di Universitas Widya Nusantara, seluruh staff yang ada di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah yang menjadi informan penelitian sehingga penelitian terselenggara dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

1. Heryana, A. 2020. Bahan Ajar Mata Kuliah Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Etika Penelitian. Prodi Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul. <https://doi.org/10.13140/rg.2.2.13880.16649>
2. Kemenkes RI. 2013. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
3. Rizky, D. O., Padmiari, I. A. E., & Ariati, N. N. 2023. Analisis Biaya Makan Dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Di Rumah Sakit (Literatur Review). *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 12 (1), 39 – 51. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i1.1587>
4. Nurjaya, Irawati, K. 2020. Analisis Unit Cost pada Menu Makanan yang Disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di SD / SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu *Analysis Of Cost Units On The Food Service Menu Presented In The Food Service At Poltekkes Kemenkes Palu RSUD Madani Palu*. 1(1), 1–11.
5. Ismunandar. 2013. Kesiapan Rumah Sakit Umum Daerah Undata Palu dalam Penanganan Korban Bencana. Tesis. Universitas Hasanuddin. Makassar. 8(3), 143–154.
6. Rachmat. 2021. Perhitungan Unit Cost dengan Metode *Activity Based Costing* (ABC) di Instalasi Gawat Darurat Rumah Sakit Hikmah Makassar. Universitas Hasanuddin.
7. Pettalolo, S. 2023. Laporan Tahunan *Unit Cost* Instalasi Gizi di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Palu
8. Sartika, R, Suryani, L., & Deviliawati, A. 2021. Analisis Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Basemah Pagar Alam Tahun 2021. *Jurnah Kesehatan Saelmakers PERDANA*. P-ISSN 2615-6571 E-ISSN 2615-6563. Vol. 5 No. 2, Agustus 2022
9. Sugiyarti, A. T., Sandra, C. 2013. Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Dengan Metode Activity Based Costing (ABC) (Studi Kasus di Poli Mata RSD Balung Kabupaten Jember) *Unit Cost Analysis (Unit Cost) With Activity Based Costing Method (ABC) (Case Study In Eyes at RSD Balung Jember. Jurnal Pustaka Kesehatan*. Vol 1 No.1.
10. Ina, R., Fayasari, A. 2022. Analisis Beban kerja Pramumasak dan Pramusaji di Instalasi Gizi RSUD Karawang Dengan Metode *Workload Indicator Staffing Need* Tahun 2022. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi*. e-ISSN: 2775-085X. *Jakagi* Vol 3, No. 2, Juni 2023