

AN OVERVIEW OF ACTIVITY BASED COSTING (ABC) METHOD IN FOOD ADMINISTRATION AT UNDATA HOSPITAL CENTRAL SULAWESI PROVINCE

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

Universitas Widya Nusantara, Palu
Email: madeayu022@gmail.com

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. 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

ABSTRAK

Penataan makanan di rumah sakit dilakukan melalui proses perencanaan menu dan penyaluran makanan kepada konsumen dengan tujuan mencapai derajat kesehatan yang optimal. Tujuan penelitian ini adalah untuk memberikan gambaran umum tentang penerapan Activity Based Costing (ABC) dalam pengelolaan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Penelitian ini menggunakan metodologi studi kasus yang dipadukan dengan metode kualitatif. Sebanyak 12 informan dipilih dalam penelitian ini dengan menggunakan metode pengumpulan data primer dan sekunder dengan pendekatan purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya makanan, biaya tenaga kerja, overhead dan laba yang dilakukan RSUD Undata telah sesuai dengan pedoman PGRS. Metode ABC telah diterapkan di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

Kata Kunci : Instalasi Gizi, Pengelolaan Makanan, Rumah Sakit

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 rupiah.

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 evaluasi. 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 dimaksud. 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 umumnya.

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 gizi. 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).

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

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*.

Hasil dan Pembahasan

Karakteristik Informan

Berikut adalah Tabel 1 karakteristik informan sebagai data primer pada penelitian ini, adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Karakteristik Informan

Informan	Jumlah
Informan Kunci	1
Informan Utama	9
Informan Pendukung	2
	12

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,

Biaya Tenaga Kerja (25%)

Berdasarkan pernyataan dari 3 informan utama dan 2 informan pendukung, terdapat 6 informan utama lainnya memiliki jawaban yang sama dengan informan utama sebelumnya yaitu diperoleh hasil bahwa jasa pelayanan untuk yang melebihi shift atau yang shiftnya kurang itu tidak mempengaruhi jumlah jasa pelayanan yang diterima hanya saja yang membedakan nantinya adalah potongan kehadiran. Terkecuali untuk yang cuti jasa pelayanan dipotong 50%.

Overhead (20%)

Berdasarkan pernyataan dari informan utama dan informan pendukung diperoleh hasil bahwa sebagian besar informan utama mempunyai jawaban yang sama. Sebagian besar informan utama dan informan pendukung menjawab bahwa biaya operasional yang tersedia digunakan untuk biaya belanja bahan makanan, belanja bahan bakar, dan belanja peralatan dapur/masak dan peralatan makan. Dan 5 informan utama tidak mengetahui apapun tentang biaya operasional *overhead*. Persen anggaran yang alokasikan untuk *overhead* baik informan utama dan informan pendukung tidak ada yang mengetahuinya, hanya saja informan kunci menjawab bahwa persen alokasi anggaran *overhead* adalah 20%.

Profit

Berdasarkan pernyataan yang peneliti wawancara hanya informan kunci dikarenakan pada wawancara yang dilakukan sebelumnya informan utama dan informan pendukung tidak mengetahui apapun tentang anggaran-anggaran *unit cost* yang mencakup *food cost*, biaya tenaga kerja, *overhead*. Sehingga pernyataan yang diperoleh hasil wawancara bersama informan kunci adalah sistem perhitungan keuntungan didasarkan oleh jabatan masing-masing dalam artian disesuaikan lagi dengan golongan dan masa kerja masing-masing. Persen *profit* yang digunakan adalah 15%, disesuaikan dengan aturan dari rumah sakit itu sendiri.

Pembahasan dalam penelitian ini adalah 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 produk. 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 tetap. 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 jawab.

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%.

Kesimpulan

Dari temuan penelitian tersebut, kesimpulannya 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%.

Saran bagi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah Untuk pihak Instalasi Gizi RSUD Undata agar melakukan keterbukaan seperti perlunya diadakan sosialisasi yang terkait dengan *unit cost* dalam penyelenggaraan makanan yang berlaku di Instalasi Gizi tersebut, agar jika nantinya ada peneliti atau tim survey pegawai atau staff yang ada di Instalasi Gizi lebih siap jika di wawancarai. Karena perlunya unsur keterbukaan terkait *unit cost*.

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.

Pustaka

- Ali, M. M., Hariyati, T., Pratiwi, M. Y., & Afifah, S. 2022. Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Penerapannya dalam Penelitian. *Education Journal*, 2 (2), 1– 6.
- Dwi, A.P.A. 2020. Analisis Food Cost Terhadap Penyelenggaraan Makanan Pegawai RS Di Fifin Catering. Poltekkes Palembang. Palembang
- Fauzy, A. 2019. Buku Materi Pokok Metode Sampling Universitas Terbuka Banten. Indonesia. ISBN 978-602-392-688-6 (Vol. 9, Issue 1). <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com>
- Febriyanti, A., Mulyana, A., Ridha, A., Dukha, A., Okiningrum, A., Zhafira, A., & Hikmah, A. 2021. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Asupan Energi Tenaga Medis Di Lingkungan Kerja (Studi di Beberapa Lokasi Fasilitas Kesehatan). *Nutrizone (Nutrition Research and Development Journal)*, 01(01), 34–42.
- Hansen, S., Hansun, S., Setiawan, A. F., & Rostiyanti, S. 2023. Etika Penelitian: Teori dan Praktik. Podomoro University Press. ISBN : 9786239837273

- 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>
- Ismunandar. 2013. Kesiapan Rumah Sakit Umum Daerah Undata Palu dalam Penanganan Korban Bencana. Tesis. Universitas Hasanuddin. Makassar. 8(3), 143–154.
- 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
- Kemenkes RI. 2013. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Pettalolo, S. 2023. Laporan Tahunan Unit Cost Instalasi Gizi di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Palu
- Mahfud, 2014. Perhitungan Unit Cost Akomodasi Rawat Inap Bangsal Kelas III Ruang Arofah Dengan Metode Activity Based Costing Sistem Pada RSU PKU Muhammadiyah Yogyakarta. *Jurnal Nursing*. Vol. V, No. 1.
- 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.
- Rachmat. 2021. Perhitungan Unit Cost dengan Metode Activity Based Costing (ABC) di Instalasi Gawat Darurat Rumah Sakit Hikmah Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Rahayuningsih, S. I., & Putra, A. 2010. Pengaruh Pengetahuan Pasien tentang Haknya Terhadap Kepuasan Pasien di RSUDZA. *Nursing Journal*. e-ISSN: 2580-2445
- Ratnasari, Mochamad, R., & Cecep, H. P. 2019. Analisis Activity Based Costing (ABC) Dalam Penentuan Harga Pokok Produk Pelayanan di Hotel Sabda Alam Garut. Universitas Garut. Garut
- 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>
- Safitri, T. A., Noviani, N. E. 2020. Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*. ISSN: 1410-4571, E-ISSN: 2541-2604
- Sartika, R, Suryani, L., & Deviliawati, A. 2021. Analisis Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Basemah Pagar Alam Tahun 2021. *Jurnah Kesehatan Saemakers PERDANA*. P-ISSN 2615-6571 E-ISSN 2615-6563. Vol. 5 No. 2, Agustus 2022
- Silvana, P. 2020. Analisa Unit Cost Pada Penyelenggaraan Makanan di Catering Masagena Palu 2020. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu. Palu
- 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.
- Supartiningsih, S. 2017. Kualitas Pelayanan Kepuasan Pasien Rumah Sakit Kasus Pada Pasien Rawat Jalan. Sragen. *Jurnal Medicoeticolegal dan Manajemen Rumah Sakit*. Vol.6 No.1
- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., & Ratna, R. 2015. Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali Analysis of Inpatients Food Leftover at Sanglah Hospital Bali Province. *Public Health and Preventive*

