

Analisis dan prediksi model perencanaan anggaran biaya makanan di RSUD Tangerang

Dian Trisnawati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20316565&lokasi=lokal>

Abstrak

Biaya untuk makanan merupakan salah satu bagian terbesar dari biaya pengelolaan rumah sakit. Untuk itu perencanaan yang baik sangat diperlukan untuk mengontrol biaya dan menyesuaikannya dengan tingkat pelayanan yang diperlukan. Kepala instalasi gizi harus mampu melihat kondisi ekonomi dan perubahan tingkat pelayanan akan berpengaruh terhadap jumlah anggaran biaya yang diperlukan. Instalasi gizi RSUD Tangerang setiap tahun telah membuat anggaran untuk biaya makanan namun pada lima tahun anggaran terakhir yaitu tahun 1994/1995 - 1998/1999 anggaran yang diajukan selalu berbeda dengan realisasinya. Penelitian ini bertujuan merumuskan model perencanaan anggaran makan pasien rawat inap pada RSUD Tangerang sehingga diperoleh nilai anggaran yang tepat untuk meningkatkan efisiensi penggunaan sumber dana.

Metode penelitian ini menggunakan analisis kecenderungan secara serial waktu dan uji korelasional. Data statistik diolah secara komputerisasi dengan menggunakan program minitab release 11.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tahun 1994/1995 - 1998/1999 antara usulan anggaran biaya makanan yang dibuat oleh instalasi gizi dengan realisasi biaya belanja makanan adalah berbeda. Selisih antara usulan anggaran dengan realisasi biaya belanja makanan berkisar antara 2% hingga 24%. Hasil analisis korelasi regresi didapatkan hubungan antara biaya belanja makanan dengan BOR dan rata-rata harga makanan tiap pasien per hari, yang dapat digunakan sebagai model perencanaan anggaran, sebagai berikut: $\text{Realisasi biaya belanja (ribu)} = 28.840 + 5,8 (\text{rata-rata harga makanan tiap pasien per hari}) - 17.000 (\text{BOR})$. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kecenderungan perbedaan antara usulan anggaran dan realisasi belanja makanan tersebut adalah meningkat. Besarnya biaya belanja makanan dipengaruhi oleh BOR dan rata-rata harga makanan tiap pasien per hari. Untuk mendapatkan anggaran yang tepat maka perlu observasi dan analisis lebih lanjut terhadap pedoman pemberian makanan pasien rawat inap RSUD Tangerang dan realisasinya untuk mengetahui apakah anggaran yang diberikan oleh rumah sakit dapat memenuhi kebutuhan sesuai dengan pedoman pemberian makanan pasien rawat inap yang telah ditetapkan.Food cost is one of the biggest operating expenses for a hospital. Therefore, a comprehensive plan is necessary in order to control the expenses and to adjust the level of services. The head of the Nutrition Unit has to be able to determine how far the economic condition and the alteration of level of services might influence the total budget for food. The Nutrition Unit at RSUD Tangerang commits to develop budget plan for food cost annually. However, during the last five year-budget (1994/1995 to 1998/1999), the budget for food cost was never the same with the actual expenses.

The purpose of the research is to formulate a method of budgeting food cost for inpatient, in order to acquire the most accurate budget to increase the efficiency of using the budget.

The method of the research is based on time series analysis and regression correlation test. Statistical data is analysed with computer using Minitab release 11 programme.

The report shows that the budget was different with actual food cost The difference about 2% - 24%. The

result Regression Correlation analysis determines that total food cost is affected by Bed Occupancy Rate (BOR) and Average food cost per patient per day. Therefore the author concludes that food cost can be predicted through this formula; food cost budget (thousand) = 28.840 + 5,8 (Average food cost per inpatient per day) - 17.000 (Bed Occupancy Rate).

In conclusion, The differences between the budget and actual food cost seems to increase from year to year. It is also noted that other factors that affect budget for food cost are BOR and Average food cost per inpatient per day. To acquire the most accurate budget, the author Ends that the management needs to conduct observation and further analysis for the existing standard of providing food for inpatient at RSUD Tangerang towards the actual practice. This is aiming to learn whether the approved budget is able to meet the requirements of the standard or not.