

Analisa realisasi belanja makan pasien pada Departemen Gizi Rumah Sakit Bhakti Yudha di Depok = The analysis of the execution in cost of food expenses for patients at the Department of Nutrition of the Hospital Bhakti Yudha at Depok

Asih Widowati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=79051&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Instalasi Gizi merupakan subsistem unit pelayanan penunjang medik, yang tidak kalah pentingnya, sebagai selayaknya pelayanan medik. Pelayanan yang diberikan oleh instalasi gizi adalah nutrisi untuk pasien yang dirawat inap, disamping pegawai rumah sakit seperti dokter jaga, tamu rumah sakit dan sebagainya.

Pelayanan gizi ini amat penting dalam membantu pemulihan kesehatan pasien dan mempercepat kesembuhan serta memperpendek hari rawat (length of stay) yang merupakan salah satu tolok ukur keberhasilan / citra dari pelayanan suatu rumah sakit. Dalam pelayanan gizi rumah sakit ini diperlukan biaya, yang dikeluarkan oleh rumah sakit, dan biaya ini dikelola penggunaannya oleh Departemen Gizi.

Maka sebaiknya penggunaan biaya ini dipertanggung jawabkan, dan pelaksanaannya sesuai dengan hal-hal yang telah direncanakan semula oleh rumah sakit.

Pada tahun 1995 di Rumah Sakit Bhakti Yudha telah terjadi kesenjangan dalam pemakaian dana atau anggaran yang pada pelaksanaannya melebihi dari rencana semula, sedangkan jumlah hari rawat yang telah ditetapkan oleh rumah sakit pun tidak tercapai. Bertolak dan permasalahan tersebut maka penelitian ini memperkirakan berapa besar selisih biaya tersebut. Hari rawat yang tidak tercapai itu berapa persen-kah besarnya.

Metodologi penelitian yang digunakan adalah deskriptif laralitatif, dengan: mengolah data primer dan data sekunder yang didapat dari Departemen Keuangan, informatika, ruang perawatan dan tim pengadaan bahan makanan rumah sakit.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa

1. Pada tahun 1995 di Departemen Gizi memang terjadi selisih biaya, yang besarnya menurut Departemen Keuangan adalah sebesar Rp. 12.321.262,- ; atau sebesar 7 %.
2. Jumlah hari rawat yang tidak tercapai adalah 868 hari rawat atau sebesar 3 %.

Pada saat perencanaan anggarcm, harus diperhitungkan dengan teliti jumlah kebutuhan bahan makanan pasien berdasarkan jumlah standar nilai gizi; berupa : kalori, karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin yang jumlahnya sudah baku. Jumlah bahan makanan ini sangat erat kaitannya dengan jumlah biaya yang dibutuhkan untuk anggaran belanja makan pasien selama satu tahun. Untuk hal itu harus dibuat rencana kebutuhan bahan makanan, yang juga mengacu kelas rawat.

Cara perhitungan rencana biaya, dipengaruhi beberapa faktor yang tidak dapat diperkirakan; seperti banyaknya pasien dan tingginya harga pada hari-hari raya, Tahun Baru, Natal dan selama bulan Ramadhan, maka seyogyanya dipakai sistem standar deviasi.

Maka dengan pemakaian sistem tersebut pada akhir tahun anggaran tidak terjadi kekeliruan dalam penilaian atau evaluasi.

Menu yang telah ditetapkan harus dilaksanakan dengan konsekwen, dengan demikian tidak akan terjadi pelanggaran harga makanan perhari rawat yang telah ditetapkan. Guna menjaga citra rumah sakit, perlu kiranya setiap empat sampai enam bulan diadakan modifikasi menu.

Efisiensi pada Departemen Gizi dengan Cara pengelolaan yang baik dan efektif serta mempertahankan mutu harus menjadi dasar falsafah.

Daftar kepustakaan : 33, (1979 - 1996).

ABSTRACT

The Nutritional Service is a subsystem of the unit for medical services support which is not less important, appropriate to medical services.

The services offered by the nutritional services is nutrition for patients staying at the hospital beside the employee of the hospital such as the ward physician, the hospital guests and others.

This nutrition services is very important to help the patient's recovery, to make the recovery of health of the patient faster and to make the length of stay shorter, which is one of the criteria of success I trademark of the hospital's services.

The nutrition services require expenses, supplied by the hospital, the usage of this expenses is managed by the Department of Nutrition.

Therefore it is better that the usage of this expenses be accountable, and the usage conform to the cases formerly programmed by the hospital.

In the year of 1995 at the hospital of Shakti Yudha has occurred a discrepancy in the execution of expenses or budget in which the usage differs in excess from the former program, while the length of stay plan by the hospital was not reached.

Commencing from the said discrepancy this study predicts the amount of the difference of the budget. The amount in percentage of the unreached length of stay.

The methods of study used is descriptive qualitative, in which the primary data and the secondary data obtained from the Department of Nutrition, the Department of Finance and Administration, informatics, cure rooms and the team of hospital raw material procurement for food are processed.

The result of the study discloses that :

1. In the year of 1995 at the Department of Nutrition a difference in budget has occurred, at the amount of Rp. 12.321.262; , or 7 % ; conform to the Department of Finance and Administration.
2. The total amount of unreached length of stay was 868 days or 3 %.

During the planning of budget, proper calculation of the amount of food material proposed based on the amount of carbohydrate, fat, protein, minerals and vitamins; conform to the standard of nutrition. The amount of food is closely related to the amount of budget for the purchase of food for the patients for one year. For that reason the plan of food requirement has to be performed, and must comply to rooms category.

Misleading standard method of cost expenses plan due to some unpredictable factors, such as the number of patient and the higher price during holidays, New Year, Christmas and during the month of Ramadhan, it is appropriate to use the standard deviation system.

Hence by using the method, the discrepancy of calculation evaluation in costing at the end of the year can be eliminated

The Menu plan must be performed consequently, so that discrepancy from the plan of the cost per meal per day is checked. The well establishment of the hospital must be maintained by adopting menu modifications every four, or six months.

Efficiency in the Department of Nutrition by means of well and effectively management, and keeping quality is the idea to be the fundamental principle.

List of references : 33, (1979 - 1996).</i>