



**UNIVERSITAS INDONESIA**

***COST EFFECTIVENESS ANALYSIS* PENYELENGGARAAN MAKANAN  
SISTEM SWAKELOLA DAN *OUTSOURCING* DI KELAS PAVILIUN  
RSU JEND. A. YANI METRO LAMPUNG TAHUN 2008**

**TESIS**

**OLEH :  
ERLA ANDRIANTI  
NPM : 0606022132**

**PROGRAM STUDI KAJIAN ADMINISTRASI RUMAH SAKIT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS INDONESIA**

**DEPOK 2008**



**UNIVERSITAS INDONESIA**

***COST EFFECTIVENESS ANALYSIS* PENYELENGGARAAN MAKANAN  
SISTEM SWAKELOLA DAN *OUTSOURCING* DI KELAS PAVILIUN  
RSU JEND. A. YANI METRO LAMPUNG TAHUN 2008**

**Tesis ini diajukan sebagai  
salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
MAGISTER ADMINISTRASI RUMAH SAKIT**

**Oleh:  
ERLA ANDRIANTI  
NPM : 0606022132**

**PROGRAM STUDI KAJIAN ADMINISTRASI RUMAH SAKIT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS INDONESIA**

**DEPOK 2008**

## **PERNYATAAN PERSETUJUAN PEMBIMBING**

Tesis dengan judul

***COST EFFECTIVENESS ANALYSIS* PENYELENGGARAAN  
MAKANAN SISTEM SWAKELOLA DAN *OUTSOURCING*  
DI KELAS PAVILIUN RSU JEND. A. YANI METRO  
TAHUN 2008**

Tesis ini telah disetujui, diperiksa dan dipertahankan di hadapan Tim Penguji Tesis  
Program Pascasarjana Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia

Depok, 18 Juli 2008

Ketua



(dr. Peter Pattinama, SKM)

**PANITIA SIDANG UJIAN TESIS MAGISTER  
PROGRAM STUDI KAJIAN ADMINISTRASI RUMAH SAKIT  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS INDONESIA**

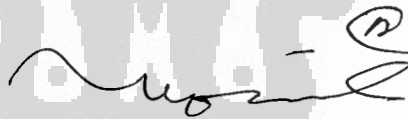
Depok, 18 Juli 2008

Ketua



(dr. Peter Pattinama, SKM)

Anggota



(Dr. Drg. Ronnie Rivany, MSc)



(dr. Mieke Savitri, Mkes)



(Iih Supiasih, SKM, MARS)

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Erla Andrianti  
NPM : 0606022132  
Program Studi : Kajian Administrasi Rumah Sakit  
Kekhususan : Administrasi Kebijakan Kesehatan (AKK)  
Angkatan : Tahun 2006  
Jenjang : Magister

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan tesis saya yang berjudul : *Cost Effectiveness Analysis* Penyelenggaraan Makanan Sistem Swakelola dan *Outsourcing* di Kelas Paviliun RSUD Jend. A. Yani Metro Lampung Tahun 2008.

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, Juli 2008



(Erla Andrianti)

## **RIWAYAT HIDUP**

Nama : Erla Andrianti  
Tempat Tanggal Lahir : Yogyakarta, 2-9-1965  
Alamat rumah : Jl. Kerinci I No. 4 Metro Lampung  
Status Keluarga : Menikah  
Alamat Instansi : Dinas Kesehatan Kota Metro Lampung

### **Riwayat Pendidikan :**

1. SD Kanisius Demangan Baru Yogyakarta, lulus tahun 1977
2. SMP 1 Yogyakarta, lulus tahun 1981
3. SMA 2 Yogyakarta, lulus tahun 1984
4. Universitas Gajah Mada Fakultas Kedokteran Gigi, lulus tahun 1990
5. Pascasarjana Universitas Indonesia Fakultas Kesehatan Masyarakat Program Studi Kajian Administrasi Rumah Sakit angkatan tahun 2006.

### **Riwayat pekerjaan :**

1. Puskesmas Sekampung, Kecamatan Sekampung Lampung Tengah
2. Puskesmas HC Metro Kecamatan Metro Pusat Kota Metro Lampung
3. Dinas Kesehatan Kabupaten Lampung Tengah
4. RSUD Jend. A. Yani Metro Lampung
5. Dinas Kesehatan Kota Metro Lampung

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah* penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkah, rahmat, hidayah dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tesis ini.

Tesis yang berjudul '*Cost Effectiveness Analysis* Penyelenggaraan Makanan System Swakelola dan *Outsourcing* di Kelas Paviliun RSUD Jend. A. Yani Metro Tahun 2008' ini disusun untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Magister dalam program studi Kajian Administrasi Rumah Sakit Universitas Indonesia.

Penulis menyadari bahwa proses penyelesaian tesis ini tidak terlepas dari adanya dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Bapak dr. A. Peter Pattinama, SKM, selaku pembimbing dengan kesibukan beliau sehari-hari, masih bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing, mengarahkan dan memberikan masukan yang berharga dalam penulisan tesis ini. Semoga Tuhan selalu memberkati.
2. Bapak Dr. Drg. Ronny Rivanie, MARS, selaku pembimbing pendamping dengan kesibukan beliau sehari-hari, masih bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing, mengarahkan dan memberikan masukan dalam penulisan tesis ini. Semoga Allah SWT selalu memberikan rahmat dan hidayah-Nya.
3. Bapak Kepala Dinas Kesehatan Kota Metro, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mengikuti Program Pendidikan Magister di Universitas Indonesia.

4. Bapak Direktur RSUD Jend. A. Yani Metro, beserta seluruh staffnya yang telah banyak membantu penulis selama melakukan penelitian.
5. Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat dan Staf Pengajar program studi Kajian Administrasi Rumah Sakit program Pasca Sarjana Universitas Indonesia yang telah memberi bimbingan, pengetahuan serta sarana selama saya menempuh pendidikan.
6. Kepala dan Staf Perpustakaan FKM UI yang telah membantu dalam hal kepustakaan.
7. Ayahanda Mudjeri BAE, yang selalu berdo'a dan memberikan dukungan moril maupun materiil selama penulis menempuh pendidikan.
8. Suamiku tercinta Dr. Afdal Mazni, SE, MM, dan kedua anakku tersayang Luksi Visita dan Nisa Andita, yang menjadi semangatku, yang telah memberikan pengorbanan yang paling besar dengan penuh pengertian dan kesabaran selama penulis menempuh pendidikan.
9. Rekan-rekan KARS Angkatan 2006 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuan dan dukungannya selama ini.

Akhir kata, dengan tulus dan ikhlas penulis berdo'a semoga amal baik dari semua pihak menjadi amal badah yang mendapat ridho Allah SWT Amin Yarabbal Alamin.

Depok, Juli 2008

Penulis

Erla Andrianti



## DAFTAR ISI

| Judul  | Halaman |
|--|---------|
| ABSTRAK  |         |
| HALAMAN JUDUL  |         |
| LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING                                |         |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT                               |         |
| RIWAYAT HIDUP  |         |
| KATA PENGANTAR .....   | i       |
| DAFTAR ISI .....   | iii     |
| DAFTAR TABEL .....   | v       |
| DAFTAR GAMBAR .....  | vii     |
| <b>BAB 1</b> <b>PENDAHULUAN</b>                              |         |
| 1.1    Latar Belakang .....                                  | 1       |
| 1.2    Rumusan Masalah .....                                 | 8       |
| 1.3    Pertanyaan Penelitian .....                           | 8       |
| 1.4    Tujuan Penelitian .....                               | 9       |
| 1.5    Manfaat Penelitian .....                              | 9       |
| 1.6    Ruang Lingkup Penelitian .....                        | 10      |
| <b>BAB 2</b> <b>TINJAUAN PUSTAKA</b>                         |         |
| 2.1    Konsep Biaya .....                                    | 11      |
| 2.2    Alokasi Biaya .....                                   | 15      |
| 2.3    Evaluasi Ekonomi .....                                | 20      |
| 2.6    Rumah Sakit .....                                     | 26      |
| 2.7    Pelayanan Gizi Rumah Sakit .....                      | 27      |
| 2.8 <i>Outsourcing</i> .....                                 | 32      |
| <b>BAB 3</b> <b>RSU JEND. A. YANI METRO</b>                  |         |
| 3.1    Gambaran Umum Rumah Sakit .....                       | 37      |
| 3.2    Kedudukan Tugas Pokok dan Fungsi .....                | 40      |
| 3.3    Struktur Organisasi .....                             | 41      |
| 3.4    Ketenagaan .....                                      | 42      |
| 3.5    Fasilitas dan Produk yang Dihasilkan .....            | 43      |
| 3.6    Hasil Capaian Kinerja Kelayanan .....                 | 44      |
| 3.7    Gambaran Instalasi Gizi RSU Jend. A. Yani .....       | 44      |
| <b>BAB 4</b> <b>KERANGKA KONSEP dan DEFINISI OPERASIONAL</b> |         |
| 4.1    Kerangka Konsep .....                                 | 53      |
| 4.2    Definisi Operasional .....                            | 55      |

|              |   |    |
|--------------|---|----|
| <b>BAB 5</b> | <b>METODE PENELITIAN</b>                                |    |
|              | 5.1 Disain Penelitian .....                             | 57 |
|              | 5.2 Lokasi Penelitian.....                              | 58 |
|              | 5.3 Waktu Penelitian .....                              | 58 |
|              | 5.4 Populasi dan Sampel .....                           | 58 |
|              | 5.5 Sumber data Informasi .....                         | 59 |
|              | 5.6 Instrumen Penelitian .....                          | 60 |
|              | 5.7 Tehnik Pengumpulan Data .....                       | 60 |
|              | 5.8 Pengolahan dan Analisis Data.....                   | 61 |
|              | 5.9 Penyajian Data.....                                 | 63 |
| <b>BAB 6</b> | <b>HASIL PENELITIAN</b>                                 |    |
|              | 6.1. Kerangka Penyajian .....                           | 64 |
|              | 6.2. Kualitas Data .....                                | 65 |
|              | 6.3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan .....             | 66 |
|              | 6.4. Perhitungan <i>ABC</i> .....                       | 70 |
|              | 6.5. Hasil Perhitungan Output.....                      | 73 |
|              | 6.6. Hasil Perhitungan <i>CER</i> .....                 | 76 |
|              | 6.7. Hasil Perhitungan <i>CEA</i> .....                 | 78 |
| <b>BAB 7</b> | <b>PEMBAHASAN</b>                                       |    |
|              | 7.1. Keterbatasan Penelitian .....                      | 79 |
|              | 7.2. Pembahasan Hasil Penelitian .....                  | 80 |
|              | 7.3. <i>CER</i> dan <i>CEA</i> .....                    | 91 |
|              | 7.4. Alternatif Swakelola atau <i>Outsourcing</i> ..... | 93 |
| <b>BAB 8</b> | <b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>                             |    |
|              | 8.1. Kesimpulan .....                                   | 96 |
|              | 8.2. Saran .....  | 97 |
|              | <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....                             | 99 |

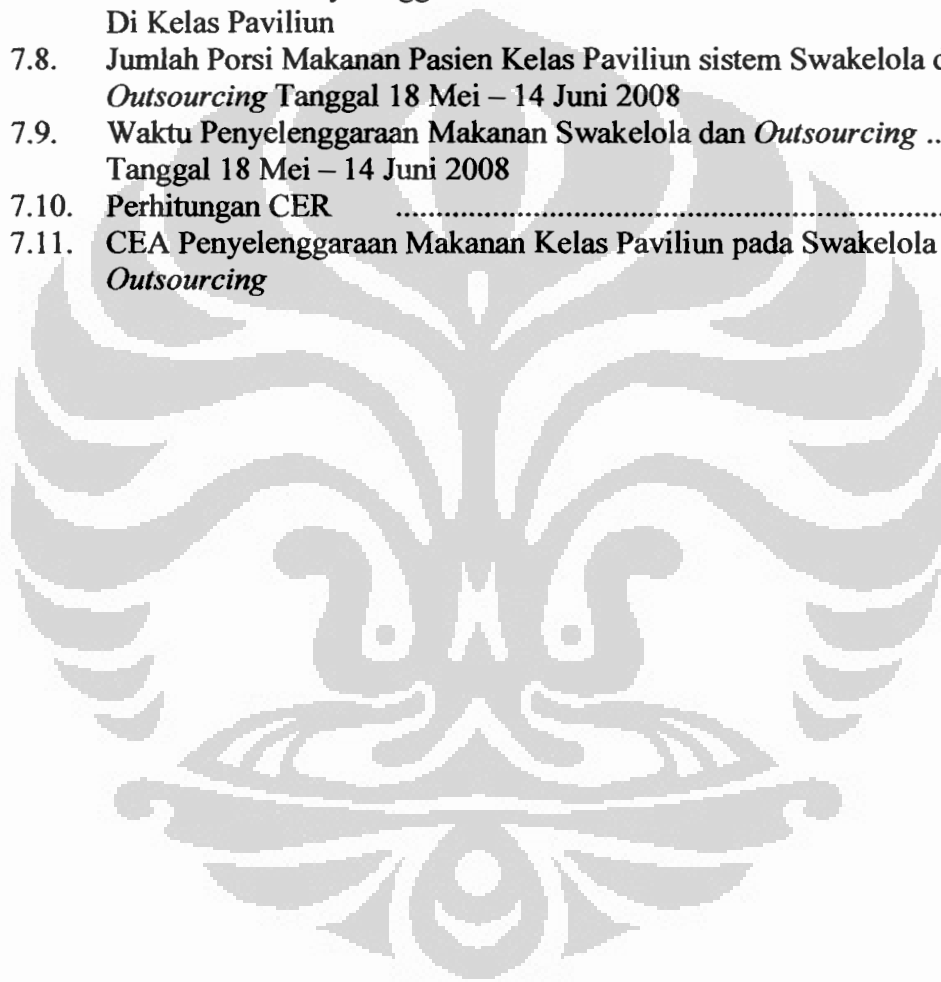
**LAMPIRAN :**

1. Surat Izin Penelitian dan Pengumpulan Data
2. Struktur Organisasi RSUD Jend. A. Yani
3. Form Wawancara Mendalam
4. Form Observasi
5. ABC Penyelenggaraan Makanan Pasien Kelas Paviliun Swakelola
6. ABC Penyelenggaraan Makanan Pasien Kelas Paviliun  
*Outsourcing*
7. Perhitungan *CER* dan *CEA*
8. Hasil Observasi

## DAFTAR TABEL

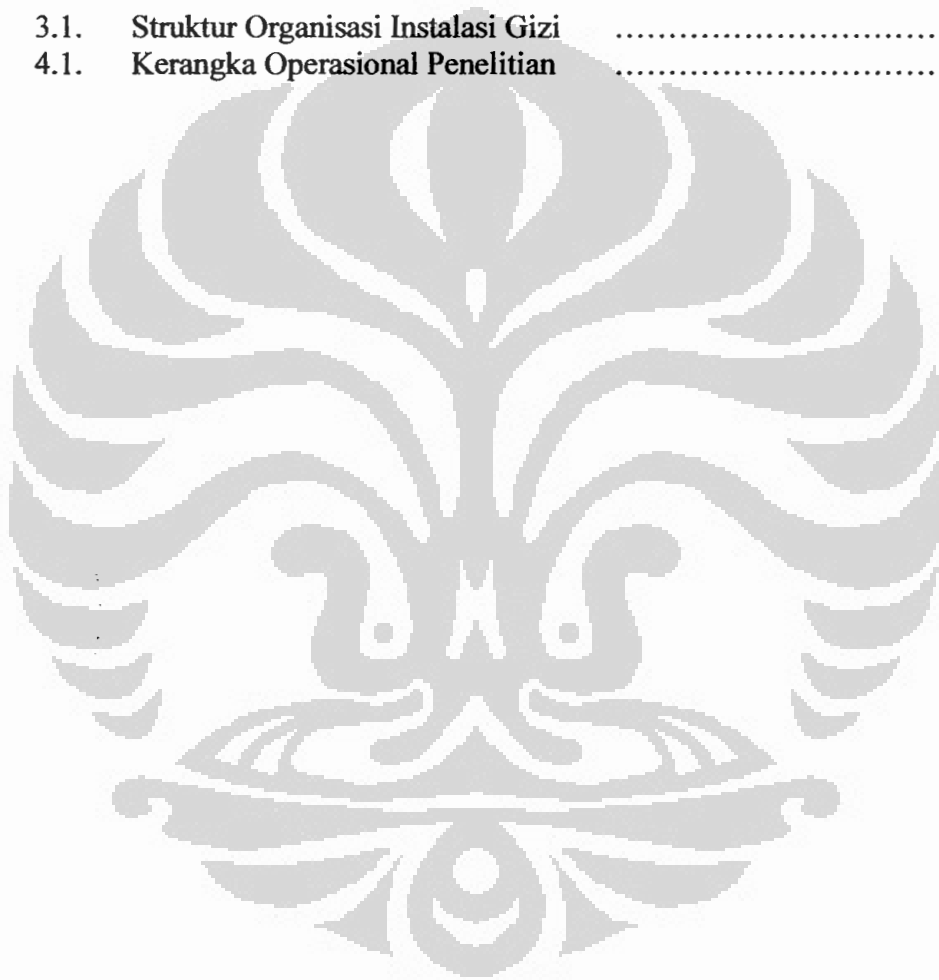
| Nomor Tabel | Halaman  |
|-------------|--|
| 3.1.        | Jumlah tenaga per jenis tahun 2007 ..... 42                                    |
| 3.2.        | Jumlah dan jenis tenaga medik spesialistik tahun 2007 ..... 42                 |
| 3.3.        | Kapasitas tempat tidur berdasarkan kelas perawatan tahun 2007 ..... 43         |
| 3.4.        | Cakupan Kegiatan Pelayanan RSUD Jend. A. Yani Tahun 2007 ..... 44              |
| 3.5.        | Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani Berdasarkan Pendidikan .. 45      |
| 3.6.        | Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani Berdasarkan ..... 45              |
|             | <b>Status Kepegawaian</b>  |
| 4.1.        | Tabel Definisi Operasional ..... 55  |
| 5.1.        | Jadwal Penelitian ..... 58   |
| 6.1.        | Rincian Kegiatan Penyelenggaraan makanan ..... 68                              |
| 6.2.        | Sumber Daya yang Digunakan dalam Aktivitas Penyelenggaraan ..... 68            |
|             | Makanan Swakelola  |
| 6.3.        | Sumber Daya yang Digunakan dalam Aktivitas Penyelenggaraan ..... 69            |
|             | Makanan <i>Outsourcing</i>   |
| 6.4.        | Hasil Kegiatan Instalasi Gizi Rsu jend A. Yani Tahun 2007 ..... 69             |
| 6.5.        | Hasil Kegiatan Instalasi Gizi Rsu jend A. Yani Tahun 2007 ..... 70             |
| 6.6.        | Alokasi ABC Penyelenggaraan Makanan Swakelola di Kelas Paviliun ..... 70       |
|             | Tanggal 18-31 Mei 2008   |
| 6.7.        | Biaya Operasional Sistem Swakelola di Instalasi Gizi ..... 71                  |
|             | Tanggal 18 – 31 Mei 2008   |
| 6.8.        | Alokasi ABC Penyelenggaraan Makanan <i>Outsourcing</i> di Kelas Paviliun .. 72 |
|             | Tanggal 1-14 Juni 2008   |
| 6.9.        | Biaya Operasional Sistem <i>Outsourcing</i> di Instalasi Gizi ..... 73         |
|             | Tanggal 1– 14 Juni 2008  |
| 6.10.       | Jumlah Porsi Makanan Instalasi Gizi Tahun 2008 ..... 73                        |
| 6.11.       | Jumlah Porsi Makanan Pasien Kelas paviliun Bulan Mei 2008 ..... 74             |
| 6.12.       | Jumlah Porsi Makanan Pasien Kelas paviliun Bulan Juni 2008 ..... 74            |
| 6.13.       | Waktu (Jam) Penyelenggaraan Makanan Swakelola ..... 75                         |
|             | Tanggal 18 – 31 Mei 2008   |
| 6.14.       | Waktu (Jam) Penyelenggaraan Makanan <i>Outsourcing</i> ..... 76                |
|             | Tanggal 1– 14 Juni 2008  |
| 6.15.       | Perhitungan Cost Effectiveness Ratio (CER) ..... 77                            |
| 6.16.       | Perbandingan Nilai CER ..... 78  |
| 7.1.        | ABC Penyelenggaraan Makanan Swakelola di Kelas Paviliun ..... 81               |
|             | Tanggal 18-31 Mei 2008   |
| 7.2.        | ABC Penyelenggaraan Makanan <i>Outsourcing</i> di Kelas Paviliun ..... 81      |
|             | Tanggal 1- 14 Juni 2008  |
| 7.3.        | Total cost Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan <i>Outsourcing</i> ..... 82   |
|             | di Kelas Paviliun  |

|       |  |    |
|-------|--|----|
| 7.4.  | Biaya Investasi Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan <i>Outsourcing</i> di Kelas Paviliun                             | 84 |
| 7.5.  | Biaya Operasional Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan ..... <i>Outsourcing</i> di Kelas Paviliun                     | 85 |
| 7.6.  | Biaya Pemeliharaan Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan ..... <i>Outsourcing</i> di Kelas Paviliun                    | 86 |
| 7.7.  | Indirect Cost Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan <i>Outsourcing</i> ..... Di Kelas Paviliun                         | 87 |
| 7.8.  | Jumlah Porsi Makanan Pasien Kelas Paviliun sistem Swakelola dan ..... <i>Outsourcing</i> Tanggal 18 Mei – 14 Juni 2008 | 88 |
| 7.9.  | Waktu Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan <i>Outsourcing</i> ..... Tanggal 18 Mei – 14 Juni 2008                     | 89 |
| 7.10. | Perhitungan CER .....  | 91 |
| 7.11. | CEA Penyelenggaraan Makanan Kelas Paviliun pada Swakelola dan ..... <i>Outsourcing</i>                                 | 92 |



## DAFTAR GAMBAR

| Nomor Tabel |  | Halaman |
|-------------|--|---------|
| 3.1.        | Struktur Organisasi Instalasi Gizi ..... | 48      |
| 4.1.        | Kerangka Operasional Penelitian .....    | 54      |



## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar belakang**

Sistem kesehatan Nasional adalah upaya kesehatan bersifat menyeluruh, terpadu, merata dan dapat diterima serta terjangkau oleh masyarakat diseluruh Indonesia. Adapun upaya pelayanan kesehatan tersebut diharapkan mampu ditangani oleh pemerintah dan atau bersama masyarakat tanpa mengabaikan mutu pelayanan kesehatan di seluruh Indonesia.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 105 tahun 2000 pasal 14 ayat 4 tentang Pengelolaan dan Pertanggungjawaban Keuangan Daerah, dan Keputusan Mendagri Nomor 29 tahun 2002 tentang Pedoman Pengurusan, Pertanggungjawaban dan Pengawasan Keuangan Daerah serta Tata Cara Penyusunan APBD, Pelaksanaan Tata Usaha Keuangan Daerah dan Penyusunan Perhitungan APBD, diharapkan dalam pengelolaan sumber daya keuangan daerah harus mengacu kepada prinsip transparansi, prinsip akuntabilitas serta pelaksanaan program pembangunan yang berlandaskan kepada prinsip efektif dan efisien.

Sesuai dengan UU 12 Tahun 1999 tentang Pembentukan Kabupaten/Kota, Metro yang semula adalah ibukota Kabupaten Lampung Tengah menjadi daerah otonomi Kota Metro yang mandiri dan terpisah. Sebagai daerah yang baru dibentuk Kota Metro dituntut untuk dapat mewujudkan kemandirian dalam pembiayaan daerah dan ikut berperan aktif dalam penyediaan jasa kesehatan bagi warga Kota Metro dan sekitarnya.

Mengacu kepada landasan hukum yang diungkapkan di atas tersebut, RSUD Jend.

A. Yani Metro sebagai rujukan layanan kesehatan di Kota Metro memiliki peran penting

dalam membantu mewujudkan Sistem Kesehatan Nasional terutama di Kota Metro dan sekitarnya.

Rumah sakit di Indonesia pada awalnya dibangun oleh dua institusi. Pertama adalah pemerintah dengan maksud untuk menyediakan pelayanan kesehatan bagi masyarakat umum. Kedua adalah institusi keagamaan yang membangun rumah sakit nirlaba untuk melayani masyarakat miskin dalam rangka penyebaran agamanya.

Hal yang menarik kemudian adalah perubahan orientasi pemerintah tentang manajemen rumah sakit dimana kini rumah sakit pemerintah digalakan untuk mulai berorientasi ekonomis. Untuk itu, dikeluarkan kebijakan tentang Rumah Sakit Swadana (Kepres RI Nomor 38 tahun 1991), dimana dijelaskan bahwa penerimaan fungsional rumah sakit dapat digunakan langsung untuk kegiatan operasional dan pemeliharaan rumah sakit serta untuk peningkatan sumber daya manusia.

Pada kebijakan tersebut investasi dan gaji pegawai ditanggung pemerintah sedangkan biaya operasional rumah sakit harus ditutupi dari kegiatan pelayanan kesehatannya. Dengan demikian, kini rumah sakit mulai memainkan peran ganda, yaitu tetap melakukan pelayanan publik sekaligus memperoleh penghasilan (laba) atas operasionalisasi pelayanan kesehatan yang diberikan kepada masyarakat.

Perubahan pengelolaan rumah sakit pemerintah dari orientasi sosial menjadi orientasi sosial bisnis tidak lepas dari tuntutan masyarakat akan pelayanan rumah sakit yang bermutu. Pelayanan rumah sakit senantiasa dituntut peningkatannya tidak hanya oleh konsumen, akan tetapi juga oleh pemberi pelayanan dan oleh pihak lain misalnya pihak yang membiayai pelayanan rumah sakit (Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah/Kota).

Konsumen senantiasa mengharapkan peningkatan mutu pelayanan di rumah sakit seperti kemudahan memperoleh pelayanan, kecepatan dan ketepatan pelayanan, serta

biaya yang terjangkau. Tuntutan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, kemajuan dibidang komunikasi dan informasi, meningkatnya taraf pendidikan dan pendapatan, serta meningkatnya kesadaran masyarakat akan arti penting kesehatan.

Selain itu menyongsong era globalisasi, perkembangan ilmu dan teknologi, persaingan antar rumah sakit dan kondisi keterbatasan keuangan pemerintah dalam pembiayaan rumah sakit, maka institusi rumah sakit yang dimiliki pemerintah dituntut untuk dapat beroperasi dengan memenuhi kebutuhan *customer*/konsumen dengan mutu pelayanan yang baik dan terjangkau oleh kemampuan ekonomi masyarakat secara umum.

Dalam keinginan meningkatkan mutu, ada hambatan yang menyebabkan rumah sakit pemerintah sulit berubah salah satunya adalah sistem pengelolaan keuangannya. Maka pada beberapa tahun belakang ini pemerintah memberi kebebasan pengelolaan keuangan rumah sakit pemerintah, meskipun masih dalam aturan-aturan yang ketat, dengan mengeluarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2005 tentang Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum (BLU). Rumah sakit pemerintah diperbolehkan menjadi BLU, dimana ada kebebasan pengelolaan keuangan rumah sakit dengan tanggung jawab yang besar, rumah sakit dikelola sebagai usaha pelayanan sosial bisnis.

Dengan model pengelolaan usaha sosial bisnis maka perlu ada *profit* yang dipergunakan untuk peningkatan kualitas dan pengembangan rumah sakit. Keadaan ini disebabkan karena : 1) Ketidakmampuan anggaran pemerintah untuk membiayai pertumbuhan kebutuhan kesehatan bagi jumlah rakyat yang begitu besar jumlahnya. 2) Tekanan pasar, termasuk pasar bebas global sebagai konsekuensi liberalisasi perdagangan, termasuk perdagangan jasa-jasa kesehatan dan rumah sakit (Trisnantoro, L. sebagaimana disampaikan oleh Jacobalis, S. dalam seminar nasional Persi VII, 2005)



Manajemen rumah sakit dituntut untuk mencari upaya alternatif mekanisme operasional Rumah Sakit. Mekanisme operasional rumah sakit pemerintah sudah seharusnya berorientasi kepada efektifitas dan efisiensi disemua bagian. Perihal ini sesuai dengan semangat reformatif undang-undang dan peraturan yang diterapkan oleh Pemerintah Pusat tentang pengelolaan sumber daya keuangan daerah di era pemerintahan sekarang ini. Berdasarkan teori ada beberapa cara mendapatkan profit, antara lain dengan menaikkan tarif, efektifitas dan efisiensi sumber daya atau dengan meningkatkan kapasitas/kunjungan pasien.

Pilihan pertama, menaikkan tarif memang lebih mudah apabila hal ini dapat dilakukan, akan tetapi kenyataannya di rumah sakit pemerintah menaikkan tarif perlu waktu yang panjang karena harus diusulkan menjadi Peraturan Daerah kepada Dewan Perwakilan Rakyat Daerah (DPRD). Kedua, peningkatan efektifitas dan efisiensi pemanfaatan sumber daya, yang tentunya dapat dilakukan setelah diawali dengan kajian perhitungan analisis yang cukup baik. Pilihan ketiga, adalah meningkatkan kapasitas/kunjungan pasien, untuk hal ini perlu upaya pembenahan internal rumah sakit agar pasien/customer rumah sakit tidak berpindah ke rumah sakit lain atau dengan meningkatkan kuantitas/jenis pelayanan.

Dari ketiga alternatif pilihan tersebut yang diungkapkan di atas, pembahasan dalam tulisan ini akan difokuskan kepada kajian analisis efisiensi penggunaan sumber daya. Disadari dengan efisiensi rumah sakit akan mendapatkan *profit* untuk pengembangan/peningkatan kualitas rumah sakit.

Seperti dikemukakan oleh Wasisto B. (1993) bahwa beberapa masalah yang dihadapi dalam pembiayaan kesehatan di Indonesia adalah keterbatasan biaya, dan penggunaan biaya yang kurang efisien. Menurut Wasisto, rumah sakit biasanya kurang memperhatikan efisiensi dan efektifitas, sumber daya yang ada tidak digunakan dengan

baik, pengendalian kurang, dana yang ada kurang mencukupi untuk kepentingan operasional, pelayanan dan tenaga kerja tidak digunakan dalam kompetisi, sehingga sangat mungkin tidak efisien di dalam pengelolaan.

Akan tetapi upaya efisiensi dapat dilakukan, menurut Nany Irianti, (2006), upaya meningkatkan efisiensi di rumah sakit yang dapat dilakukan adalah melalui *economic efficiency*, *technical in efficiency*, dan *scale efficiency*. *Economic Efficiency* disebut juga dengan penggunaan input yang biayanya rendah. *Technical in efficiency* yaitu menghilangkan pemborosan yang bersifat teknis akibat dari kombinasi sumber daya yang tidak sesuai. *Scale Efficiency* yaitu efisiensi yang berkaitan pemanfaatan sumber daya teknologi secara optimal dengan beroperasi pada “skala ekonomis”, sehingga menurunkan biaya per unit peralatan kesehatan meskipun dengan nilai investasi yang cukup besar dan kecenderungan rawan terjadinya inflasi.

Tuntutan pengelolaan rumah sakit secara efisien dan efektif dengan memperhatikan prinsip-prinsip ekonomi kesehatan, secara tidak langsung akan memberi dampak besar terhadap efisiensi pelayanan kesehatan. Hal tersebut sejalan dengan apa yang tertulis dalam dokumen Rencana Strategis Departemen Kesehatan Republik Indonesia tahun 2005-2009. Departemen Kesehatan mempunyai kebijakan pelaksanaan untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas pembiayaan pelayanan kesehatan di rumah sakit (Depkes RI, 2005).

Untuk hal tersebut seperti yang disampaikan oleh Sumaryono (1996) bahwa rumah sakit dituntut untuk berperan lebih efisien dan efektif dengan cara pengendalian biaya operasional rumah sakit, yang dapat dilakukan antara lain pada biaya sumber energi, pelayanan gizi dan *laundry*.

Pelayanan gizi merupakan salah satu sub sistem dalam rumah sakit dan sebagai bagian integral dari pelayanan kesehatan rumah sakit. Adapun tugas pokok dari sub-

sistem instalasi pelayanan gizi salah satunya adalah memberikan jasa penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap.

Peran asuhan gizi (*nutrition care*) sebagai bagian dari perawatan pasien di rumah sakit juga semakin penting dengan berkembangnya konsep perawatan pasien dengan pendekatan menyeluruh. Kualitas asuhan gizi di rumah sakit sangat menentukan outcome perawatan rumah sakit. Semakin baik kualitas asuhan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit. Akan tetapi asuhan gizi dan peranan ahli gizi rumah sakit belum mendapat perhatian yang memadai.

Menurut Depkes RI (1991) biaya yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan gizi di rumah sakit rata-rata berkisar antara 30-40% dari biaya pengelolaan rumah sakit, sehingga instalasi gizi rumah sakit mempunyai kontribusi dalam upaya peningkatan efisiensi dan efektifitas pembiayaan rumah sakit secara keseluruhan. Pelayanan jasa instalasi gizi yang diberikan adalah jasa yang tepat dan sesuai kebutuhan masyarakat yakni bermutu dan diproduksi secara efisien serta dipasarkan secara efektif.

Pembiayaan rumah sakit perlu dikendalikan melalui perhitungan/analisis biaya. Hal yang tidak lepas dari masalah analisis biaya rumah sakit adalah perhitungan *unit cost* merupakan kebutuhan bagi rumah sakit yang berguna untuk : penentuan tarif, analisis efisiensi, perencanaan anggaran rumah sakit, analisis *break event* (Irianti, N, 2006).

Rumah Sakit Umum Jend. Ahmad Yani Metro, adalah Rumah Sakit milik Pemerintah Daerah Kota Metro, merupakan rumah sakit tipe tipe C dengan status sebagai Lembaga Tehnis Daerah (LTD), berbentuk Badan, dan beroperasi sebagai Unit Swadana sejak tahun 1996. Berdasarkan strukturnya RSUD Jend. Yani Metro memiliki beberapa unit atau instalasi penunjang medis, diantaranya adalah Instalasi Gizi.

Instalasi Gizi dalam tupoksinya bertugas menyelenggarakan makanan bagi pasien rawat inap. Ruang rawat inap di rumah sakit ini terdiri dari beberapa kelas yaitu kelas VIP, paviliun, kelas I, kelas II, dan kelas III. Dalam data capaian kinerja rumah sakit didapatkan bahwa BOR pasien kelas paviliun tertinggi di antara kelas lainnya (BOR tahun 2007 sebesar 95% dan tahun 2008 sebesar 97%), selain itu BOR relatif stabil.

Dari data laporan kegiatan Instalasi Gizi, penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi per tahun cenderung meningkat karena adanya pelayanan keluarga miskin dan penambahan kapasitas tempat tidur awal tahun 2008. Rata-rata jumlah makanan yang dibuat Instalasi Gizi tahun 2007 sebanyak 419 porsi per hari, terdiri dari pasien kelas VIP, Paviliun, I, II dan III. Rata-rata tahun 2008 meningkat menjadi 453 porsi per hari. Anggaran yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan juga terjadi peningkatan yang signifikan seiring dengan peningkatan jumlah pasien.

Anggaran Instalasi Gizi untuk bahan baku utama tahun 2005 sampai 2008 adalah sebagai berikut Rp 336.000.000,- pada tahun 2005, Rp 431.250.000,- pada tahun 2006, dan Rp 590.000.000,- pada tahun 2007. Dibandingkan dengan belanja langsung maka rata-rata anggaran gizi adalah 3-4%, sedangkan dibandingkan dengan anggaran langsung dan tidak langsung sekitar 2-3%.

Dengan meningkatnya kapasitas makanan yang harus dipenuhi oleh Instalasi Gizi kendala utama adalah keterbatasan sumber daya tenaga. Untuk itu perlu upaya terobosan dalam pengambilan keputusan sistem penyelenggaraan makanan yang efisien dan bermutu, dengan melakukan analisa tentang sistem alternatif lain yang dapat dilakukan dalam rangka efektifitas penyelenggaraan makanan.

Bentuk penyelenggaraan makanan di rumah sakit menurut buku Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS, 2005), ada 2 macam yaitu sistem swakelola dan sistem *outsourcing*. Sistem swakelola adalah sistem penyelenggaraan yang dilakukan oleh pihak rumah sakit sendiri secara penuh, sedangkan sistem *outsourcing* dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa *catering* atau perusahaan *jasaboga*. *Outsourcing* adalah suatu kontrak kerja antara rumah sakit dengan pihak luar/rekanan yang berkompentens untuk melakukan suatu pekerjaan baik berupa penyediaan produk maupun jasa.

Dengan adanya alternatif lain dalam penyelenggaraan makanan, kemungkinan dapat diterapkan untuk efisiensi dan mengatasi permasalahan yang ada. Sesuai dengan teori Depkes RI (2005) yang menjelaskan salah satu keuntungan *outsourcing* jangka pendek bagi rumah sakit, yaitu mengurangi dan terkendalinya biaya operasional. Ditambahkan bahwa *catering* makanan merupakan kegiatan yang dapat di*outsourcing*.

## **1.2. Rumusan masalah**

Berdasarkan uraian yang disampaikan diatas, maka dianggap perlu melakukan penelitian mengenai evaluasi ekonomi dengan analisis efektivitas biaya/*cost analysis effectiveness* terhadap penyelenggaraan makanan sistem memasak sendiri (swakelola) dan *outsourcing* di kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani.

## **1.3. Pertanyaan penelitian**

Diantara kedua sistem penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun, yaitu swakelola dan *outsourcing*, alternatif manakah yang paling *cost effective*?

#### **1.4. Tujuan penelitian**

##### **1.4.1. Tujuan umum :**

Melalui analisis penyelenggaraan makanan sistem swakelola dan *outsourcing* di kelas paviliun di RSUD Jend. Yani Metro Tahun 2008 diketahui sistem yang lebih *cost* efektif.

##### **1.4.2. Tujuan khusus :**

- a. Diperoleh gambaran biaya satuan (*unit cost*) kegiatan penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun sistem swakelola.
- b. Diperoleh gambaran biaya satuan (*unit cost*) kegiatan penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun sistem *outsourcing*.
- c. Diperoleh gambaran besar *cost effective ratio (CER)* kegiatan penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun di RSUD Jend. Yani .
- d. Diperoleh gambaran sistem penyelenggaraan yang lebih *cost effective* antara swakelola dan *outsourcing*.

#### **1.5. Manfaat penelitian**

##### **1.5.1. Manfaat teoritis :**

Peneliti dapat mengkonfirmasi penggunaan teori analisis biaya (*cost analisis*) pada penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSUD Jend. Yani Metro.

##### **1.5.2. Manfaat aplikatif :**

- Bagi RSUD Jend. Yani Metro

Sebagai informasi kepada manajemen rumah sakit, yang dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan pembuatan keputusan penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun oleh Instalasi Gizi rumah sakit.

- Bagi masyarakat

Peluang usaha dibidang jasa boga/*catering* dan terbuka lapangan kerja bagi masyarakat.

- Bagi Pemerintah Kota Metro

Sebagai bahan masukan dalam memberikan saran, pertimbangan dan alokasi anggaran APBD ke rumah sakit

- Bagi peneliti

Manambah pengetahuan dan kemampuan dalam menganalisis pembiayaan penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun di instalasi gizi rumah sakit.

#### **1.6. Ruang lingkup penelitian**

Penelitian dilakukan di RSUD Jend. A. Yani Metro pada Instalasi Gizi, Sub Bagian Keuangan, Bendahara Barang, dan di beberapa jasa boga/*catering* Kota Metro. Responden dan informan yang akan terlibat dalam penelitian ini terdiri dari Kepala Sub Bagian Keuangan, Kepala Instalasi Gizi, dan Bendahara Barang RSUD Jend. A. Yani Metro. Sedangkan dari pihak luar rumah sakit adalah pengusaha jasa boga/*catering* di Kota Metro. Pengumpulan dan pengambilan data dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juni 2008.

Peneliti membatasi penelitian ini pada perhitungan alokasi biaya satuan kegiatan penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun, perhitungan jumlah porsi makan dan rata-rata waktu penyelenggaraan makanan pada swakelola dan *outsourcing*.

## BAB 2

### TINJAUAN PUSTAKA

Dalam Bab ini akan dibahas tentang variabel yang terkait dengan rencana penelitian yakni tentang Konsep Biaya, Alokasi Biaya, Evaluasi Ekonomi, Rumah Sakit, Pelayanan Gizi Rumah Sakit, dan *Outsourcing* agar diperoleh pemahaman yang utuh tentang variabel yang diteliti berdasarkan kajian pustaka/referensi.

#### 2.1. Konsep Biaya

##### 2.1.1. Definisi biaya

Biaya (*cost*) adalah merupakan semua pengorbanan (*sacrifice*) yang dikeluarkan untuk memproduksi atau mengkonsumsi suatu barang atau jasa tertentu. Dengan demikian pengertian biaya meliputi semua jenis pengorbanan, biasanya diukur dalam bentuk uang, barang, gedung, waktu atau kesempatan yang hilang (*opportunity cost*) dan bahkan kenyamanan yang terganggu. Pengorbanan yang tidak mempunyai tujuan disebut pemborosan dan tidak termasuk biaya (Gani, 1996).

Ada 4 unsur pokok dalam definisi biaya yaitu biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk suatu tujuan yang telah terjadi maupun secara potensial akan terjadi dan dapat diukur dengan uang (Gani, 1996). Sedangkan biaya menurut Gilson & Mill (1990) adalah apa yang harus diberikan untuk mendapatkan sesuatu; yang dilihat dari 2 sudut pandang yaitu : dari sudut pandang ekonomi merupakan nilai kesempatan yang hilang karena mencapai sesuatu, dan dari sudut pandang akuntansi merupakan total pengeluaran uang yang diperlukan untuk memperoleh sesuatu.



### 2.1.2. Klasifikasi Biaya

Menurut beberapa penulis, Newman (1988), Sjaaf (1994), Gani (1996) ada klasifikasi biaya, yaitu sebagai berikut :

#### 2.1.2.1. Berdasarkan sifat kegunaannya :

*Investment cost* (biaya investasi) adalah biaya yang dikeluarkan untuk barang modal yang penggunaannya dan pemanfaatannya dapat berlangsung selama 1 tahun atau lebih. Termasuk biaya investasi yaitu biaya yang berhubungan dengan infrastruktur rumah sakit, misalnya biaya pembangunan gedung, pembelian alat medis, alat non medis, kendaraan dan lain-lain.

Oleh karena pemanfaatan barang-barang investasi tersebut dapat berlangsung melampaui kurun waktu satu tahun, maka untuk menghitung biaya total investasi pertahun (digabungkan dengan biaya operasional dan pemeliharaan), biaya investasi itu harus dihitung nilainya untuk satu tahun, yaitu pada tahun dimana biaya operasional dan pemeliharaan itu dihitung.

Pada umumnya perhitungan biaya investasi di rumah sakit pemerintah sulit dinilai karena selain inventarisasi barang-barang masih belum baik, sebagian besar infrastruktur rumah sakit berasal dari bantuan/hibah atau sumbangan.

Biaya investasi umumnya dihubungkan dengan tingkat depresiasi untuk menghitung nilai investasi suatu usaha, karena barang-barang investasi tersebut mengalami penyusutan. Nilai biaya investasi setahun ini disebut *Annualized Investment Cost* (AIC), dengan formula sebagai berikut :

$$AIC = \frac{IIC (1+i)^t}{L}$$

*AIC* : *Annualized Investment Cost*

*IIC* : *Initial Investment Cost*

*i* : Laju inflasi (rata-rata 5 tahun terakhir)

*t* : Masa pakai

*L* : Perkiraan masa hidup investasi infrastruktur tersebut

Untuk barang yang sudah melewati masa pakainya, dianggap tidak ada lagi depresiasi, sehingga biaya investasi setahun (*AIC*) menjadi nol.

Biaya operasional (*operational cost*) adalah biaya yang diperlukan untuk memfungsikan atau mengoperasikan barang modal, agar barang tersebut dapat berfungsi atau biaya yang kegunaannya untuk melaksanakan kegiatan-kegiatan dalam suatu proses produksi, jadi akan habis digunakan dalam waktu yang singkat (kurang dari satu tahun). Termasuk dalam klasifikasi ini adalah biaya perjalanan, biaya gaji, biaya obat dan bahan, biaya makan, air listrik.

Biaya pemeliharaan (*maintenance cost*) adalah biaya yang diperlukan untuk mempertahankan atau memperpanjang kapasitas barang agar barang tersebut dapat mencapai perkiraan masa hidup atau biaya yang digunakan untuk mempertahankan nilai (fungsi) suatu barang investasi supaya dapat dipakai sesuai dengan fungsinya. Dengan demikian klasifikasinya mengikuti klasifikasi biaya investasi seperti biaya pemeliharaan gedung, biaya pemeliharaan peralatan (alat medis dan non medis), kendaraan.

#### 2.1.2.2. Berdasarkan hubungan dengan jumlah/volume produk (*output*)

Biaya yang besarnya relatif tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi atau jasa yang dihasilkan dan waktu pengeluarannya disebut dengan biaya tetap (*fixed cost*). Pemakaian biaya ini tidak terikat dengan kegiatan produksi ada atau tidak. Biaya yang harus tetap dikeluarkan walaupun pelayanan tidak diberikan dan tidak dipengaruhi oleh jumlah output. Biaya tetap ini tidak lain adalah biaya investasi. Misal nilai gedung, gaji.

Sedangkan biaya yang jumlahnya dipengaruhi oleh jumlah/volume produksi atau jasa yang dihasilkan dan waktu pengeluarannya disebut dengan biaya tidak tetap (*variable cost*). Termasuk dalam klasifikasi ini adalah biaya obat, biaya makan, biaya ATK, biaya umum dan lain-lain.

Biaya semi variabel (*semi variable cost*) adalah biaya yang jumlahnya tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan jika produksi melampaui tingkat volume kegiatan tersebut biaya akan berubah dengan jumlah tertentu. Termasuk dalam klasifikasi ini adalah biaya gaji pegawai tetap.

#### 2.1.2.3. Berdasarkan fungsinya dalam proses produksi atau berdasarkan manfaatnya

Biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang digunakan/manfaatnya langsung dalam menghasilkan barang (*output*) tertentu atau biaya yang secara jelas dapat ditelusuri penggunaannya dalam suatu unit kegiatan tertentu. Misalnya: biaya unit rawat inap: biaya gaji pegawai, biaya medik dan non medik, biaya bahan habis pakai, biaya obat-obatan pada unit rawat inap tersebut. Biaya ini dapat dibagi dalam 2 jenis yaitu biaya material langsung (*direct material cost*) dan biaya pegawai (*direct labor*).

Biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk menunjang pelaksanaan suatu produksi dan tidak langsung menghasilkan barang (*output*), yang dikeluarkan system penunjang (biaya yang penggunaannya bukan untuk unit kegiatan yang bersangkutan). Misalnya: biaya gedung administrasi, biaya gaji pegawai administrasi. Konsep biaya langsung dan tidak langsung sering digunakan ketika menghitung biaya satuan (*unit cost*).

Biaya peluang (*opportunity cost*), merupakan manfaat yang hilang karena satu alternatif/pilihan yang dipilih mendapat manfaat dari pilihan/alternatif lainnya, atau disebut biaya peluang. Biaya peluang adalah biaya yang terjadi dari suatu kesempatan yang hilang akibat melakukan suatu pilihan kegiatan. Dengan kata lain adalah biaya yang

timbul akibat pengabaian terhadap pilihan yang tidak diambil. Dalam praktek, kesempatan yang hilang hampir selalu tersedia adalah mendepositokan uang di bank. Jika seseorang mengambil uang depositonya di sebuah bank dan kemudian membelanjakannya untuk membeli sebuah mobil, maka harga mobil tersebut adalah jumlah yang dibayarkan kepada penjual, sedangkan *opportunity cost* mobil tersebut adalah bunga deposito yang dikorbankan yang tidak dapat dinikmati lagi ((Blocher, 2002).

## 2.2 . Alokasi Biaya

Dewasa ini pengelolaan suatu usaha baik yang bersifat nasional, regional maupun internasional tidak dapat menghindari suatu keadaan atau kendala yang sangat kompleks. Banyak sekali faktor-faktor lingkungan yang menyebabkan pengelolaan usaha harus dilakukan seefisien mungkin.

Dalam era lingkungan dunia usaha yang rumit tersebut, unsur-unsur biaya juga ikut mengalami pergeseran. Biaya langsung yang berupa tenaga kerja serta bahan telah tergeser oleh biaya umum yang semakin tinggi. Dalam kenyataannya biaya umum ini adalah terdiri dari teknologi dan tenaga yang harus mempertahankan produktifitas dan mau menangani kerumitan-kerumitan yang ada.

Tujuan alokasi biaya menurut Hongren dan Foster (1992) adalah untuk keputusan ekonomi untuk alokasi sumberdaya, untuk motivasi penggalakan jasa unit penunjang, untuk pengukuran pendapatan dan aktiva bagi pihak luar, dan untuk pemulihan biaya (*cost recovery*).

Alokasi biaya atau distribusi biaya menurut Nadjib (1997), Soewondo (2003), Horngren (2003), Witjaksono (2006) adalah suatu kegiatan membagi habis seluruh biaya dari unit penunjang ke unit produksi yang output layanan dibagi dengan menggunakan pembobotan tertentu atau dihitung secara *relative value* sehingga dengan demikian dapat

diperkirakan berapa biaya keseluruhan (pengobatan rumah sakit) untuk menghasilkan layanan ke pasien (total biaya masing-masing unit produksi), termasuk biaya tidak langsung.

### 2.2.1. *Activity Based Costing Methode (ABC)*

Definisi *Activity Based Costing (ABC)* menurut Tunggal (2000) adalah system biaya manajemen yang bekerja dengan mengidentifikasi biaya aktifitas kemudian menelusuri suatu produk yang menimbulkan aktifitas dan tidak hanya suatu studi analisis tetapi juga kalkulasi biaya produk, mengembangkan anggaran, mengukur kinerja dan menilai persediaan. Jadi pada metode ini aktifitas menjadi titik akumulasi biaya fundamental. Biaya ditelusuri ke aktifitas dan aktifitas ditelusuri ke produk berdasarkan pakaian aktifitas oleh setiap produk.

Menurut Witjaksono (2006) dan Horngren (2005), ABC adalah suatu metode pengukuran biaya produk atau jasa yang didasarkan atas penjumlahan biaya (*cost accumulation*) dari setiap kegiatan atau aktifitas yang timbul berkaitan dengan produksi atau jasa tersebut dan mengalokasikan biaya tersebut ke objek biaya .

Untuk tetap dapat bertahan dalam persaingan maka pengelolaan biaya ini harus dilakukan seefisien mungkin. Pengalokasian biaya dan produk atau jasa harus seakurat mungkin untuk menghindari kesalahan dalam menentukan harga pokok penjualan. Pengalokasian *overhead* pada produk misalnya, cara pengalokasian dengan berdasar pada volume pekerjaan sudah mulai ditinggalkan karena membuka peluang untuk terjadinya *overcosting* maupun *undercosting*, sehingga *Activity based Costing (ABC)* mencoba untuk mengatasi permasalahan tersebut diatas.

Blocher, Chen & Lin (2002), mengatakan bahwa *ABC is a costing approach that assign cost to products, service, or customers based on the consumption of resources caused by activities.*

Dasar pemikiran pendekatan penentuan biaya ini adalah bahwa produk atau jasa perusahaan dilakukan oleh aktivitas dan aktivitas yang dibutuhkan tersebut menggunakan sumber daya yang menyebabkan timbulnya biaya.

Menurut Sulastiningsih (1999) bahwa *Activity Based costing system (ABCS)* adalah sebuah sistem informasi yang mengidentifikasi bermacam-macam aktivitas yang dikerjakan dalam suatu organisasi dan mengumpulkan biaya berdasarkan sifat dari aktivitas. ABCS memfokuskan pada biaya yang melekat ke produk berdasarkan aktivitas yang dikerjakan untuk memproduksi dan mendistribusikan produk yang bersangkutan, sistem ini juga dirancang untuk menilai kinerja dengan cara-cara baru. Akuntansi aktivitas adalah proses pengumpulan dan penelusuran data biaya dan kinerja aktifitas-aktifitas perusahaan dan penyajian informasi maupun umpan balik antara biaya sesungguhnya dengan biaya yang direncanakan untuk membuat tindakan koreksi yang diperlukan.

Pendapat lain mengatakan bahwa ABC pada dasarnya adalah suatu metode atau cara untuk menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat dengan cara melakukan identifikasi atas berbagai aktifitas yang dalam ABC disebut sebagai activity driver. Menurut Cooper dan Kaplan dalam Witjaksono (2006), dan Horngren (2005) ada beberapa hierarki aktivitas dari ABC :

1. *Unit level* adalah biaya pada tingkat unit produksi yaitu biaya aktivitas yang dikerjakan untuk setiap unit produksi barang dan jasa .
2. *Bach level* adalah biaya pada tingkat kelompok produksi yaitu biaya aktivitas yang lebih berkaitan dengan kelompok unit yang diproduksi .
3. *Product level* adalah biaya pendukung yang berkaitan dengan barang dan jasa yaitu merupakan biaya aktivitas yang dilakukan untuk mendukung setiap barang dan jasa yang diproduksi.

4. *Facility level* adalah biaya pendukung fasilitas yaitu biaya aktifitas yang tidak dapat ditelusuri ke barang dan jasa namun mendukung operasi perusahaan secara keseluruhan.

#### Tahap-tahap ABC

Dalam desain ABC ada 3 tahap yang dilakukan yaitu :

- a. Tahap pertama adalah *Business Process Analysis* (BPA) yang bertujuan memetakan aktifitas yang digunakan untuk menghasilkan produk/jasa dan desain system informasi yang berkaitan dengan aktifitas.
- b. Tahap kedua adalah *Activity Based Process Costing* setelah langkah tersebut diatas dilakukan proses pengolahan data berbagai informasi untuk membebaskan sumberdaya ke aktifitas.
- c. Tahap ketiga adalah desain *Activity Based Object Costing* yaitu bagaimana menghasilkan informasi biaya produk yang akurat. Meliputi (1) desain pembebanan biaya aktifitas dari non-result producing activities ke result producing activities dan (2) desain pembebanan biaya *result producing activities* ke produk/jasa yang dihasilkan (Mulyadi, 2003).

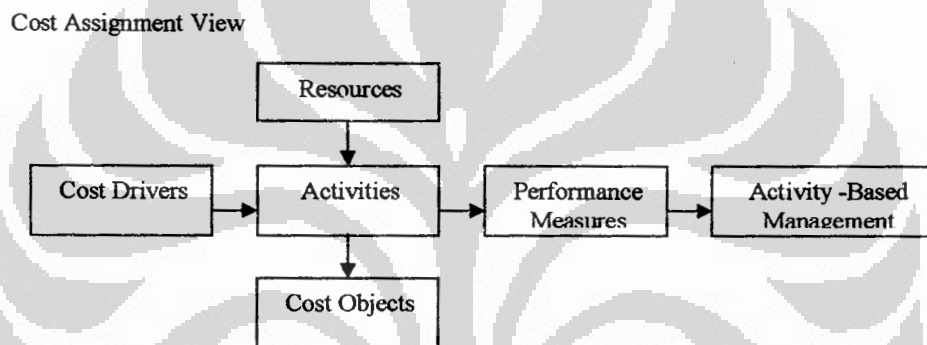
Sedangkan langkah-langkah dalam metode ABC

Langkah-langkah perhitungan biaya dengan metode ABC menurut Horngren (2005) adalah sebagai berikut :

1. Identifikasikan produk yang menjadi objek biaya.
2. Hitung biaya langsung dari produk.
3. Pilih dasar pengalokasian biaya yang akan digunakan untuk mengalokasikan biaya tidak langsung ke produk.
4. Identifikasikan biaya tidak langsung yang berkaitan dengan setiap dasar alokasi biaya.

5. Hitung tarif per unit dasar alokasi biaya guna mengalokasikan biaya tak langsung ke produk.
6. Hitung biaya tidak langsung yang dialokasikan ke produk.
7. Hitung semua biaya produk dengan menjumlahkan semua biaya langsung dan biaya tidak langsung.

Gambar 2.1  
Pembebanan Cost dengan ABC



Sumber : Hongren (2005)

Sumber daya mengalir ke aktivitas melalui resources drivers, kemudian mengalir ke obyek biaya melalui *activity drivers*. Resources drivers digunakan untuk membebankan biaya yang digunakan untuk memperkirakan konsumsi sumber daya oleh aktivitas. Setiap sumber daya dilacak ke aktivitas menjadi suatu elemen biaya (*cost element*). Kemudian element-element biaya tersebut berkumpul menjadi suatu *activity cost pool* (biaya total yang dihubungkan dengan suatu aktivitas). *Activity cost pool* selanjutnya dilacak ke obyek biaya melalui *activity drivers*.

Berikut ini adalah beberapa pengertian dari istilah-istilah diatas :

*Activity* :

Pekerjaan yang dilakukan dalam suatu organisasi. Sekumpulan tindakan yang dilakukan dalam suatu organisasi yang bermanfaat bagi tujuan *Activity-based costing*



#### *Activity Driver :*

Suatu ukuran frekuensi dan intensitas permintaan yang ditempatkan dalam aktivitas oleh *cost object*. *Activity Driver* digunakan untuk membebankan *cost* kepada *cost object*. *Activity driver* juga digunakan sebagai indikator output aktivitas seperti jumlah pembelian yang disiapkan oleh aktivitas pembelian.

#### *Cost Driver :*

Faktor-faktor yang menyebabkan perubahan *cost* suatu aktivitas. Sebagai contoh : kualitas barang yang di terima oleh suatu aktivitas (misalnya di tentukan patokannya adalah presentase barang cacat) adalah factor penentu yang diperlukan aktivitas tersebut, karena kualitas mempengaruhi sumber daya yang di butuhkan untuk melaksanakan aktivitas itu. Suatu aktivitas dapat memiliki beberapa *cost driver*.

#### *Recources Driver :*

Suatu ukuran dari kuantitas sumber daya yang di konsumsi oleh aktivitas. Sebagai contoh : presentase dari total beberapa kaki persegi yang di gunakan oleh aktivitas. Faktor ini di gunakan untuk mengalokasikan bagian biaya dari pengoprasian fasilitas ke aktivitas.

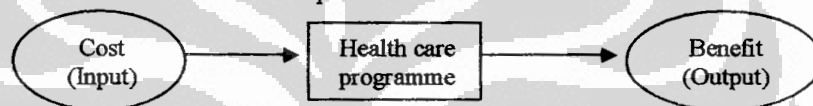
### **2.3. Evaluasi Ekonomi**

Sejak berkembangnya teknologi baru pada pelayanan kesehatan, berdampak pada biaya pelayanan kesehatan, sementara sumber daya terhadap pelayanan kesehatan masih terbatas. Untuk itu diperlukan suatu keputusan yang tepat terhadap alokasi sumber daya tersebut. Evaluasi ekonomi menjadi suatu informasi yang penting untuk membantu pengambilan keputusan tentang alokasi sumber daya tersebut baik pada teknologi baru, pengembangan obat baru atau pengadaan alat medis baru. Jadi evaluasi ekonomi adalah suatu alat untuk menilai manfaat dan biaya dari beberapa alternative yang berbeda dalam menggunakan sumber daya tersebut (Kobelt, 2002).

Drummond (2005) menyatakan bahwa evaluasi ekonomi adalah analisa perbandingan serangkaian alternative tindakan dalam hal biaya dan konsekuensinya.

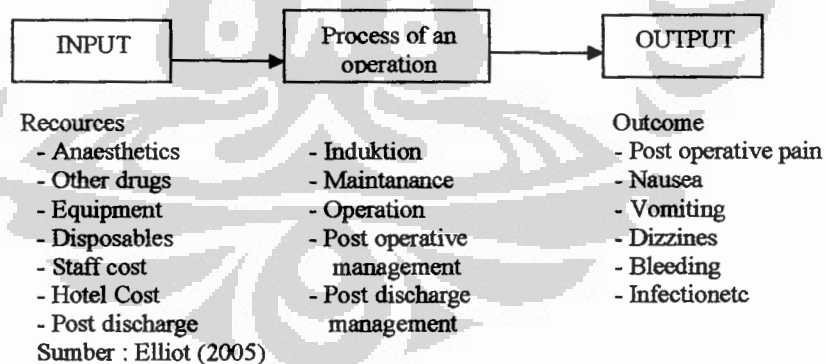
Evaluasi ekonomi adalah bagian dari ilmu ekonomi yang menganalisis, mengidentifikasi, mengukur, menilai dan membandingkan beberapa alternative tindakan/aktivitas yang berkaitan dengan biaya (input) dan konsekuensi (output), yang disebut komponen evaluasi ekonomi (gambar 2.2), atau dapat dikatakan bahwa analisis ekonomi untuk melihat ukuran output/outcome dibandingkan dengan input.

Gambar 2.2.  
Komponen Evaluasi Ekonomi



Sumber : Elliot, *Essentials of Economic Evaluation in Healthcare*, 2005

Gambar 2.3.  
Contoh proses Operasi pada proses Layanan Kesehatan



### 2.3.1. Teknik Evaluasi Ekonomi

Perbedaan karakter evaluasi ekonomi pelayanan kesehatan dalam bentuk biaya dan konsekuensi dapat dilihat dalam matrik dibawah ini, yang menunjukkan apakah ada perbandingan dua alternatif atau lebih apakah biaya dan konsekuensi kedua-duanya di uji pada evaluasi tersebut.

Tabel 2.1.  
Perbedaan karakteristik/cirikhas evaluasi ekonomi layanan kesehatan

| Apakah ada perbandingan dari dua alternatif atau lebih? | TIDAK  |                             | YA   |
|---|--|-----------------------------|--|
|   | TIDAK  | Hanya memeriksa konsekwensi | Hanya memeriksa biaya  |
|   | 1A EVALUASI PARSIAL<br>Gambaran hasil                      | 1B<br>Gambaran biaya        | 2 EVALUASI PARSIAL<br>Gambaran biaya-hasil   |
| YA  | 3A EVALUASI PARSIAL<br>Evaluasi kemampuan atau efektivitas | 3B<br>Analisa biaya         | 4 EVALUASI EKONOMI MENYELURUH<br>Analisa minimisasi biaya<br>Analisa efektivitas biaya<br>Analisa keuntungan biaya |

Sumber : Drummond (2005)

Pada bidang 1A, 1B dan 2 tidak ada alternatif perbandingan. Lebih tepatnya layanan atau program sedang dibuat karena evaluasi memerlukan perbandingan. Pada bidang 1A hanya konsekwensi layanan atau program yang diuji/diperiksa dan evaluasi disebut sebagai gambaran hasil/outcome description.

Pada bidang 2 hasil dan biaya dari satu layanan atau program digambarkan dan evaluasi diistilahkan dengan gambaran biaya-hasil/cost-outcome description.

Bidang 3A dan 3B berisi keadaan evaluasi dimana dua alternatif atau lebih diperbandingkan, tetapi biaya dan konsekwensi tiap-tiap alternatif tersebut tidak diperiksa secara terus-menerus. Pada bidang 3A hanya konsekwensi alternatif yang dibandingkan dan kita sebut dengan kemampuan atau evaluasi efektivitas. Pada bidang 3B hanya biaya alternatif yang diperiksa. Dalam keadaan seperti itu maka studi yang dilakukan mungkin disebut dengan analisa biaya.

#### 2.3.1.1. Analisis Biaya Minimal (*Cost Minimization Analysis/ CMA*)

CMA adalah suatu analisis yang membandingkan dua atau lebih /kegiatan yang menghasilkan out come yang sama, berdasarkan hasil studi epidemiologi sebelumnya dan dalam kurun waktu tertentu. Keputusan diambil pada intervensi yang mempunyai biaya

yang paling rendah (minimal) dalam menghasilkan outcome yang sama (Kobelt, 2002 ; Rivany, 2004).

#### 2.3.1.2. Analisis Efektifitas Biaya (*Cost Effectiveness Analysis/CEA*)

CEA adalah suatu bentuk evaluasi ekonomi menyeluruh yang membandingkan dua atau lebih alternative program/perawatan yang mempunyai output/tujuan yang sama. Dimana biaya dan konsekuensi dari masing-masing alternative diukur. Biaya (input) diukur dalam nilai moneter dan konsekuensi (output) diukur dalam jumlah output yang dihasilkan (Drummond, 2005; Ronny, 2004).

#### 2.3.1.3. Analisis Biaya Manfaat (*Cost Benefit Analysis /CBA*)

CBA adalah suatu teknik yang digunakan untuk membantu pengambilan keputusan diantara beberapa alternative program dengan tujuan yang berbeda, dan menetapkan apakah program tersebut bermanfaat/menguntungkan atau tidak. Teknik ini mengukur biaya dan manfaat dalam nilai moneter, dan membandingkan dalam bentuk "benefit cost ratio". Bila nilai benefit cost ratio lebih besar dari satu maka program tersebut bermanfaat (Mills ; Sorkin, 1985).

#### 2.3.1.4. Analisis Biaya Guna (*Cost Utility Analysis/CUA*)

CUA adalah suatu teknik yang sejenis dengan teknik CEA, naming kegunaan dan manfaat dari proyek/program yang dilaksanakan dinilai dengan utility, yang dikaitkan dengan peningkatan kualitas atau perubahan kualitas akibat proyek/ program tersebut. CUA dititikberatkan pada penekanan biaya (minimizing cost) atau memparbesar hasil (maximizing effect). Dimana hasilnya dinyatakan dalam cost per quality adjusted life tears (cost per QALY's) atau QALY's per unit moneter (Rivany, 2004).

#### 2.3.2. Analisis biaya hasil (*cost effectiveness analysis/CEA*)

Analisis biaya hasil atau analisis efektivitas biaya merupakan tehnik yang digunakan untuk menilai intervensi yang terbaik dari beberapa alternatif yang ada untuk

mencapai tujuan yang sama dengan membandingkan biaya yang diperlukan dengan hasil suatu kegiatan.

Menurut Drummond (1997), *Cost Effectiveness analysis (CEA)* atau analisa biaya efektifitas adalah suatu bentuk *full economic evaluation* yang mengukur biaya dan konsekuensi dari beberapa alternatif program kesehatan atau pelayanan kesehatan yang mempunyai tujuan yang sama.

Pengertian lain dari CEA menurut beberapa penulis antara lain J.Reynold, et al (1985) dalam bukunya "*Operations Research Methode CEA*" menyatakan CEA adalah merupakan suatu tehnik untuk mengidentifikasi suatu kegiatan yang paling efektif dengan sumber daya yang terbatas. CEA merupakan cara untuk memilih dan menilai program yang terbaik bila beberapa program yang berbeda dengan tujuan yang sama tersedia untuk dipilih.

Dari beberapa pengertian CEA di atas dapat disimpulkan bahwa CEA adalah suatu metode analisa yang dipergunakan oleh pengambil keputusan dalam memilih satu yang terbaik dari beberapa alternatif yang tersedia yang mempunyai tujuan yang sama dengan cara membandingkan hasil suatu kegiatan dengan biayanya, dimana ukuran input diukur dalam nilai moneter dan ukuran output diukur dalam jumlah output yang dihasilkannya.

Evaluasi ekonomi lainnya yang dikenal dalam evaluasi ekonomi kesehatan adalah *cost benefit analysis (CBA)*. Sebenarnya CEA dan CBA merupakan metode yang sama dalam mengukur efektivitas suatu layanan kesehatan, akan tetapi walaupun terdapat beberapa kesamaan, keduanya mempunyai prinsip yang berbeda. Persamaan dan perbedaan tersebut disampaikan pada tabel berikut :

Tabel 2.2.  
Persamaan dan perbedaan antara CEA dan CBA

|                            | CEA  | CBA   |
|----------------------------|--|---|
| 1. Kegunaan                | Mencari alternatif yang paling murah                     | Mencari alternatif yang paling menguntungkan  |
| 2. Tujuan                  | Memilih diantara beberapa alternatif yang tujuannya sama | Memilih diantara beberapa alternatif yang tujuannya berbeda. Memutuskan apakah suatu rencana dilaksanakan atau tidak. |
| 3. Perhitungan input       | Dalam nilai uang   | Dalam nilai uang  |
| 4. Perhitungan efektivitas | Dalam satuan output membandingkan biaya satuan           | -   |
| 5. Perhitungan benefit     | -  | Dalam nilai uang, membandingkan benefit cost rasio (BC rasio)   |

Sedangkan menurut Drummond (2005) karakteristik CEA dan CBA adalah seperti yang tercantum dalam tabel dibawah ini :

Tabel 2.3.  
Karakteristik CEA dan CBA

|               | CEA  | CBA   |
|---------------|--|---|
| Tujuan        | Membandingkan program dengan tujuan output yang sama | Membandingkan program dengan tujuan output yang berbeda |
| Ukuran input  | Diukur dalam nilai moneter                           | Diukur dalam nilai moneter                              |
| Ukuran output | Diukur dalam nilai/jumlah output yang dihasilkan     | Diukur dalam nilai moneter dari manfaat yang dihasilkan |

Sumber : Drummond (1987)

CEA biasanya dipergunakan untuk menilai beberapa alternatif yang tujuannya (outputnya) sama dan efektivitas diukur dalam satuan output (misal jumlah pasien yang sembuh, jumlah tindakan, kematian yang dapat dicegah, atau lainnya), sedangkan CBA dipergunakan untuk menilai beberapa alternatif yang tujuannya berbeda atau menentukan apakah suatu rencana program sebaiknya dilaksanakan atau tidak, benefit dari alternatif atau program tersebut dinilai dalam ukuran moneter (uang).

Hasil akhir CEA adalah CEA ratio, CEA rasio yaitu rasio antara biaya yang diperlukan dengan jumlah efek atau hasil (output) dari beberapa alternatif, dimana rasio terendah merupakan pilihan yang terbaik (Gani, 1991, Sorkin, 1976, Gold dkk, 1996, WHO, 2000).

Jadi keputusan akhir dalam memilih diantara alternatif kegiatan adalah dengan membandingkan CEA ratio dari tiap-tiap kegiatan. Dalam kenyataannya membandingkan biaya dengan hasil (*output*) adalah sebagai *unit cost*. Sehingga pengambil keputusan memilih diantara alternatif kegiatan adalah berdasarkan *unit cost* yang terendah.

Tujuan analisis biaya hasil adalah memilih alternatif intervensi dengan biaya yang efisien dan hasil yang diharapkan/sesuai target, sehingga dalam perhitungan analisis biaya hasil, output tidak dinyatakan dalam nilai uang (Gani, 1993, WHO, 2000).

Dua proses utama dalam CEA adalah menghitung biaya (*cost*) dan mengukur efektivitas (*effectiveness*). Karakteristik khusus dari CEA menurut Gani (1993), WHO (2000) adalah :

1. Mempunyai 2 atau lebih alternatif yang mempunyai tujuan yang sama
2. Alternatif yang ada harus dapat dibandingkan
3. Biaya dan hasil dari setiap alternatif harus dapat diukur

#### **2.4. Rumah Sakit**

Menurut Permenkes nomor 1045 (2006), rumah sakit adalah suatu fasilitas pelayanan perorangan yang menyediakan rawat inap dan rawat jalan yang memberikan pelayanan kesehatan jangka pendek dan jangka panjang yang terdiri dari observasi, diagnostik, terapeutik dan rehabilitatif untuk orang-orang yang menderita sakit, cidera dan melahirkan.

Tugas rumah sakit adalah melaksanakan pelayanan kesehatan dengan mengutamakan kegiatan penyembuhan penderita dan pemulihan keadaan cacat badan dan jiwa yang dilaksanakan secara terpadu dengan upaya peningkatan (*promotif*) dan pencegahan (*preventif*) serta melaksanakan upaya rujukan

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan perorangan dengan mengutamakan pengobatan dan pemulihan tanpa mengabaikan peningkatan kesehatan dan pencegahan penyakit yang dilaksanakan melalui pelayanan rawat inap, rawat jalan, gawat darurat (*emergency*) dan tindakan medis (Kepmenkes Nomor 983, 1992), dan mempunyai misi memberikan pelayanan kesehatan yang bermutu dan terjangkau oleh masyarakat dalam rangka meningkatkan derajat kesehatan masyarakat.

Klasifikasi rumah sakit menurut Permenkes RI nomor 1045, 2006 adalah terdiri dari rumah sakit umum kelas A, kelas B pendidikan, kelas B non-pendidikan, kelas C, dan kelas D.

Ketenagaan di rumah sakit yang harus dimiliki adalah tenaga medis, tenaga keperawatan, tenaga kefarmasian, tenaga gizi, tenaga keteknisian medik, tenaga non kesehatan, tenaga kesehatan lainnya sesuai dengan kebutuhan, jenis dan kelas rumah sakit.

Standar pelayanan rumah sakit adalah pelayanan medis, pelayanan gawat darurat, pelayanan perinatal resiko tinggi, pelayanan keperawatan, pelayanan anestesi dan reanimasi, pelayanan radiology, pelayanan farmasi, pelayanan laboratorium, pelayanan rehabilitasi medik, pelayanan gizi, administrasi dan manajemen, rekam medik dan manajemen, informasi kesehatan, pelayanan kesehatan, kebakaran dan kewaspadaan bencana, kamar operasi, pelayanan intensif, pengendalian infeksi di rumah sakit, pelayanan sterilisasi sentral, pemeliharaan sarana, pelayanan lain, dan perpustakaan.

## **2.5. Pelayanan gizi rumah sakit**

Pelayanan gizi yaitu pelayanan yang membantu masyarakat dalam keadaan sehat atau sakit untuk memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai status gizi sebaik-



baiknya. Sedangkan pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) menurut Depkes (2005) adalah kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat rumah sakit baik rawat inap maupun rawat jalan, untuk keperluan metabolisme tubuh, peningkatan kesehatan, maupun mengoreksi kelainan metabolisme, dalam rangka upaya preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif.

Tujuan umum pelayanan gizi rumah sakit adalah terciptanya system pelayanan gizi di rumah sakit dengan memperhatikan berbagai aspek gizi dan penyakit, serta merupakan bagian dari pelayanan kesehatan secara menyeluruh untuk meningkatkan dan mengembangkan mutu pelayanan gizi di rumah sakit.

Penilaian terhadap mutu makanan dapat berbeda-beda, tergantung dari kesenangan atau selera seseorang. Setiap daerah mempunyai penilaian tersendiri terhadap sesuatu jenis makanan. Standar kualitas makanan agak sukar dirumuskan tetapi dapat diukur dengan nilai-nilai tertentu, seperti nilai gizi, penampilan, rasa, jenis bahan makanan, dan cara penyajiannya (Zr Lasmidar, 1986).

Untuk menghasilkan mutu makanan yang baik, diperlukan standar-standar resep. Resep standar ini dapat dikembangkan dari resep-resep yang ada dengan melipatgandakan atau memperkecil penggunaan bahan makanan.

Mutu pelayanan gizi banyak dipengaruhi oleh berbagai faktor mulai dari perencanaan menu dilakukan dengan baik, dan makanan yang disajikan dikonsumsi habis oleh pasien. Untuk mengevaluasi mutu pelayanan gizi, salah satu cara dengan melihat banyak tidaknya makanan yang disajikan yang tidak habis dikonsumsi, karena sisa makanan merupakan salah satu indikator keberhasilan pelayanan gizi di rumah sakit (Ditjen Yanmedik, 1986).

### 2.5.1. Ruang lingkup

Ruang lingkup kegiatan pokok pelayanan gizi di rumah sakit terdiri dari 4 kegiatan yaitu : Asuhan Gizi Pasien Rawat Jalan, Asuhan Gizi Pasien Rawat Inap, Penyelenggaraan Makanan, dan Penelitian dan Pengembangan Gizi.

#### a. Asuhan Gizi Pasien Rawat Jalan

Asuhan gizi merupakan sarana dalam upaya pemenuhan zat gizi pasien. Asuhan gizi pasien rawat jalan adalah serangkaian proses kegiatan pelayanan gizi yang berkesinambungan dimulai dari perencanaan diet, pelaksanaan konseling diet hingga evaluasi rencana diet kepada klien/pasien rawat jalan.

#### b. Asuhan Gizi Pasien Rawat Inap

Asuhan gizi pasien rawat inap sering disebut dengan terapi gizi medik. Asuhan gizi pasien rawat inap adalah serangkaian proses kegiatan pelayanan gizi yang berkesinambungan dimulai dari perencanaan diet, hingga evaluasi rencana diet pasien di ruang rawat inap.

#### c. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. (Depkes RI, 2005). Perihal ini juga dapat dimaknai bahwa masalah kuantitas dan kualitas makanan bagi pasien juga merupakan bagian keseluruhan dari proses medis penyembuhan bagi pasien.

Yahya G. (1994) dalam tulisannya mengatakan, menu adalah kumpulan beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan untuk seseorang atau kelompok orang untuk setiap kali makan. Menu tersebut disajikan sebagai hidangan pagi, siang atau malam. Perencanaan menu adalah kegiatan yang sangat penting yang merupakan penentu

keberhasilan penyelenggaraan makanan (*Critical Focal Point*). Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkannya.

#### d. Penelitian dan Pengembangan Gizi

Penelitian dan pengembangan gizi rumah sakit merupakan pendukung kegiatan pelayanan gizi rumah sakit, yang dilaksanakan secara terencana dan terus menerus dalam rangka meningkatkan mutu pelayanan gizi di rumah sakit. Tujuan kegiatan penelitian dan pengembangan gizi rumah sakit adalah : 1) sebagai bahan masukan bagi perencanaan kegiatan pelayanan gizi rumah sakit, 2) evaluasi kegiatan pelayanan gizi rumah sakit, dan 3) untuk mengembangkan teori, tatalaksana atau standar baru.

Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat 3 standar yang harus dipenuhi yaitu standar input, standar proses dan standar output. Standar input (masukan) meliputi biaya, tenaga, sarana dan prasarana, metoda dan peralatan. Sedangkan standar proses meliputi penyusunan anggaran belanja bahan makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, serta pengolahan makanan dan pendistribusian makanan. Sedangkan standar output (keluaran) adalah mutu makanan dan kepuasan konsumen.

Bentuk penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat dilakukan oleh pihak rumah sakit sendiri secara penuh, dikenal dengan *swakelola*, atau dilakukan oleh pihak lain, dikenal dengan *outsourcing*.

Penyelenggaraan makanan sistem *swakelola*, yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak rumah sakit dimana instalasi gizi rumah sakit sebagai

penanggung jawab semua kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

Penyelenggaraan makanan sistem *outsourcing*, yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan perusahaan jasaboga atau catering. Sistem *outsourcing* dapat dibagi menjadi 2 kategori yaitu semi *outsourcing* dan full *outsourcing*. Sistem semi *outsourcing* adalah sistem dimana pengusaha jasaboga selaku penyelenggara makanan menggunakan sarana dan prasarana milik rumah sakit. Sistem full *outsourcing* adalah sistem dimana pengusaha jasaboga atau catering tidak menggunakan sarana dan prasarana milik rumah sakit melainkan milik perusahaannya sendiri.

Dalam penyelenggaraan makanan dengan sistem *outsourcing*, fungsi ahli gizi rumah sakit adalah sebagai perencana menu, penentu standar porsi dan pemesanan makanan. Selain itu ahli gizi berkewajiban mengawasi kualitas dan kuantitas makanan yang dipesan sesuai dengan spesifikasi standar hidangan yang telah ditetapkan dalam kontrak.

Mekanisme kerja penyelenggaraan makanan di rumah sakit meliputi : perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian bahan makanan.

Apabila sistem pengadaan makanan dilakukan secara swakelola maka semua mekanisme penyelenggaraan makanan menjadi tanggung jawab instalasi gizi rumah sakit. Akan tetapi kalau sistem penyelenggaraan makanan dengan *outsourcing* maka ada beberapa mekanisme kerja penyelenggaraan makanan yang dikerjakan oleh pihak luar/jasaboga, mekanisme tersebut adalah : perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan. Sedangkan instalasi gizi rumah

sakit hanya melakukan : perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu dan pendistribusian bahan makanan.

Pelayanan gizi kedepannya menjadi salah satu data yang tertulis pada rekam medis pasien, yang turut dipertimbangkan dan diperhatikan oleh dokter maupun perawat, karena catatan pelayanan gizi dapat menunjang program *Quality Assurance* untuk meraih pelayanan kesehatan yang bermutu (Yahya G. 1994).

## 2.6. Outsourcing

Menurut Departemen Kesehatan RI (2005), *outsourcing* berasal dari dua suku kata, yaitu *out* dan *source*. *Source* menurut kamus Inggris-Indonesia karangan Echols dan Sadily berarti sumber, jadi *outsourcing* artinya sumber lain. Pada *Concise Oxford Dictionary* istilah *outsourcing* diartikan sebagai *contract out*. Terjemahan bebas yang ada saat ini disebut juga KSO atau Kerja Sama Operasional.

Dari terjemahan *outsourcing* didapatkan beberapa definisi tentang *outsourcing*, yaitu *outsourcing* adalah : 1) Usaha untuk mengontrakkan suatu kegiatan pada pihak luar untuk memperoleh layanan pekerjaan yang dibutuhkan, 2) Adalah kegiatan menyerahkan suatu bidang pekerjaan kepada perusahaan lain yang memberikan jasa khusus untuk jenis pekerjaan tersebut, 3) Menurut Suwondo C. (2004), *outsourcing* adalah pendelegasian operasi dan manajemen harian dari suatu proses bisnis kepada pihak luar (perusahaan penyedia jasa *outsourcing*)

Tipe-Tipe *Outsourcing*, ada beberapa macam antara lain :

### 1. *Contracting*.

Adalah bentuk penyerahan aktifitas perusahaan pada pihak ketiga yang paling sederhana dan merupakan bentuk yang paling lama. Biasanya menyangkut kegiatan yang sederhana atau jenis layanan tingkat rendah seperti pembersihan kantor,

pemeliharaan rumput dan kebun. Pemilihan pemberi jasa bukan masalah serius. Biasanya berjangka pendek.

## 2. *Outsourcing*

Adalah penyerahan aktifitas perusahaan pada pihak ketiga dengan tujuan untuk mendapatkan kinerja pekerjaan yang profesional dan berkelas dunia. Pemilihan pemberi jasa sangat vital. Berjangka panjang.

## 3. *Inourcing*

Adalah kebalikan dari outsourcing, dimana perusahaan bukan menyerahkan aktivitas pada perusahaan lain yang lebih kompeten tapi justru mengambil atau menerima pekerjaan dari perusahaan lain dengan berbagai motivasi.

## 4. *Co-sourcing*

Adalah jenis hubungan pekerjaan dan aktivitas, dimana hubungan antara perusahaan dan rekanan lebih erat dari sekedar hubungan outsourcing biasa, misalnya staf spesialis perusahaan diperbantukan kepada rekanan pemberi jasa karena langkanya keahlian yang diperlukan.

## 5. *Benefit based relationship.*

Adalah hubungan *outsourcing* dimana sejak semula kedua belah pihak mengadakan investasi bersama, dengan pembagian pekerjaan tertentu. Kedua belah pihak saling mendukung dan mendapat pembagian keuntungan berdasarkan kesepakatan bersama.

**Tujuan strategis *outsourcing*** adalah bahwa outsourcing digunakan oleh organisasi untuk meningkatkan kemampuan dan keunggulan kompetitif agar dapat mempertahankan hidup dan berkembang. Sedangkan **tujuan khusus *outsourcing*** adalah : 1) Mempercepat keuntungan dari teknologi baru (re-engineering), 2) Membebaskan sumber daya untuk kepentingan lain, 3) Membebaskan diri dari fungsi yang sulit dikelola atau dikendalikan, 4) Memperbaiki fokus organisasi, 5) Mengurangi biaya operasi, 6) Mengurangi resiko

usaha, 7) Memperoleh sumberdaya yang tidak dimiliki di dalam organisasi, 8) Menciptakan dana segar (Depkes RI, 2005).

Manajemen rumah sakit yang akan memutuskan penggunaan sistem *outsourcing* perlu memperhatikan dan memperhitungkan faktor kritis yaitu : Biaya, Keuntungan, Fleksibilitas, dan Resiko.

Biaya dalam sistem *outsourcing* dan sistem lain yang digunakan perlu dibandingkan secara partial dan total. Biaya yang lebih efisien (murah) dengan output yang sama adalah yang terbaik. Dalam penggunaan sistem *outsourcing* tentukan keuntungan utama (langsung) yang diharapkan seperti penghematan langsung, peningkatan mutu yang lebih baik sehingga dapat menaikkan tarif pelayanan, tersedianya sistem yang lebih modern dan lain-lain. Keuntungan tidak langsung adalah fleksibilitas dalam pemilihan perusahaan *outsourcer* sehingga selalu mendapatkan perusahaan yang terbaik. Segala resiko yang berhubungan dengan bagian yang akan *dioutsourcingkan* ditanggung oleh penyedia jasa *outsourcing*.

Depkes RI (2005) menjelaskan keuntungan *outsourcing* bagi rumah sakit, yang terdiri dari keuntungan jangka pendek dan keuntungan jangka panjang, yaitu :

- Keuntungan jangka pendek adalah : a) Mengurangi dan terkendalinya biaya operasional, b) Tersedianya dana modal, c) Menghasilkan pemasukan dana tunai, d) Sumber daya tidak perlu tersedia secara internal, dan e) Pemberdayaan fungsi yang sulit diatur atau dikendalikan
- Keuntungan jangka panjang adalah : a) Meningkatkan fokus bisnis perusahaan, b) Masuk pada kemampuan kelas dunia, c) Mempercepat keuntungan dari teknologi baru (*re-engineering*), d) Membagi resiko usaha, dan e) Menggunakan sumber-sumber yang ada untuk aktifitas yang lebih strategis

Sedangkan alasan transformal (perubahan) populer untuk outsourcing menurut Micael F. Corbett dalam tulisan Suwondo C adalah : membawa solusi baru kepada nasabah lebih cepat, reaksi untuk mempersingkat daur hidup produk, mendefinisikan ulang hubungan dengan penyedia jasa dan rekan bisnis, dan mengungguli pesaing, masuk ke pasar-pasar yang baru dengan risiko kecil

Disamping keuntungan outsourcing ada pula kerugian sistem ini sehingga sebagian rumah sakit tidak melakukan outsourcing. Kerugian sistem *outsourcing* ini antara lain adalah : kecenderungan kearah monopoli, terikat pada waktu/lama kontrak dan harga, dapat disalah gunakan (jika tidak ada transparansi manajemen dalam hal harga dan kontrak), meragukan kemampuan pemberi jasa, kehilangan kendali, potensi konflik, ketidaksenangan karyawan, kesulitan mengendalikan biaya, tidak berani mengambil resiko, terlalu tergantung pada pemberi jasa

Tidak semua unit di rumah sakit dapat di outsourcing, untuk fungsi yang strategis dan merupakan unggulan rumah sakit sebaiknya tidak dioutsourcing, beberapa yang dapat dioutsourcing antara lain catering makanan, penyediaan linen rumah sakit, jasa perbankan, cleaning service, maintenance dan repair peralatan canggih (Depkes RI, 2005).

Menurut H. Syamsuddin (2007), ada beberapa hal yang mendasari perlunya dilakukan *outsourcing*, yaitu :

- Manajemen biaya, dengan dilakukannya *outsourcing* untuk pekerjaan yang tidak termasuk *core competencies* bagi rumah sakit diharapkan dapat menghemat biaya dan juga tenaga dapat berkonsentrasi pada kegiatan inti atau *core competencies*.
- Manajemen resiko, dengan dilakukannya pekerjaan oleh sebuah perusahaan yang berkompetens atau profesional dibidang tersebut tentunya akan mengurangi resiko bagi pihak rumah sakit.



- Percepatan bisnis atau usaha, dengan *outsourcing* diharapkan bisa mempercepat laju kegiatan usaha/layanan melalui transformasi bisnis, keahlian baru, peningkatan kualitas layanan dan mengarahkan rumah sakit agar lebih terfokus pada usaha inti.
- Merampingkan organisasi, di era yang perlu fleksibilitas, kecepatan pengambilan keputusan dan efisiensi biaya koordinasi seperti sekarang ini, sistem *outsourcing* lebih tepat.
- Menyederhanakan proses, *outsourcing* akan 'memaksa' manajemen menyederhanakan proses operasi perusahaan, sehingga bisa di-*outsource* dengan mudah dan baik, lebih lincah, efisien, dan bisa berkonsentrasi pada bisnis utama (*core business*).

Aktivitas-aktivitas atau proses yang dapat di-*outsourcing* karena bukan bisnis utama (*core bussiness*) menurut Indradjit R.E. dan Djokopranoto R. (2003), contohnya adalah : pembuatan suku cadang, perakitan komponen barang, pengangkutan suku cadang, pergudangan, pemasaran, jasa boga untuk karyawan dan pemeliharaan peralatan dan mesin-mesin.

Tahap-tahap *outsourcing* adalah mengembangkan strategi kerjasama, dan *outsourcing* dibentuk sedemikian rupa untuk peningkatan efisiensi. Beberapa perusahaan atau organisasi telah melakukan *outsourcing*, alasan yang dikemukakan oleh perusahaan yang menggunakan *outsourcing* antara lain adalah : alasan organisasi, alasan perbaikan kinerja, alasan keuangan, alasan penghasilan, alasan biaya dan alasan sumber daya manusia. Sedangkan alasan perusahaan tidak melakukan *outsourcing* antara lain adalah : berkaitan dengan ketidakpastian, kurangnya pengawasan, potensi konflik, ketidaksenangan karyawan, dan finansial (Indradjit R.E. dan Djokopranoto R, 2003).

## BAB 3

### RSU JEND. A. YANI METRO LAMPUNG

#### 3.1. Gambaran Umum Rumah Sakit

##### 3.1.1. Sejarah RSU Jend. A. Yani

Awal berdirinya rumah sakit ini dimulai sejak tahun 1951 dengan nama Pusat Pelayanan Kesehatan (*Health Center*), yang memberikan pelayanan kesehatan bagi masyarakat di wilayah disekitar Metro, dengan kondisi yang serba terbatas dimasa itu, tetap dirasakan manfaatnya oleh masyarakat sebagai satu-satunya pusat pelayanan kesehatan (*Health Center*).

Pada tahun 1953 fungsi pelayanan kesehatan sudah dapat ditingkatkan melalui keberadaan penggabungan bangsal umum pada unit pelayanan kesehatan Katolik (sekarang RB.Santa Maria) sebagai rawat inap bagi pasien, dan pada tahun 1970 bertambah lagi sarana bangsal perawatan umum dan perawatan bersalin.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan No.031/BERHUB/1972, Rumah Sakit Umum Jend. A. Yani berdiri secara sah sebagai rumah sakit tipe D, merupakan Unit Pelayanan Tehnis (UPT) Dinas Kesehatan TK II Lampung Tengah. Setelah beroperasi lebih kurang 15 tahun tepatnya pada tahun 1978 berhasil meningkatkan status menjadi rumah sakit tipe C yang memiliki sarana rawat inap berkapasitas 156 tempat tidur, berdasarkan SK. MenKes. No.303/MENKES/SK/IV/1987, dan berperan sebagai pusat rujukan pelayanan kesehatan untuk wilayah Kabupaten Lampung Tengah.

Pada akhir tahun 1995 berdasarkan surat Bupati Kepala Daerah TK.II Lampung Tengah Nomor 445/7423/03/1995 tanggal 27 Desember 1995, dan persetujuan Mendagri dengan surat No.445/883/PUOD/1996 tanggal 22 maret 1996 menjadi unit swadana

artinya disuatu sisi bukti kemampuan pengelolaan RSUD Jend. A. Yani sudah dianggap layak, dan sisi lain tentunya peningkatan tanggungjawab terhadap eksistensi rumah sakit dimasa yang akan datang.

Seluruh aset tanah dan bangunan RSUD Jend. A. Yani yang semula merupakan rumah sakit milik Pemerintah Kabupaten Lampung Tengah, pada bulan Januari 2002 berdasarkan SK DPRD Kabupaten Lampung Tengah Nomor : 188.342/IV/07/2002 diserahkan kepada Pemerintah Kota Metro.

Pada tahun 2003 berdasarkan Perda Kota Metro nomor 03 Tahun 2003, RSUD Jend. A. Yani sebagai salah satu lembaga organisasi layanan publik dibawah Kepemerintahan Kota Metro disetarakan dengan Dinas dengan fungsi peranan sebagai Lembaga Teknis Daerah (LTD) yang berbentuk Badan, disamping memiliki keterkaitan struktural juga mempunyai kewenangan, otonomi seperti yang diamanatkan oleh Undang-undang Nomor 32 tahun 2004, yang secara substantial dimaksudkan untuk meningkatkan pelayanan kesehatan yang bermutu kepada masyarakat di Kota Metro dan sekitarnya.

### 3.1.2. Status Kepemilikan dan Lokasi

Berdasarkan Perda Kota Metro nomor 03 Tahun 2003 tentang Susunan Organisasi dan Tata Laksana Dinas di Lingkungan Pemerintah Daerah Kota Metro, Rumah Sakit Jend. A. Yani ditetapkan sebagai Lembaga Teknis Daerah (LTD) yang berbentuk Badan, milik Pemerintah Kota Metro. RSUD Jend. A. Yani terletak di jalan Jend. A. Yani nomor 13 berada di wilayah Kelurahan Metro, Kecamatan Metro Pusat, Kota Metro, Provinsi Lampung, merupakan rumah sakit rujukan bagi Kabupaten di sekitarnya. RSUD Jend. A. Yani berdiri diatas tanah seluas 23.220 m<sup>2</sup> dengan luas bangunan 16.200 m<sup>2</sup>.

### 3.1.3. Visi, Misi, Tujuan dan Falsafah Rumah Sakit

Visi RSUD Jend. A. Yani adalah "Rumah sakit unggulan dengan pelayanan prima kebanggaan masyarakat tahun 2010". Rumah sakit unggulan bermakna : RSUD Jend. A.

Yani Metro memiliki pelayanan unggulan baik dalam pelayanan medis, keperawatan dan pelayanan penunjang lainnya.

Dari visi rumah sakit, RSUD Jend. A. Yani menjabarkan menjadi 3 misi, yaitu : 1) Memberikan pelayanan yang efektif, efisien, profesional dan bermoral di segala bidang, 2) Menyelenggarakan produk pelayanan unggulan, 3) Menyelenggarakan pendidikan, pelatihan, penelitian dan pengembangan di bidang pelayanan kesehatan yang berkesinambungan.

Sedangkan tujuan rumah sakit adalah produk yang ingin dicapai atau dihasilkan oleh RSUD Jend. A. Yani dalam suatu kegiatan, dalam jangka waktu 1 (satu) – 5 (lima) tahun. Berdasarkan visi misi dan memperhatikan analisis SWOT maka ditetapkan tujuan yang harus dicapai adalah sebagai berikut : 1) Meningkatkan mutu pelayanan, 2) Mengembangkan pelayanan, 3) Meningkatkan kualitas SDM Kesehatan dan mewujudkan kegiatan dan kerjasama dalam pendidikan, pelatihan, penelitian dan pengembangan bidang kesehatan.

Disamping visi misi dan tujuan, oleh RSUD Jend. A. Yani Metro memiliki 6 falsafah. Falsafah tersebut adalah sebagai berikut : 1) Rumah Sakit adalah tempat yang disediakan untuk mendapatkan pelayanan kesehatan dan pelayanan penunjang kesehatan lainnya bagi masyarakat, dan tempat bagi pelayanan kesehatan untuk mengabdikan dirinya bagi kesehatan masyarakat dan pengguna jasa Rumah Sakit, 2) Pegawai RSUD Jend. A. Yani yang terdiri dari tenaga medis, para medis perawatan, para medis non perawatan dan tenaga non medis, adalah tenaga yang sangat potensial dalam meningkatkan mutu pelayanan kesehatan dan merupakan asset paling utama, oleh karena itu pengembangan sumber daya manusia, karir dan kesejahteraannya perlu diperhatikan, 3) Penderita yang mendapat pelayanan di RSUD Jend. A. Yani adalah dengan keadaan yang perlu mendapatkan bantuan Bio-Pisiko-Sosial dengan menerapkan motto *ASIH* (A :

Apik, Anggun, Asri, Aman; S : Senyum, Salam, Sapa; I : Ikhlas, Iman, Inisiatif; H : Harapan masyarakat dan keluarga). 4) Profesionalitas sumber daya manusia di Rumah Sakit Umum A Yani Metro dalam melaksanakan tugas perlu dikembangkan, dan dilandasi dengan etos kerja, keteladanan, efektifitas dan efisiensi, kebersamaan, budaya disiplin, dan tanggung jawab akan membawa keberhasilan dalam upaya peningkatan mutu pelayanan, 5) Pelayanan yang diberikan di Rumah Sakit Umum A Yani Metro, harus berorientasi kepada pelanggan (*Customer Oriented*), 6) RSU Jend. A. Yani dikelola berdasarkan manajemen dengan orientasi sosial dan ekonomi untuk membentuk organisasi yang kuat dan tangguh serta mampu berkembang sebagai Rumah Sakit unit Swadana Daerah yang mandiri dan dibanggakan.

### **3.2. Kedudukan, Tugas Pokok dan Fungsi**

Berdasarkan Keputusan Walikota Metro nomor 03 Tahun 2003 tentang Struktur Organisasi Pemerintah Daerah Kota Metro, tugas pokok RSU Jend. A. Yani Metro adalah melaksanakan urusan rumah tangga Pemerintah Kota Metro dalam bidang pelayanan kesehatan masyarakat dan pelayanan kesehatan rujukan dan melaksanakan tugas-tugas pengobatan, pemeriksaan kesehatan, perawatan, bimbingan dan latihan, pemulihan kesehatan, rehabilitasi kesehatan dan semua pelayanan dibidang kesehatan.

Dalam melaksanakan tugas pokok, RSU Jend. Yani Metro menyelenggarakan fungsi : 1) Melaksanakan pelayanan medis dan penunjang medis yang sebaiknya kepada masyarakat, 2) Memberikan pelayanan perawatan dan pemulihan kesehatan secara paripurna kepada masyarakat, 3) Memberikan pelayanan penyuluhan kesehatan, pendidikan dan latihan bagi masyarakat, serta penelitian-penelitian guna peningkatan pelayanan.

### **3.3. Struktur Organisasi RSU Jend. A. Yani Metro**

Berdasarkan Perda nomor 03 tahun 2003 tentang Susunan Organisasi dan Tata Laksana Dinas di Lingkungan Pemerintah Daerah Kota Metro, maka susunan organisasi RSU Jend.

A. Yani terdiri dari :

1. **Direktur**  
Membawahi satu Kabag Tata Usaha dan empat Bidang yaitu Bidang Medis, Keperawatan, Pengawasan dan Pengendalian dan Sarana Prasarana.
2. **Kepala Bagian Tata Usaha, membawahi tiga Sub Bagian**
  - a. **Kepala Sub Bagian Umum**
  - b. **Kepala Sub Bagian Kepegawaian**
  - c. **Kepala Sub Bagian Keuangan**
3. **Kepala Bidang Medis, membawahi tiga Sub Bidang**
  - a. **Kepala Sub Bidang Medis**
  - b. **Kepala Sub Bidang Penunjang Medis**
  - c. **Kepala Sub Bidang Rekam Medis**
4. **Kepala Bidang Keperawatan, membawahi tiga Sub Bidang**
  - a. **Kepala Sub Bidang Asuhan Keperawatan**
  - b. **Kepala Sub Bidang Tenaga Keperawatan**
  - c. **Kepala Sub Bidang Fasilitas Keperawatan**
5. **Kepala Bidang Pengawasan dan Pengendalian, membawahi tiga Sub Bidang**
  - a. **Kepala Sub Bidang Wasdal Medis**
  - b. **Kepala Sub Bidang Wasdal Keperawatan**
  - c. **Kepala Sub Bidang Monitoring dan Evaluasi**
6. **Kepala Bidang Sarana Prasarana, membawahi tiga Sub Bidang**
  - a. **Kepala Sub Bidang Pemeliharaan Sarana Prasarana**

b. Kepala Sub Bidang Distribusi dan Penyimpanan Sarana Prasarana

c. Kepala Sub Bidang Penyiapan Sarana Prasarana

### 3.4. Ketenagaan

Sumber daya manusia yang bekerja di RSUD Jend. A. Yani terdiri dari tenaga medis (dokter, dokter spesialis dan dokter gigi), tenaga paramedis perawatan (perawat dan bidan), tenaga paramedis non perawatan (analisis laboratorium, fisioterapis, penata anestesi, radiografer), dan non medis (apoteker, rekam medis, administrasi, sanitasi, gizi, teknis medis dll). Jumlah sumber daya manusia di RSUD Jend. A. Yani sampai akhir tahun 2006 sebanyak 350 orang, dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 3.1.  
Jumlah Tenaga per Jenis Tahun 2007

| Uraian                  | Perawat    |          |          |           | Jumlah     |
|-------------------------|------------|----------|----------|-----------|------------|
|                         | PNS        | CPNS     | Honor    | Magang    |            |
| Medis                   | 28         | -        | -        | 1         | 29         |
| Paramedis perawatan     | 168        | -        | -        | 36        | 204        |
| Paramedis non perawatan | 49         | -        | -        | -         | 49         |
| Non Medis               | 68         | -        | -        | -         | 68         |
| <b>Jumlah</b>           | <b>313</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>37</b> | <b>350</b> |

Sumber : Sub bagian kepegawaian RSUD Jend A. Yani tahun 2007

Tabel 3.2.  
Jumlah dan Jenis Tenaga Medik Spesialistik Tahun 2007

| No | Jenis tenaga                       | PNS       | PTT      | Jumlah    |
|----|------------------------------------|-----------|----------|-----------|
| 1  | Dr Spesialis anak                  | 2         |          | 2         |
| 2  | Dr Spesialis kebidanan & kandungan | 2         |          | 2         |
| 3  | Dr Spesialis bedah                 | 2         |          | 2         |
| 4  | Dr Spesialis penyakit dalam        | 2         |          | 2         |
| 5  | Dr Spesialis THT                   | 1         |          | 1         |
| 6  | Dr Spesialis mata                  | 1         |          | 1         |
| 7  | Dr Spesialis kulit & kelamin       | 1         |          | 1         |
| 8  | Dr Spesialis syaraf                | 1         |          | 1         |
| 9  | Dr Spesialis patologi klinik       | 1         |          | 1         |
| 10 | Dr Spesialis radiologi             | 1         |          | 1         |
| 11 | Dr Spesialis anestesi              |           | 1        | 1         |
|    | <b>Jumlah</b>                      | <b>14</b> | <b>1</b> | <b>15</b> |

Sumber : Sub bagian kepegawaian RSUD Jend A. Yani Tahun 2007

### 3.5. Fasilitas dan produk yang dihasilkan

Jenis-jenis pelayanan fungsional di RSUD Jend. A. Yani terdiri dari pelayanan rawat jalan, rawat inap, gawat darurat, penunjang medis dan pelayanan non medis.

#### 3.5.1. Pelayanan Rawat Jalan

Terdiri dari 9 unit, meliputi : Unit Penyakit Dalam, Unit Bedah, Unit Penyakit Anak, Unit Kebidanan dan Penyakit Kandungan, Unit Penyakit THT, Unit Penyakit Mata, Unit Penyakit Syaraf, Unit Penyakit Kulit dan Kelamin, Unit Kesehatan Gigi dan Mulut

#### 3.5.2. Pelayanan Rawat Inap

Jenis kelas perawatan adalah kelas VIP, kelas Paviliun, kelas I, kelas II dan kelas III, dengan kapasitas tempat tidur sebanyak 152 tempat tidur, sebagai berikut :

Tabel 3.3.  
Kapasitas Tempat Tidur Berdasarkan Kelas Perawatan Tahun 2007

| Jenis Kelas Perawatan | Kapasitas  | %    |
|-----------------------|------------|------|
| VIP                   | 2          | 1,3  |
| Paviliun Umum         | 24         | 15,8 |
| Kelas I               | 19         | 12,5 |
| Kelas II              | 42         | 27,5 |
| Kelas III             | 65         | 42,8 |
| <b>Jumlah</b>         | <b>152</b> |      |

Sumber : Laporan tahunan RSUD Jend A. Yani Tahun 2007

Karena adanya perkembangan peningkatan kuantitas fisik berupa pembangunan gedung perawatan maka sejak awal tahun 2008 jumlah tempat tidur RSUD Jend. A. Yani Metro berubah menjadi sebanyak 212 tempat tidur.

#### 3.5.3. Instalasi Gawat Darurat (IGD)

Instalasi Gawat Darurat RSUD Jend. A. Yani melaksanakan pelayanan darurat medis selama 24 jam setiap hari.

#### 3.5.4. Pelayanan Penunjang Medis

Pelayanan penunjang medis RSUD Jend. A. Yani terdiri dari 1) Instalasi Farmasi buka 24 jam, 2) Instalasi Laboratorium buka 24 jam, 3) Unit Radiologi buka 24 jam, 4) Unit Anestesi, 5) Unit Haemodialisa, 6) Unit Endoscopy, 7) Unit Rehabilitas Medik



(fisiotherapy dan speech therapy), 8) Unit Anestesi, 9) Instalasi Gizi, 10) Instalasi Pemeliharaan Sarana RS, dan 11) Kamar Jenazah.

### 3.5.5. Pelayanan Non Medis

Untuk menunjang kegiatan lainnya RSUD Jend. A. Yani memiliki sarana transportasi 3 ambulance, 1 mobil jenazah, 2 mobil dinas, 4 motor dinas.

### 3.6 Hasil capaian kinerja pelayanan

Angka capaian kinerja pelayanan RSUD Jend. A. Yani Metro tahun 2006 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 3.4.  
Cakupan Kegiatan Pelayanan Rsu Jend. A. Yani Tahun 2007

| No  | Kegiatan  | Target | Cakupan |
|-----|---|--------|---------|
| 1.  | Jumlah penderita masuk (baru)                     |        | 10086   |
| 2.  | Jumlah lama perawatan                             |        | 41242   |
| 3.  | Jumlah hari rawat                                 |        | 43189   |
| 4.  | Jumlah kunjungan rawat jalan                      |        | 84864   |
| 5.  | Rata-rata penderita dirawat inap perhari          |        | 113     |
| 6.  | Rata-rata kunjungan rawat jalan perhari           |        | 280     |
| 7.  | BOR (Bed Occupancy Rate %)                        | 60-80% | 74,33   |
| 8.  | LOS (Length Of Stay)                              | 6-9 Hr | 4       |
| 9.  | TOI (Turn Over Interval)                          | 1-3 Hr | 2       |
| 10. | BTO (Bed Turn Over %) / TT                        | 40-50  | 65,48   |
| 11. | NDR (Net date Rate %) per 1000 penderita keluar   | < 25   | 0,02    |
| 12. | GDR (Gross Date Rate %) per 1000 penderita keluar | < 45   | 0,05    |

Sumber : Laporan Tahunan RSUD Jend. A. Yani Metro Tahun 2007

### 3.7. Gambaran Umum Instalasi Gizi

Instalasi gizi RSUD dipimpin oleh ahli gizi berada dibawah Kepala Bidang Medis, yang dalam melaksanakan tugas sehari-hari sebagai pelaksana administrasi, pelaksana pelayanan gizi rawat, dan membawahi : pelaksana pelayanan penyajian makanan untuk pasien, dan pelaksana pengolahan makanan. Sedangkan untuk pelaksana pengadaan bahan makanan dilakukan oleh panitia pengadaan barang/jasa rumah sakit.

### 3.7.1. Ketenagaan

Jumlah tenaga di instalasi gizi RSUD Jend. A. Yani sebanyak 21 orang yang melaksanakan kegiatan pelayanan gizi antara lain penyelenggaraan makanan pasien. Rincian ketenagaan berdasarkan pendidikan dapat dan status kepegawaian dapat dilihat pada tabel 3.7. dan 3.8. berikut ini :

Tabel 3.5.  
Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD berdasarkan pendidikan

| No.           | Fungsional    | Pendidikan       | Jumlah          |
|---------------|---------------|------------------|-----------------|
| 1             | Ahli gizi     | Diploma III Gizi | 5 orang         |
| 2             | Pengatur gizi | SMAG             | 1 orang         |
| 3             | Pekarya gizi  | SMA              | 2 orang         |
|               |               | SMP              | 1 orang         |
| 4             | Juru masak    | SMA              | 5 orang         |
|               |               | SD               | 7 orang         |
| <b>Jumlah</b> |               |                  | <b>21 orang</b> |

Sumber : Laporan evaluasi kegiatan Instalasi Gizi Tahun 2007

Tabel 3.6.  
Ketenagaan Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani Metro  
Berdasarkan Status Kepegawaian

| No.           | Satus   | PNS<br>(Golongan) | Jumlah          |
|---------------|---------|-------------------|-----------------|
| 1             | PNS     | - Golongan III a  | 1 orang         |
|               |         | - Golongan III b  | 5 orang         |
|               |         | - Golongan III c  | -               |
|               |         | - Golongan III d  | 1 orang         |
|               |         | - Golongan II a   | 4 orang         |
|               |         | - Golongan II b   | -               |
|               |         | - Golongan II c   | -               |
|               |         | - Golongan II d   | -               |
|               |         | - Golongan I a    | 3 orang         |
|               |         | - Golongan I b    | -               |
|               |         | - Golongan I c    | -               |
|               |         | - Golongan I d    | -               |
| 2             | Non PNS | Non PNS           | 7 orang         |
| <b>Jumlah</b> |         |                   | <b>21 orang</b> |

Sumber : Laporan evaluasi kegiatan Instalasi Gizi Tahun 2008

### 3.7.2. Biaya

Biaya makan pasien dianggarkan per tahun sesuai dengan perkiraan jumlah pasien tahun sebelumnya dan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan dengan harga menyesuaikan harga pasar ditambah dengan PPN dan keuntungan pihak ke-3.

### 3.7.3. Kegiatan Pengadaan makanan

Pengadaan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan macam dan jumlah bahan makanan, pembelian bahan makanan hingga proses penyajian makanan matang bagi pasien.

Kegiatan pengadaan makanan di Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani sebagai berikut :

#### 3.7.3.1. Perencanaan anggaran

Perencanaan anggaran belanja di Instalasi Gizi dilakukan setiap tahun sekali, pada pertengahan tahun. Perencanaan bahan makanan, kebutuhan perlengkapan, dan pemeliharaan dibuat oleh Kepala Instalasi Gizi dengan dasar jumlah pasien, menu dan standar porsi, kebutuhan perlengkapan dan perbaikan berdasarkan masukan dari staf Instalasi Gizi dan unit lain yang terkait. Perencanaan dimulai dengan membuat usulan perhitungan anggaran makanan, anggaran perlengkapan, dan perbaikan, kemudian diserahkan ke Kabag Tata Usaha (sebagai koordinator perencanaan) melalui Kepala Bidang Medis.

#### 3.7.3.2. Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi yang bertujuan agar tersedia siklus menu dan pedoman menu untuk pasien menurut kelas perawatan. Di Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani perencanaan menu menggunakan siklus menu 10 hari plus hari ke 11 (tanggal 31).

### 3.7.3.3. Pembelian bahan makanan

Pembelian bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan makanan bagi pasien dilaksanakan oleh panitia pengadaan barang dan jasa RSUD Jend. A. Yani, yang ditunjuk oleh Direktur setiap tahun.

### 3.7.3.4. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan direncanakannya sesuai dengan yang dipesan baik kualitas atau kuantitas. Penerimaan dilakukan oleh panitia penerima barang/jasa RSUD Jend. A. Yani yang ditunjuk oleh Direktur setiap tahun. Barang datang di Instalasi Gizi dicek oleh Petugas Gizi.

### 3.7.3.5. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani hanya bahan makanan kering seperti beras, gula, minyak goreng yang diterima setiap 2 minggu sekali. Bahan makanan kering disimpan dalam lemari di ruang penyimpanan. Sedangkan bahan makanan basah berupa daging, ikan, hati, buah-buahan, sayur-sayuran, tempe, tahu didatangkan setiap hari sesuai dengan kebutuhan per hari.

### 3.7.3.6. Pengolahan bahan makanan

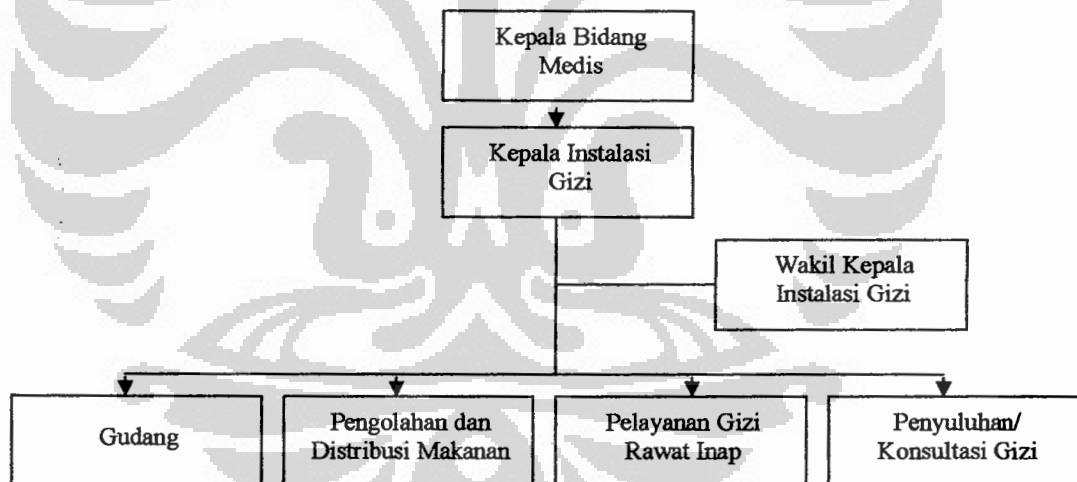
Pengolahan bahan makanan bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, rasa, rupa, flavor, nilai cerna dan keamanan makanan yang akan dimakan. Pengolahan dilakukan dengan cara menggoreng, menumis, merebus, mengukus, memanggang, mengetim, membakar. Persiapan pengolahan dilakukan untuk makan pagi mulai pukul 21.00 – 11.00 malam sebelumnya (berupa pemotongan sayuran, tempe, bumbu) dilanjutkan pukul 03.00 – 05.00 WIB untuk memasak, untuk makan siang dimulai pukul 08.00 – 11.00 WIB, dan untuk makan sore/malam dimulai pukul 13.00 – 15.00 WIB.

### 3.7.3.7. Pendistribusian makanan

Pendistribusian makanan dilakukan secara sentralisasi yaitu makanan langsung disalurkan ke kamar-kamar pasien oleh Petugas Instalasi Gizi dibantu oleh Petugas Ruang. Distribusi dilaksanakan dengan jadwal :

- Pukul 06.00 WIB : sarapan
- Pukul 10.00 WIB : snack pagi
- Pukul 11.30 WIB : makan siang
- Pukul 15.00 WIB : snack sore
- Pukul 17.00 WIB : makan sore/malam

Gambar 3.1.  
Struktur organisasi Instalasi Gizi



Sumber : laporan evaluasi kegiatan Instalasi Gizi Tahun 2008

### 3.7.5. Tugas Pokok dan Prosedur Tetap Instalasi Gizi

#### 3.7.5.1. Kepala Instalasi Gizi

Kepala Instalasi Gizi adalah seseorang yang bertanggung jawab untuk mengontrol dan merencanakan semua tugas di Instalasi Gizi. Latar belakang pendidikan Kepala Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani adalah D3 gizi.

**Tugas pokok :**

1. Merencanakan, mengembangkan, mengawasi proses penyelenggaraan makanan sampai dengan distribusi makanan.
2. Merencanakan kebutuhan bahan makanan tahunan.
3. Mengendalikan penggunaan bahan makanan.
4. Merencanakan/mengusulkan kebutuhan tenaga ke Sub Bagian Kepegawaian.
5. Mengadakan koordinasi dengan unit, instalasi lain.

**Uraian tugas :**

1. Merencanakan penyediaan, mengolah dan didistribusi makanan ke pasien.
2. Membuat daftar dinas (absensi) di Instalasi Gizi.
3. Memotivasi karyawan agar dapat bekerja dengan maksimal, efektif dan efisien.
4. Melaksanakan pengawasan pelayanan gizi di ruang rawat inap.
5. Memberikan pembinaan kepada tenaga gizi.
6. Membuat rencana kegiatan harian dan tahunan, membuat evaluasi kegiatan tahunan, membuat realisasi kegiatan.

**3.7.5.2. Ahli gizi/pengatur gizi**

**Tugas pokok ahli gizi adalah sebagai berikut :**

1. Merencanakan menu makanan biasa dan makanan khusus sesuai dengan kelas.
2. Menyusun kecukupan gizi pasien rawat
3. Membuat standarisasi resep masakan dan mengawasi penggunaannya.
4. Bersama-sama dengan Kepala Instalasi Gizi merencanakan kebutuhan bahan makanan tahunan.
5. Membuat standart menu per pasien sesuai dengan diit dan kelas.
6. Memberikan konsultasi gizi untuk pasien rawat inap dan rawat jalan.
7. Mengevaluasi sanitasi dan keselamatan kerja.

3.7.5.3. Prosedur tetap (Protap) instalasi gizi adalah sebagai berikut :

| Dinas pagi :   |   |   |
|--|---|---|
| Ahli gizi  | Pekarya gizi  | Juru masak  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membaca laporan dinas malam.</li> <li>▪ Timbang terima dengan dinas malam.</li> <li>▪ Mendistribusikan dan menyediakan bumbu untuk pagi, sore, malam.</li> <li>▪ Membuat pesanan bahan makanan basah harian sesuai dengan jumlah pasien &amp; menu.</li> <li>▪ Menerima bahan makanan basah/kering dari rekanan.</li> <li>▪ Membuat pesanan bahan makanan setiap tanggal 30 dan 15.</li> <li>▪ Mendistribusikan bahan makanan untuk pagi, sore dan malam sesuai menu (sayuran, lauk H/N ) dan jumlah pasien yang makan.</li> <li>▪ Menyimpan bahan makanan basah yang sisa kedalam lemari es.</li> <li>▪ Menyimpan bahan makanan kering ke gudang penyimpanan.</li> <li>▪ Membungkus gula utk pegawai dinas sore.</li> <li>▪ Membungkus susu dan gula untuk pegawai dinas malam.</li> <li>▪ Menyediakan supermi &amp; telur untuk pegawai dinas malam.</li> <li>▪ Menyediakan gula untuk pasien/snack sore pasien kelas I, Pav, VIP.</li> <li>▪ Membungkus susu dan gula untuk minum pagi pasien Paviliun &amp; VIP.</li> <li>▪ Menyediakan aqua untuk pagi, sore, malam.</li> <li>▪ Menyediakan plastic kue, plastic wrap, tisu.</li> <li>▪ Mengawasi proses penyelenggaraan makanan.</li> <li>▪ Visite keruangan/ memberikan konsultasi gizi pasien rawat inap dan rawat jalan.</li> <li>▪ Mengerjakan administrasi sesuai dengan tugasnya</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membersihkan dan mengisi minyak tanah ke kompor.</li> <li>▪ Membuat teh manis dan kacang hijau</li> <li>▪ Memotong lauk pauk sesuai dengan menu dan jumlah pasien untuk pagi, sore dan malam</li> <li>▪ Membersihkan kereta malam dan mengelap alat-alat makan paviliun</li> <li>▪ Membersihkan lantai setelah bekerja.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Timbang terima dengan dinas malam.</li> <li>▪ Asensi dan apel pagi.</li> <li>▪ Membaca laporan.</li> <li>▪ Membaca menu yang akan dimasak dan mengecek bahan makanan yang diselenggarakan sesuai dengan menu dan jumlah pasien.</li> <li>▪ Merencanakan kerja, waktu memasak agar sesuai dengan menu dan jadwal pembagian makanan.</li> <li>▪ Mempersiapkan dan mengolah bahan makananyang akan dimasak sesuai dengan menu, kelas dan jumlah pasien.</li> <li>▪ Mempersiapkan dan membuat bumbu sesuai dengan menu jumlah porsi.</li> <li>▪ Berkoordinasi dengan ahli gizi/pengatur gizi sebelum memulai kegiatan dan selama proses pemaskan dan pengelolaan bahan makanan.</li> <li>▪ Memasak sesuai dengan menu, jumlah dan kelas.</li> <li>▪ Menjaga sanitasi lingkungan dan keselamatan kerja serta alat-alat masak</li> <li>▪ Mempersiapkan alat-alat makan</li> <li>▪ Membagi makanan kerantang/alat-alat makan kemudian dimasukkan kedalam kereta makan sesuai dengan ruangan dan diit</li> <li>▪ Membersihkan alat-alat masak</li> <li>▪ Timbang terima dengan dinas sore</li> </ul> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>masing-masing.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Distribusi makanan matang kedalam rantang/alat makanan ke kereta makan ruangan sesuai dengan diit dan permintaan makanan.</li> <li>▪ Mengawasi sanitasi, kebersihan alat makanan dan alat-alat masak.</li> <li>▪ Mengecek/memeriksa bahan makanan kering setiap setengah bulan.</li> <li>▪ Membuat laporan.</li> <li>▪ Timbang terima dengan dinas sore.</li> <li>▪ Menimbang beras untuk pagi, sore dan malam sesuai dg jumlah pasien.</li> </ul>                                       |   |  |
| <b>Dinas sore</b>   |   |  |
| <b>Ahli gizi</b>  | <b>Pekarya gizi</b>   | <b>Juru masak</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membaca laporan</li> <li>▪ Timbang terima dengan petugas pagi.</li> <li>▪ Bertanggung jawab atas proses penyelenggaraan makanan.</li> <li>▪ Mengawasi proses pemasakan makanan</li> <li>▪ Mengawasi atau memperhatikan sanitasi makanan, alat-alat dan lingkungan kerja.</li> <li>▪ Menyiapkan snack pasien kls I, Paviliun, VIP dan ikut serta mengawasi distribusi makanan.</li> <li>▪ Membuat laporan.</li> <li>▪ Investarisasi alat-alat.</li> <li>▪ Timbang terima dengan petugas dinas malam.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membaca buku inventaris alat-alat makan ruangan</li> <li>▪ Membaca laporan</li> <li>▪ Mencuci alat-alat makan diruangan bekas makan siang</li> <li>▪ Membagi snack keruangan untuk kls I, Paviliun, VIP</li> <li>▪ Menyiapkan alat-alat makan</li> <li>▪ Membagikan makanan ke ruangan-ruangan</li> <li>▪ Mencuci alat-alat makan</li> <li>▪ Melaporkan ke gizi alat makan yang belum diambil</li> <li>▪ Timbang terima dengan petugas dinas malm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Timbang terima dengan petugas pagi.</li> <li>▪ Membaca laporan.</li> <li>▪ Membaca menu yang akan dimasak serta mengecek bahan makan yang disediakan sesuai dengan menu &amp; jumlah.</li> <li>▪ Merencanakan kerja, waktu memasak, agar sesuai dengan menu dan waktu jadwal pembagian makanan.</li> <li>▪ Mempersiapkan dan mengolah bahan makanan yang akan dimasak sesuai dengan menu kelas dan jumlah pasien yang makan.</li> <li>▪ Mempersiapkan dan membuat bumbu sesuai dengan menu dan jumlah pasien.</li> <li>▪ Berkoordinasi dengan ahli gizi/pengatur gizi sebelum memulai kegiatan &amp; selama proses pemasakan dan pengolahan bahan mkn.</li> <li>▪ Memasak makan sesuai dengan menu dan jumlah dan kelas.</li> <li>▪ Menjaga sanitasi lingkungan kerja serta alat-alat masak</li> <li>▪ Membantu menyiapkan snack pasien kls I, Paviliun, dan VIP</li> <li>▪ Mempersiapkan alat-alat makan.</li> <li>▪ Membagi makanan ke</li> </ul> |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>rantang/alat-alat makan kemudian dimasukkan kedalam kereta makan sesuai dengan ruangan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memperhatikan keselamatan kerja.</li> <li>▪ Membuat laporan timbang terima dengan dinas malam.</li> <li>▪ Membersihkan alat-alat masak</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |
|--|
| <b>Dinas malam :</b>   |
| Juru masak   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Timbang terima dengan dinas sore.</li> <li>▪ Membaca laporan.</li> <li>▪ Mengecek makanan yang disediakan sesuai dengan menu &amp; jumlah.</li> <li>▪ Membaca menu yang akan dimasak.</li> <li>▪ Mempersiapkan dan mengolah bahan makan yang akan dimasak sesuai dengan menu.</li> <li>▪ Mempersiapkan dan membuat bumbu sesuai dengan menu.</li> <li>▪ Memasak makanan sesuai dg menu, kls &amp; jumlah.</li> <li>▪ Membagikan snack petugas malam ke ruangan-ruangan</li> <li>▪ Menjaga sanitasi lingkungan kerja &amp; alat2</li> <li>▪ Membagi makanan kedalam rantang2</li> <li>▪ Membersihkan alat-alat makanan kls I, Pav, VIP</li> <li>▪ Membuat laporan</li> <li>▪ Mengisi buku investasi</li> <li>▪ Membersihkan alat-alat masak</li> <li>▪ Timbang terima dengan dinas pagi</li> </ul> |

### 3.7.6. Sistem Kerja dan Pembagian Kerja

Sistem kerja dan pembagian kerja di Instalasi Gizi berdasarkan shift yaitu pagi, sore dan malam. Rincian shift sebagai berikut :

- Juru masak (12 orang), dibagi menjadi 3 shift, pagi, sore, dan malam.
- Pekarya gizi (3 orang), dibagi menjadi 2 shift, yaitu pagi dan sore.
- Pengatur gizi (1 Orang), melakukan tugas pagi hari atau sore.
- Ahli gizi (5 orang) dibagi menjadi 2 shift, yaitu pagi dan sore.

### 3.7.7. Kinerja

Porsi yang disediakan untuk makan pasien rawat inap rata-rata adalah sebanyak 450 porsi per hari, terdiri dari makan pagi, makan siang, dan makan sore/ malam.

## BAB 4

### KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL

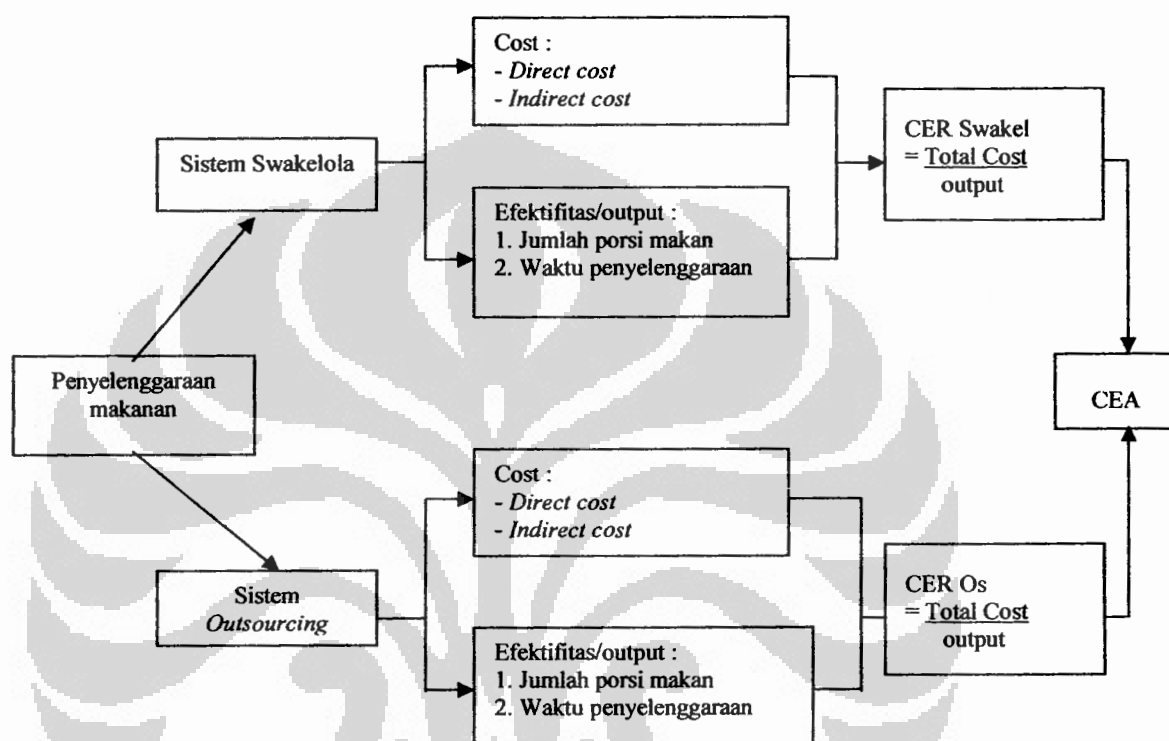
#### 4.1. Kerangka konsep

Penelitian ini akan meneliti tentang sistem penyelenggaraan makanan pasien di kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani antara 2 sistem yang dapat dilaksanakan, yaitu mengolah sendiri (swakelola) oleh Instalasi Gizi dan *outsourcing* dari jasa boga. Untuk mengetahui alternatif mana yang paling efektif diantaranya, maka dilakukan analisis efektifitas biaya antara sistem swakelola dan *outsourcing*. Peneliti melakukan observasi/pengamatan, mengambil data primer dan sekunder, dan melakukan perhitungan efektifitas biaya pada kedua sistem tersebut.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang dimaksud dalam penelitian ini adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien.

Pada penyelenggaraan makanan dengan sistem swakelola akan dianalisis biaya/*cost* dan efektifitas/*outputnya*, demikian juga pada sistem *outsourcing*. Dengan demikian kerangka operasional yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Gambar 4.1.  
Kerangka Operasional Penelitian



*Cost* pada kedua sistem meliputi : biaya langsung/*direct cost* (terdiri dari biaya investasi, biaya operasional dan biaya pemeliharaan), dan biaya tidak langsung/*indirect cost*. Dari biaya tersebut dilakukan alokasi biaya dengan metode *allocation based costing* (ABC) pada kedua sistem, sehingga didapatkan *total cost* penyelenggaraan makanan.

Efektifitas/output yang diukur dari kedua sistem penyelenggaraan makanan pasien di kelas paviliun RSUD Jend. Yani Metro adalah jumlah porsi makan dan waktu penyelenggaraan makanan.

*Cost effectiveness ratio* (CER) penyelenggaraan makanan dihitung dengan membagi antara *cost* dan masing-masing efektivitas/outputnya pada kedua sistem.

Kemudian antara kedua nilai CER dibandingkan angkanya, yang lebih kecil adalah sistem yang lebih efektif.

#### 4.2. Definisi operasional

Definisi operasional dari variabel yang mempengaruhi perhitungan biaya per sistem dari penyelenggaraan makanan pasien di kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1.  
Tabel Definisi Operasional

| No | Definisi operasional   | Cara pengukuran  | Alat ukur                   | Hasil ukur                | Skala ukur |
|----|--|--|-----------------------------|---------------------------|------------|
| 1  | Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien.   | Observasi  | Formulir bantu              | Tersele nggara atau tidak | Nominal    |
| 2  | Sistem swakelola adalah sistem penyelenggaraan yang dilakukan oleh pihak rumah sakit sendiri secara penuh.   | Observasi alur proses  | Formulir bantu              | Swakel ola                | Nominal    |
| 3  | Sistem <i>outsourcing</i> adalah sistem penyelenggaraan yang dilakukan oleh pihak lain dengan memanfaatkan jasa <i>catering</i> atau perusahaan <i>jasaboga</i>  | Observasi alur proses  | Formulir bantu              | <i>Outsour cing</i>       | Nominal    |
| 4  | Biaya investasi adalah biaya yang pemanfaatannya berlangsung lebih dari satu tahun, seperti gedung, peralatan, dan mebelair.   | Mencatat dari Buku laporan inventaris barang RS,   | Formulir bantu, kalkulator. | Rupiah                    | Rasio      |
| 5  | Biaya operasional adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengoperasikan barang investasi dan biaya yang menunjang kegiatan-kegiatan pelayanan dalam kurun waktu relatif singkat (kurang dari 1 tahun) atau semua beban/biaya yang terkait langsung dan tidak langsung dengan kegiatan pelayanan | Mencatat dari RKA SKPD, Bend. Gaji dan Lap Instalasi Gizi, menghitung hasil wawancara mendalam kpd jasa boga | Formulir bantu, kalkulator. | Rupiah                    | Rasio      |

|    |   |   |                             |                          |       |
|----|---|---|-----------------------------|--------------------------|-------|
| 6  | Biaya pemeliharaan adalah biaya yang dikeluarkan untuk mempertahankan usia tehnik dan menjaga fungsi peralatan untuk kelancaran pelayanan atau biaya yang diperlukan untuk melaksanakan kegiatan-kegiatan dalam proses produksi dan memiliki sifat "habis pakai" dalam kurun waktu yang relatif singkat (kurang dari satu tahun). | Mencatat dari RKA SKPD, ttg biaya pemeliharaan gedung, peralatan, dan mebelair. | Formulir bantu, kalkulator. | Rupiah                   | Rasio |
| 7  | Biaya tidak langsung ( <i>indirect cost</i> ), adalah seluruh biaya yang harus dikeluarkan oleh rumah sakit untuk menunjang suatu output pelayanan kesehatan dengan kata lain manfaatnya tidak menjadi bagian langsung dalam output pelayanan kesehatan.  | Mencatat dari RKA SKPD, ttg biaya pemeliharaan gd, peralatan, dan mebelair.     | Formulir bantu, kalkulator. | Rupiah                   | Rasio |
| 8  | Biaya Total ( <i>total cost</i> ) adalah biaya total yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan  | Menjumlahkan<br>b. investasi, oprs<br>b. pemeliharaan.                          | Kalkulator                  | Rupiah                   | Rasio |
| 9  | Output/efektivitas adalah hasil penyelenggaraan makanan sistem swakelola dan outsourcing.   | Observasi, mencatat laporan   | Formulir bantu              | Porsi atau Jam           | Rasio |
| 10 | Jumlah porsi adalah banyaknya porsi makanan yang dibuat selama kurun waktu penelitian.  | Mencatat laporan.   | Formulir bantu              | Porsi                    | Rasio |
| 11 | Rata2 waktu penyelenggaraan makanan adalah rata2 jumlah jam, menit yang dihabiskan untuk penyelenggaraan makanan  | Mencatat hasil observasi  | Format bantu                | Jam                      | Rasio |
| 12 | <i>Cost effectiveness ratio/CER</i> adalah biaya satuan penyelenggaraan makanan yang lebih murah berdasarkan porsi makan dan waktu.   | Menghitung perbandingan antara total cost dibagi output                         | Formulir bantu, kalkulator. | Rupiah dan Jam           | Rasio |
| 13 | <i>Cost effectiveness analysis (CEA)</i> adalah analisis hasil CER antara ke 2 alternatif. Angka CER yang paling rendah adalah yang paling cost efektif.  | Membandingkan   | Formulir bantu, kalkulator. | Lebih tinggi atau rendah | Rasio |

## BAB 5

### METODE PENELITIAN

#### 5.1 Disain penelitian

Penelitian ini menggunakan teori evaluasi ekonomi dengan jenis penelitian deskriptif kualitatif dan menggunakan metode pemeriksaan data, observasi, dan wawancara mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung biaya yang paling efektif pada penyelenggaraan makanan pasien rawat inap kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani, antara sistem memasak sendiri (swakelola), dan *outsourcing*.

*Total cost* penyelenggaraan makanan sistem memasak sendiri (swakelola) dan *outsourcing* didapatkan dengan melakukan analisis biaya dengan metode *activity based costing* (ABC).

Output (efektifitas) pada penyelenggaraan makanan sistem memasak sendiri (swakelola) dan *outsourcing* adalah jumlah porsi makan siang dan waktu yang diperlukan dalam penyelenggaraan makan siang kedua sistem. Jumlah porsi makan didapatkan dari data sekunder di Instalasi Gizi, sedangkan waktu penyelenggaraan makanan didapatkan dengan cara observasi.

Evaluasi ekonomi dilakukan dengan menggunakan analisis efektifitas biaya atau *cost effectiveness analysis* (CEA), dengan membandingkan nilai *cost effectiveness ratio* (CER) yaitu rasio total cost dibagi efektifitas, pada sistem memasak sendiri dan sistem *outsourcing*.

## 5.2 Lokasi

Penelitian dilakukan di RSUD Jend. A. Yani Metro dan beberapa perusahaan jasaboga/jasa catering di Kota Metro.

Pemilihan lokasi rumah sakit ini disebabkan karena RSUD Jend. A. Yani Metro merupakan rumah sakit pemerintah yang harus ditingkatkan kualitas pelayanannya dan dikelola secara efektif. Penelitian dilakukan di Instalasi Gizi, Sub Bagian Keuangan, dan Bendahara Barang.

Sedangkan pemilihan lokasi penelitian dilakukan di beberapa tempat perusahaan jasaboga/catering adalah untuk mendapatkan nilai rata-rata harga penawaran makanan, untuk perhitungan biaya. Jasa boga yang diteliti adalah jasa boga Ny. Amin, Ny. Parti, Regina Caeli, Flamboyan Catering, dan Barokah yang semuanya berlokasi di Kota Metro.

## 5.3 Waktu penelitian

Penelitian dilakukan dalam kurun waktu 4 minggu bulan Mei, dan Juni 2008, dengan jadwal sebagai berikut :

Tabel 5.1.  
Jadwal Penelitian

| Bulan  | Mei 2008          | Juni 2008                              |
|--|-------------------|--|
| Tanggal  | 18 s.d 31         | 1 s.d 14                               |
| Sistem penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan | Swakelola         | <i>Outsourcing</i>                     |
| Lokasi   | RSU Jend. A. Yani | RSU Jend. A. Yani dan rumah jasa boga. |

## 5.4 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah RSUD Jend. A. Yani dan pasien rawat inap. Sampel penelitian diambil dari populasi terpilih Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani pasien

rawat inap kelas paviliun. Sampel kemudian diteliti tentang sistem penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan untuk pasien rawat inap kelas paviliun.

Kriteria inklusi : Instalasi Gizi dan pasien rawat inap kelas paviliun. Sedangkan kriteria eksklusi adalah : Instalasi selain Instalasi Gizi dan pasien rawat inap kelas VIP, klas I, II, dan III.

### 5.5 Sumber data dan informasi

Penelitian ini menggunakan primer dan data sekunder.

5.5.1. Data primer diperoleh dari observasi dan kuesioner di lokasi penelitian, untuk mendapatkan :

- Gambaran alur sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani pada sistem swakelola dan *outsourcing*.
- Menghitung waktu penyelenggaraan makanan sistem swakelola dan *outsourcing*.
- Harga penawaran makanan jasa boga, sesuai dengan menu dan standar porsi makanan pasien rawat inap kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani.

5.5.2. Data sekunder :

- Data tentang realisasi anggaran penyelenggaraan makanan, anggaran operasional penyelenggaraan makanan dan anggaran pemeliharaan, didapatkan dari Rencana Kegiatan Anggaran Satuan Kerja Perangkat Kerja Daerah (RKA SKPD) RSUD Jend. A. Yani Metro tahun 2008 yang ada di Sub Bagian Keuangan.
- Data gaji petugas Instalasi Gizi, didapat dari Bendahara Gaji.
- Data barang inventaris rumah sakit khususnya Instalasi Gizi, diambil dari buku besar inventaris barang dan buku induk barang, yang ada pada Bendahara Barang. Data ini diperlukan untuk menghitung alokasi biaya Instalasi Gizi.



- Jumlah porsi makan kelas paviliun, diambil dari buku catatan kegiatan Instalasi Gizi.

## 5.6 Instrumen penelitian

Instrumen penelitian yang akan dipergunakan pada penelitian ini adalah peneliti sendiri, formulir bantu, dan draft template.

## 5.7 Tehnik pengumpulan data

Cara pengumpulan data :

- Tahap pertama : adalah pengumpulan data observasi yang berhubungan dengan output/efektivitas dari penyelenggaraan makanan swakelola dan *outsourcing*, yaitu waktu penyelenggaraan makanan selama periode waktu penelitian. Observasi dilakukan di Instalasi Gizi rumah sakit.
- Tahap kedua : adalah mengumpulkan semua data biaya, yang terdiri dari *direct cost* dan *indirect cost* di Instalasi Gizi tahun 2008. Kemudian dilakukan perhitungan alokasi biaya dengan metode *activity based costing* (ABC), sehingga didapatkan total biaya penyelenggaraan makanan di instalasi gizi pada kedua alternatif yaitu pada sistem memasak sendiri (swakelola) dan *outsourcing*. Total biaya penyelenggaraan makanan swakelola dan *outsourcing* kemudian di proporsionalkan berdasarkan hari, selama waktu penelitian.
- Tahap ketiga : adalah pengumpulan data kuesioner dari beberapa pengusaha jasa boga tentang harga penawaran makanan pasien rumah sakit. Data ini digunakan untuk menghitung biaya penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun sistem *outsourcing* dengan metode ABC.

- Tahap keempat : adalah menghitung jumlah porsi yang berhubungan dengan output/efektivitas dari penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun swakelola dan *outsourcing* selama waktu penelitian.

## 5.8 Pengolahan dan analisis data

Sebelum melakukan pengolahan dan analisis data, terlebih dahulu menyusun alur aktivitas penyelenggaraan makanan sistem swakelola dan *outsourcing*, yang didapat dari observasi.

### 5.8.1. Data Primer

Dari data primer yang diperlukan adalah data tentang waktu penyelenggaraan makanan, untuk menyusun waktu yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan sistem swakelola dan *outsourcing*. Data primer lainnya yaitu tentang harga penawaran makanan pasien kelas paviliun, yang digunakan untuk menghitung alokasi biaya penyelenggaraan makanan *outsourcing* dengan metode ABC.

### 5.8.2. Data sekunder.

Dari data sekunder menyusun alokasi biaya dengan metode *activity based costing* (ABC), dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Mengeksplorasi struktur organisasi Instalasi Gizi dan tugas pokok pegawai.
- b. Menghitung biaya langsung dan tidak langsung, terdiri dari :

- Biaya investasi

Biaya investasi adalah biaya yang pemanfaatannya berlangsung lebih dari satu tahun. Caranya dengan menghitung jumlah biaya pengadaan gedung, peralatan masak, peralatan makan, peralatan mesin, dan prasarana mebelair sampai dengan bulan April 2008.

Biaya investasi yang disetahunkan (*Annualized Investment Cost/AIC*) adalah nilai investasi masing-masing komponen barang investasi yang dipergunakan pada tahun 2008, yang dipengaruhi biaya investasi awal (*Initial Investment Cost/IIC*), masa pakai, rata-rata laju inflasi, dan perkiraan masa hidup barang investasi.

Untuk masa hidup (masa manfaat) barang investasi pada penelitian ini ditetapkan sebagai berikut : gedung 20 tahun, mebelair 8 atau 16 tahun, peralatan memasak dan peralatan makan 4 tahun. Untuk barang investasi yang sudah melewati masa pakai maka AIC dinilai satu.

- **Biaya operasional**

Biaya operasional adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengoperasikan barang investasi dan biaya yang menunjang kegiatan-kegiatan pelayanan dalam kurun waktu relatif singkat (kurang dari 1 tahun) atau semua beban/biaya yang terkait langsung dan tidak langsung dengan kegiatan pelayanan. Caranya dengan menghitung jumlah gaji/honor pegawai, bahan habis pakai/BHP seperti bahan baku makanan, bumbu, air.

- **Biaya pemeliharaan**

Biaya pemeliharaan adalah biaya yang dikeluarkan untuk memelihara barang investasi, untuk mempertahankan usia tehnik dan menjaga fungsi peralatan untuk kelancaran pelayanan Caranya dengan menghitung seluruh biaya pemeliharaan yang dikeluarkan untuk Instalasi Gizi tahun 2008.

**c. Menghitung biaya tidak langsung**

Biaya tidak langsung adalah seluruh biaya yang harus dikeluarkan oleh rumah sakit untuk menunjang suatu output pelayanan kesehatan dengan kata lain manfaatnya tidak menjadi bagian langsung dalam output pelayanan kesehatan. Caranya dengan

menghitung biaya listrik, telepon, ATK, foto copy, cetakan, sampah, sabun cuci, alat kebersihan, minyak tanah, dan gas elpiji.

### 5.8.3. Data primer dan sekunder

Dari data primer dan sekunder dilakukan pengolahan dan analisis, dengan melakukan perhitungan efektifitas biaya (Sugiyono, 2007). Analisis efektifitas biaya dilakukan dengan menghitung :

- a. Rasio efektifitas biaya (CER) yaitu biaya total dibagi dengan nilai efektifitas/output pada masing-masing sistem.
- b. Nilai CER dari masing-masing sistem kemudian dibandingkan. Nilai CER yang lebih kecil menunjukkan sistem yang lebih *cost effective* dibandingkan dengan sistem lainnya.

### 5.9. Penyajian Data

Setelah data primer dan sekunder yang diperoleh diolah dan dianalisis, penyajian data statistik deskriptif ini disajikan dalam bentuk tabel dengan narasi, kemudian dibahas sesuai dengan permasalahan (Sugiyono, 2007).

## BAB 6

### HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian pada bab ini berisi tentang kerangka penyajian, kualitas data, kegiatan penyelenggaraan makanan, perhitungan metode *activity based costing* (ABC), perhitungan output, perhitungan *cost effectiveness ratio* (CER), dan *cost effectiveness analysis* (CEA).

#### 6.1. Kerangka Penyajian

Berdasarkan metode penelitian yang diungkapkan pada bab 5, penelitian ini akan melakukan analisis rasio efektifitas biaya (*cost effectiveness ratio*) dalam penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani antara diselenggarakan sendiri (swakelola) dengan *outsourcing*. Proses pengalokasian biaya untuk kedua sistem penyelenggaraan makanan menggunakan metode *activity based costing* (ABC).

Dalam perhitungan biaya total penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani berdasarkan metode *Activity Based Costing* (ABC), akan disajikan jenis atau tahapan kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan RSUD Jend. A. Yani tahun 2008. Dalam metode ABC ini, kegiatan yang akan diidentifikasi dalam penyelenggaraan makanan adalah sumber daya yang dibutuhkan meliputi biaya investasi, biaya operasional, biaya pemeliharaan dan biaya tidak langsung.

Kegiatan penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam penelitian ini ada 2 macam sistem yang akan dibandingkan yaitu sistem memasak sendiri (swakelola) dan menggunakan pihak jasa boga (*outsourcing*). Pada kedua macam kegiatan tersebut

diproporsikan berdasarkan hari, menjadi total biaya selama 14 hari pada masing-masing alternative sesuai dengan alokasi waktu penelitian.

Total biaya tersebut kemudian dibandingkan dengan hasil output dari masing-masing sistem penyelenggaraan makanan. Output penyelenggaraan makanan adalah jumlah porsi makan pasien kelas paviliun dan waktu penyelenggaraan makanan.

Hasil perbandingan total biaya dan output system penyelenggaraan makanan didapatkan angka efektifitas biaya (*cost effectiveness ratio/CER*) swakelola dan CER outsourcing. Nilai CER kedua system dibandingkan kembali untuk menganalisa efektivitas biaya penyelenggaraan makanan yang lebih efektif diantaranya.

## **6.2. Kualitas data**

Data dalam penelitian ini diambil dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi dan wawancara mendalam dengan jasa boga. Observasi dilakukan untuk melihat alur sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSU Jend. A. Yani pada sistem swakelola dan *outsourcing*, dan menghitung waktu penyelenggaraan makanan sistem swakelola dan *outsourcing* sesuai dengan alur/aktivitas. Wawancara mendalam dengan jasa boga untuk mendapatkan harga penawaran makanan pasien kelas paviliun RSU Jend. A. Yani, sesuai dengan menu dan standar porsi rumah sakit.

Data sekunder didapatkan dari data-data rumah sakit terdiri dari Rencana Kegiatan Anggaran Satuan Perangkat Daerah (RKA SKPD), daftar gaji pegawai, kuitansi pembayaran rekening listrik, buku inventaris barang, dan catatan, laporan, Instalasi Gizi tahun 2008.

Dari RPA SKPD didapatkan data biaya operasional seperti bahan habis pakai, biaya pemeliharaan gedung, pemeliharaan alat, biaya pembelian alat tulis kantor, cetakan blangko. Dari daftar gaji pegawai didapatkan gaji atau honor pegawai Instalasi Gizi

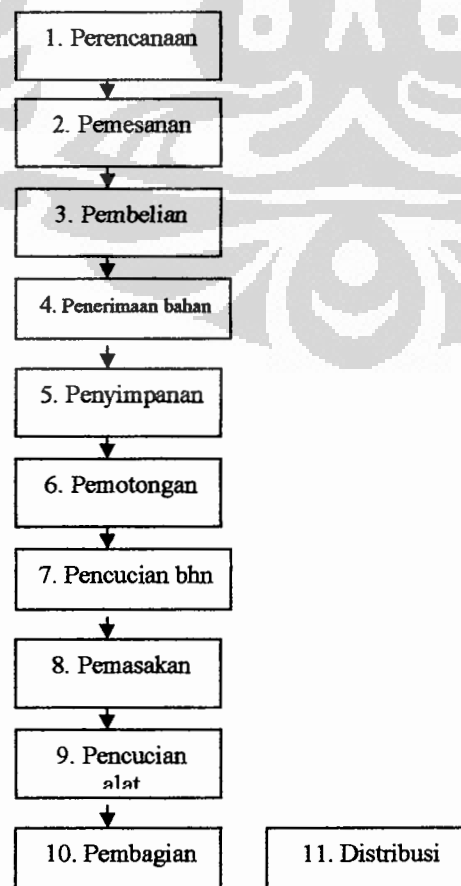
sebanyak 21 orang. Dari buku inventaris barang didapatkan informasi barang inventaris barang yang ada di Instalasi Gizi. Dari laporan, evaluasi Instalasi Gizi didapatkan struktur organisasi, tupoksi pegawai, menu masakan pasien, standar porsi makanan, kebutuhan bahan baku makanan, kebutuhan peralatan di Instalasi Gizi.

### 6.3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan

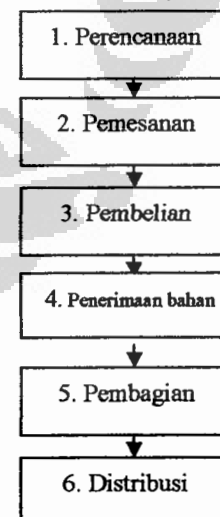
#### 6.3.1 Alur Penyelenggaraan Makanan

Dalam penelitian ini dilakukan perhitungan alokasi biaya dengan metode ABC, maka penelitian dilakukan berdasarkan aktivitas penyelenggaraan makanan pasien dimulai dari perencanaan sampai dengan distribusi makanan. Alur proses aktivitas ini didapat dari hasil observasi (pengamatan) di Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani. Alur proses penyelenggaraan makanan pasien hasil observasi adalah sebagai berikut :

#### Sistem swakelola :



#### Sistem outsourcing :



Adapun rincian kegiatan dari aktivitas penyelenggaraan makanan diatas sebagai berikut :

Tabel 6.1.  
Rincian kegiatan penyelenggaraan Makanan

| No | Aktivitas                    | Rincian kegiatan  |
|----|------------------------------|---|
| 1  | Mrencanakan bahan            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- melihat data realisasi</li> <li>- melihat menu, jumlah pasien</li> <li>- membuat rincian kebutuhan per hari, bulan dan tahun</li> <li>- menyerahkan rencana ke Kabid Medis &amp; Kabag TU</li> </ul>   |
| 2  | Memesan                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyampaikan rencana kepada Panitia</li> <li>- Mengontrol pesanan</li> </ul>   |
| 3  | Membeli bahan                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- menghubungi rekanan</li> <li>- Memesan bahan</li> <li>- membuat administrasi SPJ, kontrak</li> </ul>   |
| 4  | Menerima bahan               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- menerima bahan yang datang</li> <li>- membuat administrasi penerimaan</li> </ul>   |
| 5  | Menyimpan/mengeluarkan bahan | <ul style="list-style-type: none"> <li>- membuka kunci ruangan/kamar</li> <li>- membawa bahan masuk</li> <li>- menaruh bahan di meja/lemari</li> <li>- menutup kamar kembali</li> <li>- mengeluarkan bahan harian sesuai menu dan jumlah porsi</li> </ul>   |
| 6  | Mengupas, memotong bahan     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- mengupas, memoting, mengiris bahan/bumbu</li> <li>- membersihkan meja</li> <li>- membuang sampah</li> </ul>  |
| 7  | Mencuci bahan                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- membawa bahan ke tempat cuci</li> <li>- mencuci bahan/bumbu</li> <li>- meniriskan bahan</li> </ul>   |
| 8  | Mengolah bahan               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- membuat bumbu</li> <li>- menggoreng, merebus, mengukus, menyetim bahan</li> <li>- menempatkan masakan dalam wadah</li> </ul>   |
| 9  | Mencuci alat                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- membawa peralatan pengolahan ke tempat cuci alat</li> <li>- mencuci alat</li> <li>- menyimpan alat di rak piring</li> </ul>  |
| 10 | Membagi makanan              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- membawa makanan matang ke ruang pembagian</li> <li>- menyusun piring, mangkuk di meja panjang</li> <li>- membagi makanan sesuai menu dan jumlah porsi</li> <li>- menutup piring denganplastik wrapp</li> <li>- menyusun makanan dalam nampan</li> <li>- memberi kertas tissue dan minuman kemasan gelas</li> </ul> |
| 11 | Distribusi makanan           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- menyusun nampan ke dalam kereta makan (food trolley)</li> <li>- mendorong kereta makan ke ruangan</li> <li>- memberikan nampan makanan kepada pasien</li> <li>- menyimpan kereta makan</li> </ul>  |

Berdasarkan alur penyelenggaraan makanan didapat sumber daya yang digunakan untuk melakukan setiap kegiatan penyelenggaraan makanan, yang dibagi dalam 11 tahap aktivitas untuk sistem swakelola dan 8 tahap aktivitas untuk sistem *outsourcing*, mulai dari perencanaan sampai dengan distribusi makanan. Pada masing-masing aktivitas memerlukan sumber daya yang berbeda, seperti terlihat pada tabel dibawah ini :



Tabel 6.2.  
Sumber Daya yang Digunakan Dalam Aktivitas Penyelenggaraan Makanan Swakelola

| Perencanaan  | Pemesanan   | Pembelian  | Penerimaan  | Penyimpanan  | Pemotongan   |
|--|---|--|---|--|--|
| 1  | 2   | 3  | 4   | 5  | 6  |
| Ruangan<br>Tenaga<br>ATK<br>Mebelair<br>Alat mesin<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan | Ruangan<br>Tenaga<br>Mebelair<br>Komputer<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan                 | Tenaga<br>ATK<br>Mebelair  | Ruangan<br>Tenaga<br>Mebelair<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan | Ruangan<br>Tenaga<br>Mebelair<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan                          | Ruangan<br>Tenaga<br>BHP<br>Mebelair<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan |
| Mencuci  | Memasak   | Mencuci alat   |   | Membagi  | Distribusi   |
| 7  | 8   | 9  |   | 10   | 11   |
| Ruangan<br>Tenaga<br>Air<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan                           | Ruangan<br>Tenaga<br>Bahan baku<br>Mebelair<br>Alat masak<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan | Ruangan<br>Tenaga<br>Air<br>Mebelair<br>Alat mesin<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan |   | Ruangan<br>Tenaga<br>Tissue<br>PlastikWrap<br>Mebelair<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan | Ruangan<br>Tenaga<br>Kereta mkn<br>Lampu<br>Listrik<br>Kebersihan      |

Sumber : data diolah, 2008

Dilihat pada aktivitas di atas terdapat pemakaian sumber daya yang berbeda-beda, yaitu ruangan, tenaga (gaji atau honor), lampu, beban listrik, bahan habis pakai dan kebersihan ruangan. Untuk pemakaian ruangan dihitung berdasarkan masing-masing luas ruangan, dibuat proporsi ruangan dengan membandingkan antara luas ruangan dengan luas gedung Instalasi Gizi. Ruangan yang tidak digunakan sebagai ruang produksi, seperti kamar mandi, kamar tidur, lorong dibebankan kepada ruang produksi secara proporsi. Untuk gaji atau honor pegawai/tenaga dihitung proporsi sesuai dengan beban kerja dengan membandingkan antara jam kerja yang dihabiskan dengan standar jam kerja PNS (40 jam kerja per minggu). Untuk menghitung biaya listrik lampu, listrik pompa air, dihitung dengan proporsi, karena di Instalasi Gizi tidak memiliki alat ukur tersendiri, dengan cara membandingkan kapasitas daya (watt) peralatan yang dipakai dengan kapasitas daya total rumah sakit dikalikan dengan biaya rekening listrik rumah sakit. Lampu yang dipakai didalam gedung tetapi bukan ruang produksi dibebankan kepada ruang produksi. Untuk biaya kebersihan digunakan proporsi luas lantai ruangan.

Sedangkan sumber daya yang digunakan dalam aktivitas penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun sistem *outsourcing* adalah sebagaimana tabel dibawah :

Tabel 6.3.  
Sumber Daya yang Digunakan Dalam Aktivitas Penyelenggaraan Makanan *Outsourcing*

| Perencanaan | Pemesanan  | Pembelian | Penerimaan | Membagi     | Distribusi |
|-------------|------------|-----------|------------|-------------|------------|
| 1           | 2          | 3         | 4          | 5           | 6          |
| Ruangan     | Ruangan    | Tenaga    | Ruangan    | Ruangan     | Ruangan    |
| Tenaga      | Tenaga     | ATK       | Tenaga     | Tenaga      | Tenaga     |
| ATK         | Mebelair   | Mebelair  | Mebelair   | Tissue      | Kereta mkn |
| Mebelair    | Komputer   |           | Lampu      | PlastikWrap | Lampu      |
| Alat mesin  | Lampu      |           | Listrik    | Mebelair    | Listrik    |
| Lampu       | Listrik    |           | Kebersihan | Lampu       | Kebersihan |
| Listrik     | Kebersihan |           |            | Listrik     |            |
| Kebersihan  |            |           |            | Kebersihan  |            |

Sumber : data diolah, 2008

Untuk pemakaian ruangan, gaji atau honor pegawai/tenaga, biaya listrik lampu, listrik pompa air, lampu, dan kebersihan, masing-masing menggunakan proporsi seperti diatas atau sama dengan proporsi yang dipakai dalam perhitungan sistem swakelola.

### 6.3.2. Hasil kegiatan penyelenggaraan makanan

Dalam penyelenggaraan makanan pada tahun 2007 Instalasi Gizi telah menghasilkan makanan bagi 51.005 pasien rawat inap VIP, paviliun, klas I, II dan III atau 153.015 porsi, terbanyak untuk pasien klas III. Rata-rata per hari Instalasi Gizi membuat sekitar 425 porsi makanan.

Tabel 6.4.  
Hasil Kegiatan Instalasi Gizi RSU Jend. A. Yani Tahun 2007

| Bulan         | Jumlah pasien | Jumlah porsi   |
|---------------|---------------|----------------|
| Januari       | 4648          | 13944          |
| Februari      | 4585          | 13755          |
| Maret         | 4838          | 14514          |
| April         | 4385          | 13155          |
| Mei           | 4772          | 14316          |
| Juni          | 4795          | 14385          |
| Juli          | 4078          | 12234          |
| Agustus       | 3892          | 11676          |
| September     | 3681          | 11043          |
| Oktober       | 3146          | 9438           |
| November      | 4070          | 12210          |
| Desember      | 4115          | 12345          |
| <b>Jumlah</b> | <b>51.005</b> | <b>153.015</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi pada tahun 2008 meningkat karena peningkatan jumlah tempat tidur, tercatat dari bulan Januari sampai dengan April 2008

telah membuat masakan bagi 18.409 pasien rawat inap atau 55.227 porsi makanan, seperti terlihat pada tabel berikut :

Tabel 6.5  
Hasil Kegiatan Instalasi Gizi RSUD Jend. A. Yani Tahun 2007

| Bulan         | Jumlah pasien |             |             |             |              | Jumlah Pasien | Jumlah Porsi |
|---------------|---------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---------------|--------------|
|               | VIP           | Paviliun    | Klas I      | Klas II     | Klas III     |               |              |
| Januari       | 184           | 690         | 281         | 863         | 2457         | 4475          | 13425        |
| Februari      | 175           | 528         | 525         | 771         | 2872         | 4871          | 14613        |
| Maret         | 180           | 637         | 609         | 739         | 2711         | 4876          | 14628        |
| April         | 171           | 522         | 577         | 639         | 2278         | 4187          | 12561        |
| <b>Jumlah</b> | <b>710</b>    | <b>2377</b> | <b>1992</b> | <b>3012</b> | <b>10318</b> | <b>18409</b>  | <b>55227</b> |

Sumber : data diolah, 2008

#### 6.4. Perhitungan ABC

##### 6.5.1. Penyelenggaraan Makanan per Aktivitas

##### 6.5.1.1. Sistem swakelola

Setelah dilakukan penelusuran biaya melalui aktivitas menurut metode ABC didapatkan hasil perhitungan berupa *Direct Cost*, yang terdiri dari biaya investasi, biaya operasional, biaya pemeliharaan, dan *Indirect Cost* berdasarkan aktivitas, seperti terlihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 6.6.  
Alokasi ABC Penyelenggaraan Makanan Swakelola di kelas Paviliun Tanggal 18-31 Mei 2008

| No                  | Aktivitas     | Direct Cost    |                   |               |                   | Indirect Cost    | Total (Rp)        |
|---------------------|---------------|----------------|-------------------|---------------|-------------------|------------------|-------------------|
|                     |               | Investasi      | Operasional       | Peliharaan    | Jumlah            |                  |                   |
| 1                   | Merencanakan  | 44,721         | 1,229,571         | 3,372         | 1,229,571         | 78,112           | 1,307,683         |
| 2                   | Memesan       | 67,079         | 205,742           | 5,621         | 205,742           | 68,868           | 274,610           |
| 3                   | Membeli       | 694            | 133,736           | -             | 133,736           | 22,367           | 156,103           |
| 4                   | Menerima      | 24,971         | 89,356            | 2,248         | 89,356            | 27,048           | 116,404           |
| 5                   | Menyimpan     | 99,042         | 984,204           | 6,183         | 984,204           | 58,324           | 1,042,529         |
| 6                   | Mengupas      | 12,946         | 1,645,203         | 1,124         | 1,645,203         | 29,043           | 1,674,246         |
| 7                   | Mencuci bahan | 35,188         | 1,175,625         | 36,959        | 1,175,625         | 18,112           | 1,193,737         |
| 8                   | Memasak       | 138,039        | 12,300,914        | 8,431         | 12,300,914        | 1,333,447        | 14,454,914        |
| 9                   | Mencuci alat  | 37,526         | 547,200           | 3,372         | 547,200           | 118,961          | 666,160           |
| 10                  | Membagi       | 129,650        | 1,827,859         | 5,621         | 1,827,859         | 415,490          | 2,243,349         |
| 11                  | Distribusi    | 310,885        | 1,329,483         | 5,995         | 1,329,483         | 65,398           | 1,394,882         |
| <b>Total Jumlah</b> |               | <b>900,742</b> | <b>20,489,225</b> | <b>78,926</b> | <b>21,468,893</b> | <b>2,235,170</b> | <b>23,704,062</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Didapatkan total cost penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun selama 14 hari adalah Rp 23,704,062,-. Dilihat dari aktivitasnya, terbesar pada aktivitas memasak sebesar Rp 14,454,914,- dan aktivitas terkecil adalah membeli Rp 156.103,-.

Biaya dilihat dari fungsinya dalam proses produksi, maka komponen terbesar adalah komponen biaya operasional yang mencapai Rp 20,489,225,-, sedangkan komponen terkecil adalah biaya pemeliharaan sebesar Rp 78.926,-. Pada komponen biaya operasional seperti tertulis pada tabel diatas, biaya yang terbesar adalah pada aktivitas memasak sebanyak Rp 12,300,914,-, sedangkan yang terkecil aktivitas menerima sebesar Rp 62.137,-. Untuk melihat rincian biaya operasional, dapat dilihat pada tabel dibawah :

Tabel 6.7.  
Biaya Operasional Sistem Swakelola di Instalasi Gizi Tanggal 18 – 31 Mei 2008

| No            | Aktivitas               | Uraian  | Biaya per Uraian                  | Biaya per Aktivitas |
|---------------|-------------------------|---|-----------------------------------|---------------------|
| 1             | Merencanakan            | Tenaga  | 1.181.477                         | 1.181.477           |
| 2             | Memesan                 | Tenaga  | 133.042                           | 133.042             |
| 3             | Membeli                 | Panitia<br>BHP :<br>- Kertas HVS<br>- Tinta printer<br>- Catridge | 46.027<br>2.685<br>3.836<br>9.589 | 62.137              |
| 4             | Menerima                | Tenaga  | 133.042                           | 133.042             |
| 5             | Menyimpan, mengeluarkan | Tenaga  | 878.979                           | 878.979             |
| 6             | Mengupas, memotong      | Tenaga<br>BHP<br>- Pisau dapur<br>- Talenan                       | 1.623.653<br>7.479                | 1.631.133           |
| 7             | Mencuci bahan           | Tenaga<br>BHP : air   | 1.102.082<br>1.395                | 1.103.478           |
| 8             | Memasak                 | Tenaga<br>BHP : bahan baku  | 5.542.901<br>6.611.543            | 12.154.444          |
| 9             | Mencuci alat            | Tenaga  | 506.301                           | 506.301             |
| 10            | Membagi                 | Tenaga<br>BHP : air kemasan<br>glas                               | 849.903<br>842.685                | 1.692.588           |
| 11            | Distribusi              | Tenaga  | 1.012.603                         | 1.012.603           |
| <b>Jumlah</b> |                         |   | <b>20.489.225</b>                 | <b>20.489.225</b>   |

Sumber : data diolah, 2008

Dari tabel diatas, terlihat bahwa biaya operasional yang terbesar diperlukan pada aktivitas memasak, yaitu untuk pembayaran gaji pegawai dan pembelian bahan habis pakai (bahan baku/bahan mentah makanan) sebesar Rp 12.154.444,-. Pembelian bahan baku menghabiskan biaya yang terbesar yaitu Rp 6.611.543,-

### 6.5.1.2. Sistem *Outsourcing*

Dalam alokasi biaya dengan metode ABC didapatkan hasil perhitungan berupa *direct cost*, yang terdiri dari biaya investasi, biaya operasional, biaya pemeliharaan, dan *indirect cost* berdasarkan aktivitas, seperti dalam tabel berikut :

Tabel 6.8.  
Alokasi ABC Penyelenggaraan Makanan *Outsourcing* di kelas Paviliun Tanggal 1 – 14 Mei 2008

| No                  | Aktivitas       | Direct Cost    |                   |               | Indirect Cost  | Jumlah (Rp)       |
|---------------------|-----------------|----------------|-------------------|---------------|----------------|-------------------|
|                     |                 | Investasi      | Operasional       | Peliharaan    |                |                   |
| 1                   | Merencanakan    | 77.019         | 1.098.318         | 6.358         | 85.360         | 1.267.055         |
| 2                   | Memesan matang  | 120.909        | 366.106           | 10.596        | 70.155         | 567.766           |
| 3                   | Membeli matang  | 0              | 16.301.874        | 0             | 22.367         | 16.324.240        |
| 4                   | Menerima matang | 46.503         | 1.098.318         | 4.239         | 28.618         | 1.177.678         |
| 5                   | Membagi         | 183.481        | 2.562.742         | 10.596        | 199.067        | 2.955.887         |
| 6                   | Distribusi      | 368.304        | 2.562.742         | 11.303        | 74.013         | 3.016.362         |
| <b>Total Jumlah</b> |                 | <b>796.215</b> | <b>23.990.101</b> | <b>43.091</b> | <b>479.580</b> | <b>25.308.988</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Didapatkan total cost penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun sistem *outsourcing* selama 14 hari adalah Rp 25.308.988,-. Dilihat dari aktivitasnya, biaya terbesar pada aktivitas membeli sebesar Rp 16.324.240,- dan aktivitas terkecil adalah memesan bahan Rp 567.766,-.

Biaya dilihat dari fungsinya dalam proses produksi, maka komponen terbesar adalah komponen biaya operasional yang mencapai Rp 23.990.101,- sedangkan komponen terkecil adalah biaya pemeliharaan sebesar Rp 43.091,-. Pada komponen biaya operasional seperti tertulis pada tabel diatas, biaya yang terbesar adalah pada aktivitas membeli sebanyak Rp 16.301.874,-, sedangkan yang terkecil aktivitas memesan bahan matang sebesar Rp 366.106,-. Untuk melihat rincian biaya operasional tersebut, dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 6.9.  
Biaya Operasional Sistem *Outsourcing* di Instalasi Gizi Tanggal 1 – 14 Juni 2008

| No            | Aktivitas    | Uraian                          | Biaya per Uraian     | Biaya per Aktivitas |
|---------------|--------------|---------------------------------|----------------------|---------------------|
| 1             | Merencanakan | Tenaga                          | 1.098.318            | 1.098.318           |
| 2             | Memesan      | Tenaga                          | 366.106              | 366.106             |
| 3             | Membeli      | Panitia<br>BHP : Makanan matang | 54.916<br>16.246.958 | 16.301.874          |
| 4             | Menerima     | Tenaga                          | 1.098.318            | 1.098.318           |
| 5             | Membagi      | Tenaga                          | 2.562.742            | 2.562.742           |
| 6             | Distribusi   | Tenaga                          | 2.562.742            | 2.562.742           |
| <b>Jumlah</b> |              |                                 | <b>23.990.101</b>    | <b>23.990.101</b>   |

Sumber : data diolah, 2008

Dari tabel diatas, terlihat bahwa biaya operasional yang terbesar diperlukan untuk aktivitas membeli, khususnya untuk pembelian bahan habis pakai berupa masakan matang dari jasa boga sebesar Rp 16.246.958,-.

## 6.5. Hasil Perhitungan *Output*

### 6.5.1. Jumlah porsi makanan

Porsi makan yang dihasilkan oleh Instalasi Gizi selama tahun 2008 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 6.10.  
Jumlah Porsi Makanan Instalasi Gizi Tahun 2008

| Bulan         | Ruangan / Kelas |             |             |              |              | Jumlah       |
|---------------|-----------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
|               | VIP             | Paviliun    | Kelas I     | Kelas II     | Kelas III    |              |
| Januari       | 552             | 2070        | 843         | 2589         | 7371         | 13425        |
| Februari      | 525             | 1584        | 1575        | 2313         | 8616         | 14613        |
| Maret         | 540             | 1911        | 1827        | 2217         | 8133         | 14628        |
| April         | 513             | 1566        | 1731        | 1917         | 6834         | 12561        |
| Mei           | 520             | 1572        | 1755        | 2016         | 6978         | 12841        |
| <b>Jumlah</b> | <b>2650</b>     | <b>8703</b> | <b>7731</b> | <b>11052</b> | <b>37932</b> | <b>68068</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Jumlah porsi makan bulan Januari sampai Mei 2008 sebanyak 68.068 porsi makanan, sedangkan jumlah porsi makan dikelas paviliun bulan Januari sampai Mei 2008 sebanyak 8.703 porsi makan, terdiri dari makan pagi, siang dan sore/malam. Rincian porsi makan per hari pada bulan Mei di kelas paviliun saat penelitian dilakukan adalah sebagai berikut :

Tabel 6.11.  
Jumlah Porsi Makanan Pasien Kelas Paviliun Bulan Mei 2008

| No               | Tanggal | Makan Pagi | Makan Siang | Makan Malam | Jumlah     |
|------------------|---------|------------|-------------|-------------|------------|
| 1                | 18      | 19         | 18          | 18          | 55         |
| 2                | 19      | 21         | 22          | 17          | 60         |
| 3                | 20      | 17         | 19          | 23          | 59         |
| 4                | 21      | 22         | 20          | 18          | 60         |
| 5                | 22      | 18         | 19          | 24          | 61         |
| 6                | 23      | 24         | 20          | 19          | 63         |
| 7                | 24      | 20         | 24          | 23          | 67         |
| 8                | 25      | 23         | 20          | 21          | 64         |
| 9                | 26      | 22         | 18          | 20          | 60         |
| 10               | 27      | 24         | 21          | 18          | 63         |
| 11               | 28      | 21         | 18          | 20          | 59         |
| 12               | 29      | 20         | 18          | 22          | 60         |
| 13               | 30      | 21         | 19          | 20          | 60         |
| 14               | 31      | 19         | 21          | 19          | 59         |
| <b>Jumlah</b>    |         | <b>291</b> | <b>277</b>  | <b>282</b>  | <b>850</b> |
| <b>Rata-rata</b> |         | <b>21</b>  | <b>20</b>   | <b>20</b>   | <b>60</b>  |

Sumber : data diolah, 2008

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah porsi makan pasien kelas paviliun tanggal 18 – 31 Mei 2008 sebanyak 850 porsi, terdiri dari makan pagi 291 porsi, makan siang 277 porsi, dan makan malam 282 porsi. Rata-rata jumlah porsi makanan pasien kelas paviliun adalah 60 porsi makan per hari.

Tabel 6.12.  
Jumlah Porsi Makanan Kelas Paviliun Bulan Juni 2008

| No               | Tanggal | Makan Pagi | Makan Siang | Makan Malam | Jumlah     |
|------------------|---------|------------|-------------|-------------|------------|
| 1                | 1       | 19         | 20          | 18          | 57         |
| 2                | 2       | 19         | 19          | 17          | 55         |
| 3                | 3       | 18         | 21          | 23          | 62         |
| 4                | 4       | 21         | 21          | 24          | 66         |
| 5                | 5       | 24         | 19          | 18          | 61         |
| 6                | 6       | 20         | 22          | 19          | 61         |
| 7                | 7       | 18         | 18          | 19          | 55         |
| 8                | 8       | 19         | 17          | 21          | 57         |
| 9                | 9       | 20         | 18          | 24          | 62         |
| 10               | 10      | 22         | 20          | 18          | 60         |
| 11               | 11      | 19         | 18          | 20          | 57         |
| 12               | 12      | 19         | 20          | 20          | 59         |
| 13               | 13      | 22         | 21          | 19          | 62         |
| 14               | 14      | 20         | 22          | 23          | 65         |
| <b>Jumlah</b>    |         | <b>278</b> | <b>268</b>  | <b>275</b>  | <b>839</b> |
| <b>Rata-rata</b> |         | <b>20</b>  | <b>19</b>   | <b>20</b>   | <b>60</b>  |

Sumber : data diolah, 2008

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah porsi makan pasien kelas paviliun tanggal 1 – 14 Juni 2008 sebanyak 839 porsi, terdiri dari makan pagi 278 porsi, makan

siang 268 porsi, dan makan malam 275 porsi. Rata-rata jumlah porsi makanan pasien kelas paviliun adalah 60 porsi makan per hari.

#### 6.5.2. Waktu penyelenggaraan makanan

Waktu penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi dibagi 3 shift, yaitu pagi, siang dan malam. Shift pagi mulai pukul 08.00-14.00 WIB untuk mempersiapkan makan siang, shift siang pukul 14.00-20.00 WIB untuk mempersiapkan makan malam, dan shift malam pukul 20.00-08.00 WIB untuk mempersiapkan makan pagi.

Waktu yang diperlukan untuk penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi dengan sistem swakelola tanggal 18-31 Mei 2008 seperti pada tabel dibawah ini :

Tabel 6.13.  
Waktu (Jam) Penyelenggaraan Makanan Swakelola Tanggal 18 – 31 Mei 2008

| No | Aktivitas               | 14 hari       |               |               |                 | Rata2/hr     | Rata Per shift |
|----|-------------------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|--------------|----------------|
|    |                         | pagi          | siang         | malam         | jumlah          |              |                |
| 1  | Merencanakan            | 56.30         | -             | -             | 56.30           | 4.02         | 1.34           |
| 2  | Memesan bahan baku      | 56.20         | -             | -             | 56.20           | 4.01         | 1.34           |
| 3  | Membeli bahan baku      | 14.44         | -             | -             | 14.44           | 1.03         | 0.34           |
| 4  | Menerima bahan baku     | 42.00         | -             | -             | 42.00           | 3.00         | 1.00           |
| 5  | Menyimpan, mengeluarkan | 55.70         | -             | -             | 55.70           | 3.98         | 1.33           |
| 6  | Mengupas, memotong      | 42.50         | 17.70         | 13.90         | 74.10           | 5.29         | 1.76           |
| 7  | Mencuci bahan baku      | 43.50         | 28.10         | 22.40         | 94.00           | 6.71         | 2.24           |
| 8  | Memasak                 | 137.80        | 122.00        | 115.80        | 375.60          | 26.83        | 8.94           |
| 9  | Mencuci peralatan       | 44.90         | 42.50         | 38.50         | 125.90          | 8.99         | 3.00           |
| 10 | Membagi per porsi       | 45.60         | 29.50         | 23.50         | 98.60           | 7.04         | 2.35           |
| 11 | Distribusi              | 16.70         | 14.00         | 11.40         | 42.10           | 3.01         | 1.00           |
|    | Lain2                   | 28.00         | -             | -             | 28.00           | 2.00         | 0.67           |
|    | <b>Total Jumlah</b>     | <b>583.64</b> | <b>253.80</b> | <b>225.50</b> | <b>1,062.94</b> | <b>75.92</b> | <b>25.31</b>   |

Sumber : data diolah, 2008

Total waktu penyelenggaraan makanan pada system swakelola yang diperlukan selama 14 hari observasi adalah 1.062,94 jam atau rata-rata jumlah waktu per hari 75,92 jam atau jumlah rata-rata waktu per shift adalah 25,31 jam.

Waktu yang diperlukan untuk penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi dengan sistem *outsourcing* tanggal 1-14 Juni seperti pada tabel dibawah ini :



Tabel 6.14.  
Waktu (Jam) Penyelenggaraan Makanan *Outsourcing* Tanggal 1– 14 Juni 2008

| No                  | Aktivitas           | Waktu         |               |               |               |              | Rata2<br>per shift |
|---------------------|---------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|--------------------|
|                     |                     | pagi          | siang         | malam         | jumlah        | Rata2/hr     |                    |
| 1                   | Merencanakan        | 56.20         | -             | -             | 56.20         | 4.01         | 1.34               |
| 2                   | Memesan bahan baku  | 56.10         | -             | -             | 56.10         | 4.01         | 1.34               |
| 3                   | Membeli bahan baku  | 14.10         | -             | -             | 14.10         | 1.01         | 0.34               |
| 4                   | Menerima bahan baku | 16.50         | 12.30         | 10.90         | 39.70         | 2.84         | 0.95               |
| 5                   | Membagi per porsi   | 45.40         | 29.30         | 23.90         | 98.60         | 7.04         | 2.35               |
| 6                   | Distribusi          | 17.00         | 14.40         | 10.60         | 42.00         | 3.00         | 1.00               |
|                     | Lain2               | 112.00        | 70.00         | 154.00        | 336.00        | 24.00        | 8.00               |
| <b>Total Jumlah</b> |                     | <b>317.30</b> | <b>126.00</b> | <b>199.40</b> | <b>642.70</b> | <b>45.91</b> | <b>15.30</b>       |

Sumber : data diolah, 2008

Total waktu penyelenggaraan makanan pada sistem *outsourcing* yang diperlukan selama 14 hari observasi adalah 642,70 jam atau rata-rata jumlah waktu per hari 45,91 jam atau jumlah rata-rata waktu per shift adalah 15,30 jam.

#### 6.6. Hasil Perhitungan *Cost Effectiveness Ratio* (CER)

*Cost Effectiveness Ratio* (CER) adalah membandingkan alokasi biaya yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan dengan nilai output penyelenggaraan makanan.

Melihat tabel 6.15. didapatkan nilai CER berdasarkan jumlah porsi makan pada swakelola didapatkan angka 27.887, sedangkan CER pada *outsourcing* didapatkan angka 30.166. Nilai CER berdasarkan rata-rata waktu aktivitas merencanakan pada swakelola didapatkan angka 2.963.008, sedangkan CER pada *outsourcing* didapatkan angka 3.615.570. Nilai CER berdasarkan rata-rata waktu aktivitas memesan pada swakelola didapatkan angka 2.154.915, sedangkan CER pada *outsourcing* didapatkan angka 2.812.110. Nilai CER berdasarkan rata-rata waktu aktivitas membeli pada swakelola didapatkan angka 2.154.915, sedangkan CER pada *outsourcing* didapatkan angka 2.300.817. Nilai CER berdasarkan rata-rata waktu aktivitas menerima pada swakelola didapatkan angka 2.370.406, sedangkan CER pada *outsourcing* didapatkan angka 1.530.899.

Tabel 6.15.  
Perhitungan *Cost Effectiveness Ratio* (CER)

| No  | Komponen  | Swakelola  | <i>Outsourcing</i> |
|-----|---|------------|--------------------|
| I   | Berdasarkan jumlah porsi makanan                                  |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 850        | 839                |
|     | - CER   | 27.887     | 30.166             |
| II  | Berdasarkan rata-rata waktu per aktivitas per shift selama 24 jam |            |                    |
| 1   | Waktu merencanakan 1,34 jam                                       |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 8          | 7                  |
|     | - CER   | 2.963.008  | 3.615.570          |
| 2   | Waktu memesan bahan 1,34 jam                                      |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 11         | 9                  |
|     | - CER   | 2.154.915  | 2.812.110          |
| 3   | Waktu membeli bahan 0,33 jam                                      |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 11         | 11                 |
|     | - CER   | 2.154.915  | 2.300.817          |
| 4   | Waktu menerima bahan 1 jam  |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 10         | 10                 |
|     | - CER   | 2.370.406  | 1.530.899          |
| 5   | Waktu menyimpan, mengeluarkan bahan 1,33 jam                      |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | -                  |
|     | - Output  | 14         | -                  |
|     | - CER   | 2.660.268  | -                  |
| 6   | Waktu mengupas, memotong bahan 1,67 jam                           |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | -                  |
|     | - Output  | 14         | -                  |
|     | - CER   | 2.660.268  | -                  |
| 7   | Waktu mencuci bahan 2,24 jam                                      |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | -                  |
|     | - Output  | 14         | -                  |
|     | - CER   | 2.660.268  | -                  |
| 8   | Waktu memasak 8,94 jam  |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | -                  |
|     | - Output  | 14         | -                  |
|     | - CER   | 2.660.268  | -                  |
| 9   | Waktu mencuci alat 3 jam  |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | -                  |
|     | - Output  | 14         | -                  |
|     | - CER   | 2.660.268  | -                  |
| 10  | Waktu membagi makanan 2,35 jam                                    |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 9          | 9                  |
|     | - CER   | 2.633.785  | 2.812.110          |
| 11  | Waktu distribusi 1 jam  |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 10         | 8                  |
|     | - CER   | 2.370.406  | 3.163.624          |
| III | Berdasarkan rata-rata waktu total 20,3 jam<br>(25,31+15,30 : 2)   |            |                    |
|     | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988         |
|     | - Output  | 0          | 14                 |
|     | - CER   | 0          | 1.807.785          |

Sumber : data diolah, 2008

Nilai CER berdasarkan rata-rata waktu aktivitas membagi makanan dan distribusi pada swakelola didapatkan angka 2.633.785 dan 2.370.406 dan pada *outsourcing* didapatkan angka 2.812.110 dan 3.163.624.

Nilai CER berdasarkan rata-rata waktu aktivitas menyimpan dan mengeluarkan, mengupas dan memotong, mencuci bahan, memasak, dan mencuci alat tidak didapatkan nilai CER pada *outsourcing* karena aktivitas tersebut tidak dilakukan pada *outsourcing*

Nilai CER berdasarkan rata-rata waktu total pada swakelola dan *outsourcing* juga tidak didapatkan karena output swakelola nol.

### 6.7. Perhitungan *Cost Effectiveness Analysis* (CEA)

Analisis efektifitas biaya (CEA) adalah menganalisis/membandingkan nilai CER pada penyelenggaraan makanan sistem swakelola dan penyelenggaraan makanan sistem *outsourcing* berdasarkan jumlah porsi dan waktu rata-rata waktu per aktivitas penyelenggaraan makanan.

Setelah dilakukan perbandingan, dari komponen terdiri dari jumlah porsi makanan, rata-rata waktu merencanakan, rata-rata waktu memesan, rata-rata waktu membeli, rata-rata waktu menerima, rata-rata waktu membagi, dan rata-rata waktu distribusi makanan, didapatkan bahwa nilai CER pada sistem *outsourcing* lebih kecil daripada nilai CER pada sistem swakelola. Perbandingan nilai CER tersebut dapat dilihat pada tabel-tabel dibawah ini :

Tabel 6.16.  
Perbandingan Nilai CER

| No | Pertanyaan                                     | Nilai CER |                    | CEA                            |
|----|--|-----------|--------------------|--------------------------------|
|    |  | Swakelola | <i>Outsourcing</i> |                                |
| 1  | Berdasarkan jumlah porsi makanan               | 27.887    | 30.166             | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 2  | Berdasarkan rata-rata waktu merencanakan       | 2.963.008 | 3.615.570          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 3  | Berdasarkan rata-rata waktu memesan bahan      | 2.154.915 | 2.812.110          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 4  | Berdasarkan rata-rata waktu membeli bahan      | 2.154.915 | 2.300.817          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 5  | Berdasarkan rata-rata waktu menerima bahan     | 2.370.406 | 2.530.899          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 6  | Berdasarkan rata-rata waktu membagi makanan    | 2.633.785 | 2.812.110          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 7  | Berdasarkan rata-rata waktu distribusi makanan | 2.370.406 | 3.163.624          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |

Sumber : data diolah, 2008

## **BAB 7**

### **PEMBAHASAN**

Pembahasan penelitian pada bab ini dapat dibagi menjadi 2 pokok bahasan yaitu keterbatasan penelitian dan pembahasan hasil penelitian yang meliputi biaya penyelenggaraan makanan per aktivitas.

Biaya aktivitas swakelola terdiri dari biaya aktivitas perencanaan, biaya pemesanan, biaya membeli, biaya menerima, biaya menyimpan, biaya mengupas, biaya mencuci bahan, biaya memasak, biaya mencuci alat, biaya membagi ke porsi dan biaya distribusi.

Sedangkan biaya aktivitas *outsourcing* terdiri dari biaya aktivitas perencanaan, biaya pemesanan, biaya membeli, biaya menerima, biaya membagi ke porsi dan biaya distribusi.

#### **7.1. Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan penelitian yang ditemui dapat mempengaruhi hasil penelitian dalam analisis biaya penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani tahun 2008. Komponen biaya yang dianalisis adalah biaya investasi, biaya operasional, biaya pemeliharaan dan biaya tidak langsung (*indirect cost*). Komponen output didapatkan dari pemeriksaan data dan observasi berupa jumlah porsi makan dan waktu penyelenggaraan makanan.

Dalam pengumpulan data dan pengolahan data yang dilakukan dalam penelitian ini, terdapat hambatan dan keterbatasan antara lain :

1. Penelitian ini hanya berlaku pada kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani dan tidak dapat diterapkan secara utuh pada tempat lain.
2. Tidak semua data dikumpulkan lengkap karena tidak semua data tercatat dengan baik dan akurat di RSUD Jend. A. Yani.
3. Informasi yang didapat untuk investasi gedung dan peralatan tidak tercatat lengkap. Penulis menelusuri kepada staf Instalasi Gizi yang sudah lama bekerja dan dicocokkan dengan dokumen yang ada.
4. Pada system *outsourcing*, beban ruangan/gedung tetap dihitung sehingga menaikkan unit cost *outsourcing*.
5. Terdapat aktivitas penunjang yang tidak tercatat dalam alur aktivitas penyelenggaraan makanan, seperti penyelesaian administrasi, rapat/pertemuan-pertemuan, mengelola bahan bakar minyak tanah, istirahat dan konsultasi gizi.
6. Adanya tugas saling membantu, seperti menggantikan/membantu petugas lain yang tidak masuk karena izin atau sakit, sehingga waktu yang seharusnya dihitung dibuat proporsional dengan jam dinas.
7. Harga penawaran jasa boga bersumber dari wawancara, belum harga kerjasama atau harga negosiasi.

## **7.2. Pembahasan Hasil Penelitian**

### **7.2.1. Total Cost**

Biaya dalam penyelenggaraan makanan dihitung berdasarkan metode ABC yang didapatkan dari penjumlahan *direct cost* (biaya investasi, operasional dan pemeliharaan) dan *indirect cost*.

Hasil perhitungan ABC penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSU

Jend. A. Yani pada system swakelola sebagaimana terlihat pada tabel dibawah :

Tabel 7.1.

ABC Penyelenggaraan Makanan Swakelola di kelas Paviliun Tanggal 18-31 Mei 2008

| No                  | Aktivitas              | Direct Cost       |            | Indirect Cost    |            | Jumlah            |            |
|---------------------|------------------------|-------------------|------------|------------------|------------|-------------------|------------|
|                     |                        | Rp                | %          | Rp               | %          | Rp                | %          |
| 1                   | Merencanakan           | 1,229,571         | 5.7        | 78,112           | 3.5        | 1,307,683         | 5.5        |
| 2                   | Memesan                | 205,742           | 1.0        | 68,868           | 3.1        | 274,610           | 1.2        |
| 3                   | Membeli                | 133,736           | 0.6        | 22,367           | 1.0        | 156,103           | 0.7        |
| 4                   | Menerima               | 89,356            | 0.4        | 27,048           | 1.2        | 116,404           | 0.5        |
| 5                   | Menyimpan mengeluarkan | 984,204           | 4.6        | 58,324           | 2.6        | 1,042,529         | 4.4        |
| 6                   | Mengupas, memotong     | 1,645,203         | 7.7        | 29,043           | 1.3        | 1,674,246         | 7.1        |
| 7                   | Mencuci bahan          | 1,175,625         | 5.5        | 18,112           | 0.8        | 1,193,737         | 5.0        |
| 8                   | Memasak                | 12,300,914        | 57.3       | 1,333,447        | 59.7       | 13,634,361        | 57.5       |
| 9                   | Mencuci peralatan      | 547,200           | 2.5        | 118,961          | 5.3        | 666,160           | 2.8        |
| 10                  | Membagi                | 1,827,859         | 8.5        | 415,490          | 18.6       | 2,243,349         | 9.5        |
| 11                  | Distribusi             | 1,329,483         | 6.2        | 65,398           | 2.9        | 1,394,882         | 5.9        |
| <b>Total Jumlah</b> |                        | <b>21,468,893</b> | <b>100</b> | <b>2,235,170</b> | <b>100</b> | <b>23,704,062</b> | <b>100</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Dari tabel diatas didapatkan bahwa *direct cost* penyelenggaraan makanan sistem swakelola lebih besar daripada *indirect cost* nya, terbesar dari aktivitas memasak sebesar Rp 12.300.914 atau 57,3% dari total *direct cost*.

Hasil perhitungan ABC penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSU Jend. A. Yani Metro tanggal 1-14 Juni 2008 pada system swakelola sebagaimana terlihat pada tabel dibawah :

Tabel 7.2.

Alokasi ABC Penyelenggaraan Makanan *Outsourcing* di kelas Paviliun Tanggal 1 – 14 Mei 2008

| No                  | Aktivitas       | Direct Cost       |            | Indirect Cost  |            | Jumlah<br>(Rp)    | %          |
|---------------------|-----------------|-------------------|------------|----------------|------------|-------------------|------------|
|                     |                 |                   | %          |                | %          |                   |            |
| 1                   | Merencanakan    | 1.181.695         | 4.8        | 85.360         | 17.8       | 1.267.055         | 5.0        |
| 2                   | Memesan matang  | 497.612           | 2.0        | 70.155         | 14.6       | 567.766           | 2.2        |
| 3                   | Membeli matang  | 16.301.874        | 65.7       | 22.367         | 4.7        | 16.324.240        | 64.5       |
| 4                   | Menerima matang | 1.149.059         | 4.6        | 28.618         | 6.0        | 1.177.678         | 4.7        |
| 5                   | Membagi         | 2.756.819         | 11.1       | 199.067        | 41.5       | 2.955.887         | 11.7       |
| 6                   | Distribusi      | 2.942.349         | 11.9       | 74.013         | 15.4       | 3.016.362         | 11.9       |
| <b>Total Jumlah</b> |                 | <b>24.829.408</b> | <b>100</b> | <b>479.580</b> | <b>100</b> | <b>25.308.988</b> | <b>100</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Dari tabel diatas didapatkan bahwa *direct cost* penyelenggaraan makanan sistem *outsourcing* lebih besar daripada *indirect cost* nya, terbesar dari aktivitas terbesar dari aktivitas membeli sebesar Rp 16.301.874,- atau 65,7% dari total *direct cost*.

*Direct cost* dan *indirect cost* yang dijumlahkan akan didapatkan *total cost*. Total cost penyelenggaraan makanan pada sisten swakelola dan *outsourcing* dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 7.3.  
Total Cost Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan *Outsourcing* di kelas Paviliun

| No                  | Aktivitas              | Swakelola         |            | Outsourcing       |             |
|---------------------|------------------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|
|                     |                        | Rp                | %          | Rp                | %           |
| 1                   | Merencanakan           | 1,307,683         | 5.7        | 1.267.055         | 5.0         |
| 2                   | Memesan                | 274,610           | 1.0        | <b>567.766</b>    | 2.2         |
| 3                   | Membeli                | 156,103           | 0.6        | <b>16.324.240</b> | <b>64.5</b> |
| 4                   | Menerima               | 116,404           | 0.4        | <b>1.177.678</b>  | 4.7         |
| 5                   | Menyimpan mengeluarkan | 1,042,529         | 4.6        | 0                 |             |
| 6                   | Mengupas, memotong     | 1,674,246         | 7.7        | 0                 |             |
| 7                   | Mencuci bahan          | 1,193,737         | 5.5        | 0                 |             |
| 8                   | Memasak                | 13.634.361        | 57.3       | 0                 |             |
| 9                   | Mencuci peralatan      | 666,160           | 2.5        | 567.766           |             |
| 10                  | Membagi                | 2,243,349         | 8.5        | 2.955.887         | 11.7        |
| 11                  | Distribusi             | 1,394,882         | 6.2        | 3.016.362         | 11.9        |
| <b>Total Jumlah</b> |                        | <b>23.704.062</b> | <b>100</b> | <b>25.308.988</b> | <b>10</b>   |

Sumber : data diolah, 2008

Total cost pada penyelenggaraan makanan swakelola sebesar Rp 23.704.062,- dan total cost system *outsourcing* sebesar Rp 25.308.988,- . Terdapat perbedaan keduanya dengan selisih sebesar Rp 1.604.926,- atau 6,8% dari total cost swakelola.

Biaya tertinggi pada kedua system berasal dari aktivitas yang berbeda, pada swakelola dari aktivitas memasak, sedangkan pada *outsourcing* dari aktivitas membeli, hal ini disebabkan karena pada *outsourcing* tidak ada aktivitas memasak. Meskipun beberapa aktivitas berkurang pada *outsourcing*, namun apabila keduanya

dibandingkan maka total cost *outsourcing* masih lebih tinggi Rp 1.604.926,- (6,77%) daripada swakelola.

Dilihat per aktivitas, *outsourcing* dibandingkan dengan swakelola maka biaya aktivitas menerima, membagi dan distribusi lebih tinggi dibanding swakelola. Hal ini disebabkan karena biaya gaji tenaga pada *outsourcing* untuk menerima, membagi dan distribusi dihitung per shift, sedangkan pada swakelola tenaga tersebut merangkap dengan tenaga pada aktivitas lain.

Pada aktivitas memasak *outsourcing* mencapai Rp 16.324.240,- (64,5%), terbesar untuk membeli (bahan masakan matang), pada swakelola aktivitas membeli hanya Rp 156,103 (0.6%), sedangkan kebutuhan yang setara yaitu bahan baku pada swakelola terdapat pada aktivitas memasak sebesar hanya Rp 156,103,- (57,3%). Hal ini disebabkan karena pada *outsourcing* biaya membeli dilakukan kepada pihak jasa boga sebagai perusahaan swasta. Sebagaimana menurut hasil penelitian bahwa bagaimanapun juga jasa boga sebagai rekanan pihak swasta sebagai usaha komersial yang mengacu kpd keuntungan jadi sudah harus menjadi pertimbangan akan tingginya harga makanan yang diselenggarakan (Jeniati, E, 1996)

#### 7.2.2. Biaya Investasi

Biaya investasi pada sistem swakelola terdiri dari gedung, peralatan pengolahan (memasak), peralatan mesin, peralatan makan pasien, biaya alat kebersihan, sedangkan pada sistem *outsourcing* terdiri dari gedung, peralatan mesin, peralatan makan pasien, biaya alat kebersihan. Perhitungan biaya investasi menggunakan rumus AIC atau nilai yang disetahunkan atau dalam penelitian ini menjadi nilai yang di 14 harikan dari masing-masing setiap item pengadaan.



Biaya investasi sistem swakelola mencapai Rp 900.742,- atau 3,8% dari biaya total Instalasi Gizi, sedangkan pada sistem *outsourcing* Rp 796.215,- atau 3,1% dari biaya total Instalasi Gizi.

Tabel 7.4.  
Biaya Investasi Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan *Outsourcing* di kelas Paviliun

| No            | Aktivitas       | Swakelola      |            | Outsourcing    |            |
|---------------|-----------------|----------------|------------|----------------|------------|
|               |                 | Rp             | %          | Rp             | %          |
| 1             | Merencanakan    | 44.721         | 5          | 77.019         | 9,7        |
| 2             | Memesan matang  | 67.079         | 7,4        | 120.909        | 15,2       |
| 3             | Membeli matang  | 694            | 0,1        | 0              | 0          |
| 4             | Menerima matang | 24.971         | 2,8        | 46.503         | 5,8        |
| 5             | Menyimpan       | 99.042         | 11         | 0              | 0          |
| 6             | Mengupas        | 12.946         | 1,4        | 0              | 0          |
| 7             | Mencuci bahan   | 33.188         | 3,9        | 0              | 0          |
| 8             | Memasak         | 138.039        | 15,3       | 0              | 0          |
| 9             | Mencuci alat    | 37.526         | 4,2        | 0              | 0          |
| 10            | Membagi         | 129.650        | 14,4       | 183.481        | 23         |
| 11            | Distribusi      | 310.885        | 34,5       | 368.304        | 46,3       |
| <b>Jumlah</b> |                 | <b>900.742</b> | <b>100</b> | <b>796.215</b> | <b>100</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Dilihat dari tabel diatas total biaya investasi pada sistem swakelola lebih kecil daripada sistem *outsourcing*, yaitu Rp 900.742,- pada sistem swakelola dan Rp 796.215,- pada *outsourcing*. Hal ini disebabkan karena pada sistem *outsourcing* terdapat beberapa aktivitas yang tidak ada seperti pada sistem swakelola, sehingga mengurangi biaya investasi khususnya peralatan memasak.

Porsi terbesar biaya investasi adalah pada aktivitas distribusi makanan, swakelola sebesar Rp310.885,- (34,5% dari nilai total biaya investasi) dan pada *outsourcing* sebesar Rp 368.304,- (46,3% dari nilai total biaya investasi). Hal ini disebabkan karena pada aktivitas distribusi makanan memerlukan alat yang harga pembeliannya cukup mahal yaitu alat *food trolley*, sedangkan pada aktivitas-aktivitas lain tidak memerlukan peralatan yang mahal.

### 7.2.3. Biaya Operasional

Biaya operasional meliputi gaji pegawai, bahan habis pakai (BHP) seperti kertas, alat tulis kantor, bahan baku makanan, dan air. Biaya operasional sistem swakelola lebih rendah daripada sistem *outsourcing* yaitu sebesar Rp 20.489.225,- atau 86,4% dari biaya total Instalasi Gizi, sedangkan pada *outsourcing* mencapai Rp 23.990.101,- atau 98,4% dari biaya total Instalasi Gizi.

Tabel 7.5.  
Biaya Operasional Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan *Outsourcing* di kelas Paviliun

| No            | Aktivitas       | Swakelola         |            | Outsourcing       |              |
|---------------|-----------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|
|               |                 | Rp                | %          | Rp                | %            |
| 1             | Merencanakan    | 1.181.477         | 5,8        | 1.098.318         | 4,6          |
| 2             | Memesan matang  | 133.042           | 0,6        | 366.106           | 1,5          |
| 3             | Membeli matang  | 133.042           | 0,6        | 16.301.874        | 68           |
| 4             | Menerima matang | 62.137            | 0,3        | 1.098.318         | 4,6          |
| 5             | Menyimpan       | 878.979           | 4,3        | 0                 |              |
| 6             | Mengupas        | 1.631.133         | 8          | 0                 |              |
| 7             | Mencuci bahan   | 1.103.478         | 5,4        | 0                 |              |
| 8             | Memasak         | 12.154.444        | 59,3       | 0                 |              |
| 9             | Mencuci alat    | 506.301           | 2,5        | 0                 |              |
| 10            | Membagi         | 1.692.588         | 8,3        | 2.562.742         | 10,7         |
| 11            | Distribusi      | 1.012.603         | 4,9        | 2.562.742         | 10,7         |
| <b>Jumlah</b> |                 | <b>20.489.225</b> | <b>100</b> | <b>23.990.101</b> | <b>100,0</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Biaya operasional adalah porsi terbesar dari penyelenggaraan makanan baik pada sistem swakelola maupun sistem *outsourcing*. Berarti biaya operasional adalah faktor yang mempengaruhi efisiensi.

Dari rincian biaya operasional, porsi terbesar adalah belanja barang habis pakai khususnya pembelian bahan baku pada sistem swakelola dan bahan matang pada sistem *outsourcing*, masing-masing sebesar Rp 6.611.543,- (32,3%) pada sistem swakelola dan Rp 16.246.958,- (68%) pada sistem *outsourcing*.

Porsi terbesar kedua adalah gaji/honor pegawai, pada swakelola mencapai Rp 13.010.012,- atau 54,9% dari nilai total operasional, dan pada *outsourcing* Rp 7.743.143,- atau 30,6% dari nilai total operasional (lampiran 5.2.). Biaya gaji/honor

pegawai ini dipengaruhi oleh jumlah pegawai sebanyak 21 orang dan sebagian besar adalah pegawai negeri sipil (PNS) golongan I sampai III. Dari 21 orang golongan III sebanyak 7 orang, golongan II sebanyak 4 orang, golongan I sebanyak 3 orang. Dengan kenaikan gaji pegawai PNS, maka akan menaikkan biaya operasional.

Dilihat dari angka/nilai, antara biaya pembelian bahan dan biaya gaji pegawai jauh berbeda, lebih tinggi biaya gaji pegawai khususnya pada sistem swakelola. Pada sistem swakelola biaya gaji pegawai dua kali lipat atau 100% lebih tinggi daripada belanja bahan baku. Hal ini tidak sesuai dengan teori bahwa secara teoritis biaya operasional atau bahan lebih tinggi daripada biaya gaji, menurut Sjaff (2001) idealnya komponen biaya gaji at tenaga sebesar 30-35%.

#### 7.2.4. Biaya Pemeliharaan

Biaya pemeliharaan meliputi pemeliharaan ruangan/gedung, mebelair, peralatan listrik, peralatan memasak, jaringan listrik, air bersih dan air kotor. Tabel biaya pemeliharaan per aktivitas dapat dilihat dibawah ini :

Tabel 7.6.  
Biaya Pemeliharaan Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan *Outsourcing* di kelas Paviliun

| No            | Aktivitas       | Swakelola     |              | Outsourcing   |              |
|---------------|-----------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
|               |                 | Rp            | %            | Rp            | %            |
| 1             | Merencanakan    | 3.372         | 4.3          | 6.358         | 14.8         |
| 2             | Memesan matang  | 5.621         | 7.1          | 10.596        | 24.6         |
| 3             | Membeli matang  | 0             | -            | 0             | 0            |
| 4             | Menerima matang | 2.248         | 2.8          | 4.239         | 9.8          |
| 5             | Menyimpan       | 6.183         | 7.8          | 0             |              |
| 6             | Mengupas        | 1.124         | 1.4          | 0             |              |
| 7             | Mencuci bahan   | 36.959        | 46.8         | 0             |              |
| 8             | Memasak         | 8.431         | 10.7         | 0             |              |
| 9             | Mencuci alat    | 3.372         | 4.3          | 0             |              |
| 10            | Membagi         | 5.621         | 7.1          | 10.596        | 24.6         |
| 11            | Distribusi      | 5.995         | 7.6          | 11.303        | 26.2         |
| <b>Jumlah</b> |                 | <b>78.926</b> | <b>100.0</b> | <b>43.091</b> | <b>100.0</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Biaya pemeliharaan penyelenggaraan makanan kelas paviliun sangat kecil, pada sistem swakelola hanya sebesar Rp 78.926,- atau 0,3% dari biaya total Instalasi

Gizi, sedangkan pada *outsourcing* Rp 78.926 atau 0,2% dari biaya total Instalasi Gizi. Hal ini disebabkan karena RSUD Jend.A. Yani sangat sedikit menganggarkan biaya pemeliharaan, bahkan untuk pemeliharaan peralatan memasak, mebelair, alat listrik tidak dianggarkan.

Dari rincian biaya per aktivitas diatas terlihat aktivitas mencuci bahan baku menyerap biaya terbesar pada swakelola sebesar Rp 36.959,- (46,8%), sedangkan pada *outsourcing* terbesar pada aktivitas distribusi sebesar Rp 11.303,- (26,2%). Dari aktivitas mencuci bahan biaya pemeliharaan adalah untuk pemeliharaan gedung, jaringan air bersih dan air kotor/limbah. Pada *outsourcing* biaya ini tidak ada karena tidak melakukan aktivitas mencuci bahan. Dari aktivitas distribusi biaya pemeliharaan hanya pemeliharaan ruangan/gedung.

#### 7.2.5. Indirect Cost

Biaya *indirect cost* penyelenggaraan makanan terdiri dari biaya penerangan (lampu), rekening listrik, peralatan dan kebersihan ruangan, bahan pakai habis, biaya bahan bakar, peralatan penunjang dan lain-lain.

Tabel 7.7.  
Indirect Cost Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan Outsourcing di kelas Paviliun

| No | Aktivitas       | Swakelola        |              | Outsourcing    |              |
|----|-----------------|------------------|--------------|----------------|--------------|
|    |                 | Rp               | %            | Rp             | %            |
| 1  | Merencanakan    | 78.112           | 3.5          | 85.360         | 17.8         |
| 2  | Memesan matang  | 68.868           | 3.1          | 70.155         | 14.6         |
| 3  | Membeli matang  | 22.367           | 1.0          | 22.367         | 4.7          |
| 4  | Menerima matang | 27.048           | 1.2          | 28.618         | 6            |
| 5  | Menyimpan       | 58.324           | 2.6          | 0              | 0            |
| 6  | Mengupas        | 29.043           | 1.3          | 0              | 0            |
| 7  | Mencuci bahan   | 18.112           | 0.8          | 0              | 0            |
| 8  | Memasak         | 1.333.447        | 59.7         | 0              | 0            |
| 9  | Mencuci alat    | 118.961          | 5.3          | 0              | 0            |
| 10 | Membagi         | 415.490          | 18.6         | 199.067        | 41.5         |
| 11 | Distribusi      | 65.398           | 2.9          | 74.013         | 15.4         |
|    | <b>Jumlah</b>   | <b>2.235.170</b> | <b>100.0</b> | <b>479.580</b> | <b>100.0</b> |

Sumber : data diolah, 2008

Biaya *indirect cost* penyelenggaraan makanan kelas paviliun pada sistem swakelola adalah sebesar Rp 2.235.170,- atau 9,4% dari biaya total Instalasi Gizi, sedangkan pada *outsourcing* hanya Rp 479.580,- atau 1,9% dari biaya total Instalasi Gizi,

Pada swakelola biaya tersebut tertinggi pada aktivitas memasak sebesar Rp 1.333.447,- atau 59,7% dari biaya *indirect cost*, sedangkan pada *outsourcing* tertinggi pada aktivitas membagi sebesar Rp 199.067,- atau 41,5% dari biaya *indirect cost*.

Meskipun secara prosentase hampir sama akan tetapi nilainya jauh berbeda, lebih tinggi *direct cost* sistem swakelola. Hal ini disebabkan karena pada swakelola terdapat aktivitas memasak yang memerlukan bahan bakar minyak tanah dan peralatan penunjang memasak yang besar.

#### 7.2.2. Output Penyelenggaraan Makanan

Output/effectiveness penyelenggaraan makanan system swakelola dan *outsourcing* yang dihitung pada penelitian ini adalah jumlah porsi makanan dan waktu penyelenggaraan makanan.

##### a. Jumlah porsi makanan

Jumlah porsi makan adalah banyaknya makanan yang dibuat untuk pasien per kali makan. Jumlah porsi makan pasien kelas paviliun sistem swakelola (tanggal 18-31 Mei 2008) sebanyak 850 porsi, dan sistem *outsourcing* (tanggal 1-14 Juni 2008) sebanyak 839 porsi. Rata-rata jumlah porsi makanan pasien kelas paviliun ke dua sistem adalah 60 porsi makan per hari.

Tabel 7.8.  
Jumlah Porsi Makanan Pasien Kelas Paviliun sistem Swakelola dan *Outsourcing*  
Tanggal 18 Mei – 14 Juni 2008

| Hari Ke       | Swakelola  | <i>Outsourcing</i> |
|---------------|------------|--------------------|
| 1             | 55         | 57                 |
| 2             | 60         | 55                 |
| 3             | 59         | 62                 |
| 4             | 60         | 66                 |
| 5             | 61         | 61                 |
| 6             | 63         | 61                 |
| 7             | 67         | 55                 |
| 8             | 64         | 57                 |
| 9             | 60         | 62                 |
| 10            | 63         | 60                 |
| 11            | 59         | 57                 |
| 12            | 60         | 59                 |
| 13            | 60         | 62                 |
| 14            | 59         | 65                 |
| <b>Jumlah</b> | <b>850</b> | <b>839</b>         |
| Rata-rata     | 60         | 60                 |

Sumber : data diolah, 2008

Dari angka dalam tabel diatas menunjukkan jumlah porsi makan sistem swakelola dan *outsourcing* tidak jauh berbeda, hal ini menunjukkan bahwa jumlah pasien dan BOR kelas paviliun konstan atau stabil. Sehingga output jumlah porsi makan sistem swakelola dan *outsourcing* sedikit sekali mempengaruhi nilai *cost effectiveness ratio* (CER) nya.

#### b. Waktu penyelenggaraan makanan

Waktu penyelenggaraan makanan adalah jumlah jam yang dihitung per petugas dan per aktivitas penyelenggaraan makanan selama 24 jam di Instalasi Gizi untuk menyiapkan makan pagi, makan siang dan makan malam pasien paviliun.

Jumlah jam penyelenggaraan makanan yang terdiri dari jumlah jam, rata-rata jam per hari dan rata-rata jam per shift. Total jam penyelenggaraan makanan pada system swakelola lebih tinggi atau lebih lama daripada system *outsourcing*. Hal ini disebabkan karena aktivitas sistem swakelola lebih banyak daripada aktivitas sistem *outsourcing*. Pada sistem *outsourcing* penyelenggaraan makanan tidak melakukan

aktivitas menyimpan, mengupas, mencuci dan memasak sehingga hanya membutuhkan tenaga dan waktu yang singkat. Waktu penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi dengan sistem swakelola dan *outsourcing* selama periode penelitian seperti pada tabel dibawah ini :

Tabel 7.9.  
Waktu Penyelenggaraan Makanan Swakelola dan *Outsourcing*  
Tanggal 18 Mei – 14 Juni 2008

| No                      | Aktivitas               | Swakelola       |              |                 | Outsourcing   |              |                 |
|-------------------------|-------------------------|-----------------|--------------|-----------------|---------------|--------------|-----------------|
|                         |                         | Jml jam         | Rata2 jam/hr | Rata2 jam/shift | Jml jam       | Rata2 jam/hr | Rata2 jam/shift |
| 1                       | Merencanakan            | 56.30           | 4.02         | 1.34            | 56.20         | 4.01         | 1.34            |
| 2                       | Memesan bahan baku      | 56.20           | 4.01         | 1.34            | 56.10         | 4.01         | 1.34            |
| 3                       | Membeli bahan baku      | 14.44           | 1.00         | 0.33            | 13.80         | 0.99         | 0.33            |
| 4                       | Menerima bahan baku     | 42.00           | 3.00         | 1.00            | 41.90         | 2.99         | 1.00            |
| 5                       | Menyimpan, mengeluarkan | 55.70           | 3.98         | 1.33            | -             |              |                 |
| 6                       | Mengupas, memotong      | 74.10           | 5.29         | 1.76            | -             |              |                 |
| 7                       | Mencuci bahan baku      | 94.00           | 6.71         | 2.24            | -             |              |                 |
| 8                       | Memasak                 | 375.60          | 26.83        | 8.94            | -             |              |                 |
| 9                       | Mencuci peralatan       | 125.90          | 8.99         | 3.00            | -             |              |                 |
| 10                      | Membagi per porsi       | 98.60           | 7.04         | 2.35            | 98.60         | 7.04         | 2.35            |
| 11                      | Distribusi              | 42.10           | 3.01         | 1.00            | 42.00         | 3.00         | 1.00            |
|                         | Lain2                   | 28.00           | 2.00         | 0.67            | 336.00        | 24.00        | 8.00            |
| <b>Total Jumlah Jam</b> |                         | <b>1,062.94</b> | <b>75.92</b> | <b>25.31</b>    | <b>642.70</b> | <b>45.91</b> | <b>15.30</b>    |

Sumber : data diolah, 2008

Dilihat dari aktivitasnya, porsi terlama pada swakelola adalah pada aktivitas memasak, selanjutnya mencuci peralatan, sedangkan pada sistem *outsourcing* yang terlama adalah waktu membagi makanan.

Dilihat dari total jumlah jam, waktu penyelenggaraan makanan rata-rata jam per hari pada kedua sistem melebihi waktu 1 hari (24 jam) yaitu rata-rata jam per hari swakelola 75,92 jam dan *outsourcing* 45,91 jam. Rata-rata jam per shift juga melebihi waktu shift 1 orang (8 jam), rata-rata jam per shift swakelola 25,31 jam dan *outsourcing* 15,30 jam. Hal ini disebabkan karena petugas yang melaksanakan 1 aktivitas sebagian besar lebih dari 1 orang, terutama aktivitas memasak, yang

aktivitasnya hanya dilakukan oleh 1 orang adalah aktivitas merencanakan, memesan, menerima, menyimpan dan mengeluarkan.

### 7.3. Cost Effectiveness Ratio (CER) dan Cost Effectiveness Analysis (CEA)

Perhitungan nilai CER untuk jumlah porsi makanan dan waktu penyelenggaraan makanan system swakelola dan *outsourcing* didapatkan dari perbandingan antara total cost masing-masing dengan nilai outputnya.

Tabel 7.10.  
Perhitungan Cost Effectiveness Ratio (CER)

| No   | Komponen  | Swakelola  | Outsourcing |
|------|---|------------|-------------|
| I. 1 | Berdasarkan jumlah porsi makanan                                  |            |             |
|      | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988  |
|      | - Output  | 850        | 839         |
|      | - CER   | 27.887     | 30.166      |
| II   | Berdasarkan rata-rata waktu per aktivitas per shift selama 24 jam |            |             |
| 1    | Waktu merencanakan 1,34 jam                                       |            |             |
|      | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988  |
|      | - Output  | 8          | 7           |
|      | - CER   | 2.963.008  | 3.615.570   |
| 2    | Waktu memesan bahan 1,34 jam                                      |            |             |
|      | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988  |
|      | - Output  | 11         | 9           |
|      | - CER   | 2.154.915  | 2.812.110   |
| 3    | Waktu membeli bahan 0,33 jam                                      |            |             |
|      | a. Total cost   | 23.704.062 | 25.308.988  |
|      | b. Output   | 11         | 11          |
|      | c. CER  | 2.154.915  | 2.300.817   |
| 4    | Waktu menerima bahan 1 jam  |            |             |
|      | d. Total cost   | 23.704.062 | 25.308.988  |
|      | e. Output   | 10         | 10          |
|      | f. CER  | 2.370.406  | 2.530.899   |
| 5    | Waktu membagi makanan 2,35 jam                                    |            |             |
|      | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988  |
|      | - Output  | 9          | 9           |
|      | - CER   | 2.633.785  | 2.812.110   |
| 6    | Waktu distribusi 1 jam  |            |             |
|      | - Total cost  | 23.704.062 | 25.308.988  |
|      | - Output  | 10         | 8           |
|      | - CER   | 2.370.406  | 3.163.624   |

Sumber : data diolah, 2008



Dari ke 7 komponen perhitungan output, nilai CER swakelola lebih kecil daripada system *outsourcing*, hal ini disebabkan karena total cost system swakelola lebih kecil daripada *outsourcing*, sedangkan nilai outputnya rata-rata sama.

Nilai CER penyelenggaraan makanan berdasarkan jumlah porsi makan didapatkan angka sejumlah 27.887 pada sistem swakelola dan 30.166 pada sistem *outsourcing*. Angka tersebut menunjukkan unit cost masing-masing sistem, unit cost penyelenggaraan makanan sistem swakelola adalah Rp 27.887,- dan unit cost penyelenggaraan makanan sistem *outsourcing* adalah Rp 30.166,-

Selanjutnya melakukan analisis efektivitas biaya/*cost effectiveness analysis* (CEA) dengan membandingkan nilai CER antara system swakelola dengan *outsourcing* berdasarkan komponen jumlah porsi dan waktu penyelenggaraan makanan, seperti pada tabel dibawah :

Tabel 7.11.  
CEA Penyelenggaraan Makanan Kelas Paviliun pada Swakelola dan *Outsourcing*

| No | Komponen                                       | Nilai CER |                    | CEA                            |
|----|--|-----------|--------------------|--------------------------------|
|    |  | Swakelola | <i>Outsourcing</i> |                                |
| 1  | Berdasarkan jumlah porsi makanan               | 27.887    | 30.166             | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 2  | Berdasarkan rata-rata waktu merencanakan       | 2.963.008 | 3.615.570          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 3  | Berdasarkan rata-rata waktu memesan bahan      | 2.154.915 | 2.812.110          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 4  | Berdasarkan rata-rata waktu membeli bahan      | 2.154.915 | 2.300.817          | <i>Outsourcing</i> < swakelola |
| 5  | Berdasarkan rata-rata waktu menerima bahan     | 2.370.406 | 2.530.899          | <i>Outsourcing</i> < swakelola |
| 6  | Berdasarkan rata-rata waktu membagi makanan    | 2.633.785 | 2.812.110          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |
| 7  | Berdasarkan rata-rata waktu distribusi makanan | 2.370.406 | 3.163.624          | Swakelola < <i>outsourcing</i> |

Sumber : data diolah, 2008

Dilihat dari tabel diatas menunjukkan nilai CER swakelola dari semua komponen lebih kecil dari pada *outsourcing*, baik berdasarkan jumlah porsi, rata-rata waktu merencanakan, rata-rata waktu memesan bahan, rata-rata waktu membeli, rata-

rata waktu menerima, rata-rata waktu membagi makanan, dan rata-rata waktu distribusi makanan.

Apabila dilihat nilai atau angkanya maka perbedaan nilai CER antara swakelola dan *outsourcing* tidak terlampau besar, karena perbedaan total biaya keduanya tidak jauh dan output keduanya rata-rata hampir sama antara swakelola dan *outsourcing*.

Meskipun demikian, karena nilai CER penyelenggaraan makanan system swakelola pada semua komponen lebih kecil daripada system *outsourcing*, maka dengan demikian penyelenggaraan makanan dengan system swakelola lebih efektif daripada system *outsourcing*.

#### **7.4. Alternatif Swakelola atau *Outsourcing***

Meskipun menurut teori seperti yang disampaikan Indradjit R.E. dan Djokopranoto R. (2003), bahwa jasa boga atau catering pegawai merupakan kegiatan yang bisa di*outsourcing*kan, tetapi dikatakan pula bahwa manajemen rumah sakit yang akan memutuskan penggunaan sistem *outsourcing* atau sistem lain perlu memperhatikan dan memperhitungkan faktor kritis yaitu : biaya, keuntungan, fleksibilitas, dan resiko. Biaya penyelenggaraan makanan antara system swakelola dan *outsourcing* perlu dibandingkan secara partial dan total.

Perhitungan faktor biaya sebagaimana teori diatas, telah dilakukan dalam penelitian ini, yaitu dengan melakukan analisis efektivitas biaya (CEA). Hasil penelitian dapat dipergunakan sebagai salah satu alat oleh manajemen RSUD Jend. A. Yani dalam pengambilan keputusan.

Meskipun unit cost penyelenggaraan makanan sistem swakelola lebih rendah (lebih murah) daripada *outsourcing*, akan tetapi dalam pengambilan keputusan perlu dipertimbangkan faktor-faktor lain yang berpengaruh dalam sistem penyelenggaraan makanan, antara lain : biaya membeli makanan matang dari jasa boga sebesar Rp 18.000,- per porsi, lebih murah daripada unit cost swakelola sebesar Rp 27.887,-, dengan *outsourcing* akan mengurangi biaya investasi gedung dan gaji pegawai. Pertimbangan lain selain faktor unit cost adalah *opportunity cost* sistem *outsourcing* yaitu berkurangnya kesibukan rumah sakit, rumah sakit dapat memperoleh layanan usaha jasa boga yang professional tetapi masih sesuai dengan standar makanan yang diharuskan bagi pasien, menghindari jumlah pegawai dan permasalahan pegawai, dan memberi kesempatan bersaing pada bentuk layanan yang senantiasa ingin maju.

Akan tetapi perlu dipertimbangkan juga mengenai fleksibilitas sistem *outsourcing*, bahwa pada sistem *outsourcing* kurang flexible pada perubahan menu atau jumlah porsi, juga faktor pengiriman karena hambatan transportasi.

Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit terdapat 3 standar yang harus dipenuhi yaitu standar input, standar proses dan standar output. Standar input (masukan) meliputi biaya, tenaga, sarana dan prasarana, metoda dan peralatan. Sedangkan standar proses meliputi penyusunan anggaran belanja bahan makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, serta pengolahan makanan dan pendistribusian makanan. Sedangkan standar output (keluaran) adalah mutu makanan dan kepuasan konsumen.

Ketiga standar diatas dapat lebih dikontrol pada system swakelola, hal ini menjadi keuntungan system swakelola, selain itu pada penyelenggaraan makanan

sistem swakelola memiliki keunggulan berupa kualitas bahan baku yang dapat dipantau, kualitas proses pengolahan seperti merebus, mengetim, menumis sesuai dengan standar makanan, dan akhirnya menuju kepada kualitas produk masakannya sesuai dengan standar menu.

Akan tetapi penyelenggaraan swakelola juga memiliki kekurangan antara lain masalah sumber daya manusia, alur yang panjang, dan struktur organisasi yang tidak ramping, sehingga menambah permasalahannya. Karena masih adanya permasalahan maka rumah sakit tidak dapat fokus/berkonsentrasi pada kegiatan inti atau *core competencies* (H. Syamsuddin, 2007).

## BAB 8

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 8.1. Kesimpulan

Dari uraian hasil penelitian dan pembahasan kegiatan penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSUD Jend. A, Yani, diperoleh kesimpulan :

1. Penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun dengan sistem swakelola dan sistem *outsourcing* dapat diperbandingkan efektifitas biayanya dengan *cost effectiveness analysis (CEA)*.
2. Penghitungan alokasi biaya pada kedua system pada penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun dilakukan dengan metode *activity based costing (ABC)*, dengan hasil sebagai berikut :
  - Pada system swakelola. *total cost* sebesar Rp 23.704.062,- dan *unit cost* sebesar Rp 27.877,-
  - Pada system *outsourcing*, *total cost* sebesar Rp 25.308.988,- dan *unit cost* sebesar Rp 30.166,-
3. Output/efektifitas penyelenggaraan makanan pada kedua sistem berupa jumlah porsi makanan dan waktu (jam) penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun, dengan hasil sebagai berikut :

| No | Output                     | Swakelola | Outsourcing |
|----|----------------------------|-----------|-------------|
| 1  | Jumlah porsi makanan       | 850       | 839         |
| 2  | Rata-rata jam merencanakan | 1,34      | 1,34        |
| 3  | Rata-rata jam memesan      | 1,34      | 1,34        |
| 4  | Rata-rata jam membeli      | 0,33      | 0,33        |
| 5  | Rata-rata jam menerima     | 1         | 1           |
| 6  | Rata-rata jam membagi      | 2,35      | 2,35        |
| 7  | Rata-rata jam distribusi   | 1         | 1           |

4. Perbandingan antara biaya dan output yang disebut dengan *cost effectiveness ratio (CER)* pada kedua system didapatkan hasil sebagai berikut :

| No | Output                       | CER       |             |
|----|------------------------------|-----------|-------------|
|    |                              | Swakelola | Outsourcing |
| 1  | Jumlah porsi makanan         | 27.887    | 30.166      |
| 2  | Rata-rata waktu merencanakan | 2.963.008 | 3.615.570   |
| 3  | Rata-rata waktu memesan      | 2.154.915 | 2.812.110   |
| 4  | Rata-rata waktu membeli      | 2.154.915 | 2.300.817   |
| 5  | Rata-rata waktu menerima     | 2.370.406 | 2.530.899   |
| 6  | Rata-rata waktu membagi      | 2.633.785 | 2.812.110   |
| 7  | Rata-rata waktu distribusi   | 2.370.406 | 3.163.624   |

5. Penyelenggaraan makanan pasien kelas paviliun RSUD Jend. A. Yani dengan sistem swakelola lebih cost efektif.

## 8.2. Saran

1. Bagi rumah sakit, menyarankan :

- Mempertimbangkan merubah penyelenggaraan makanan kelas paviliun dengan system *outsourcing*, mengingat pertama unit cost swakelola lebih mahal daripada biaya membeli, kedua keterbatasan jumlah tenaga dan ketiga *opportunity cost* yang didapat.
- Dapat dilakukan penelitian kembali pada tahun mendatang tentang *cost effectiveness ratio* penyelenggaraan makanan di kelas paviliun, dengan system *outsourcing* atau semi *outsourcing*.

2. Bagi peneliti selanjutnya :

- Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghitung nilai *cost effectiveness ratio* pada penyelenggaraan makanan secara keseluruhan di RSUD Jend. A. Yani.

- Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut dengan alat analisa ekonomi lainnya.

3. Bagi Bendahara Barang :

- Agar perhitungan alokasi biaya lebih akurat, agar pencatatan inventaris barang diperbaiki atau dilengkapi.

4. Bagi Instalasi Gizi :

- Agar ada kesesuaian dengan teori bahwa menurut teori biaya pembelian bahan baku lebih besar daripada biaya tenaga, agar ditinjau kembali tentang uraian tugas dan pembagian tugas pegawai di Instalasi Gizi yang lebih jelas dan tegas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Blocher, Chen, Lin, 2002, *Cost Management A Strategic Emphasis*. Second Edition McGraw-Hill Companies, Inc. New York.
- Departemen Kesehatan RI, 2005, Rencana Strategis Tahun 2005 – 2009.
- Departemen Kesehatan RI, 2005, Pedoman *Outsourcing* di Rumah Sakit. Direktorat Bina Pelayanan Medik & Gigi Spesialistik. Departemen Kesehatan RI.
- Departemen Kesehatan RI, 2005, Pedoman Pelayanan Gizi RS (PGRS), edisi revisi.
- Ditjen Yanmedik, 1986, *Buku Pedoman Pengelolaan Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Jakarta.
- Dolan, Robert J., Simon, Herman, 1996, *Power Pricing: How Managing Price Transform the Bottom Line*, The Free Press.
- Drummond, M.F., Stoddart, G.L., Torrance, G.W., 1989, *Methods for the Economic Evaluation of Health Care Programmes*, Oxford University Press, Walton Street, Oxford OX2 6DP.
- Drummond, M.F., O'Brien, B., et al, 1997, *Methods for the Economic Evaluation of Health Care Programmes*, Oxford
- Drummond, M.F, 2005, *Method for the Economic Evaluation of Health Care Programmes*.
- Engel, J. F., Blackwell, R. D., & Miniard, P. W, 1990, *Consumer Behavior*. Sixth Edition. The Dryden Press International Edition.
- Flemming, M., et al, 1994, *Principle of Applied Statistic*, Routledge, New York.
- Gani, A., 1990, *Pricing Policy* untuk Rumah Sakit, disampaikan pada Kursus Manajemen Rumah Sakit Pasca Kongres Persi, IRSJAM, Jakarta.
- Gani, A., 1998, Peluang Mengembangkan Puskesmas Swadana, disampaikan pada Seminar Konsep Puskesmas Swadana, Ciloto, Direktorat Bina Upaya Kesehatan Puskesmas, Jakarta.
- Gani, A ., 1997, Mekanisme Cost dan pricing Pelayanan Rumah Sakit dalam Era Liberalisasi Pelayanan Kesehatan, disampaikan dalam seminar Kompetensi Eksekutif RS dalam Era Liberalisasi Pelayanan Kesehatan RSPAD Gatot Subroto, Jakarta.



- Gilson, I., Mill A., 1990, *Ekonomi Kesehatan untuk Negara Sedang Berkembang*, cetakan pertama, PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Haddix, Anne, C., et al, 1996, *Prevention Effectiveness: A Guide to Decition Analysis and Economic Evaluation*, Oxford.
- Hansen Don R., Mowen Maryane M., 1997, *Akuntansi Manajemen Jilid 1*, PT Gelora Akasara Pratama, Erlangga, Jakarta.
- Datar, Foster, 2003, *Cost Accounting*, 11<sup>th</sup> Edition, Prentince Hall.
- Jacobalis S., 2005, *Etika Promosi Rumah Sakit*, makalah pada seminar nasional Persi VII di Jakarta tanggal 20-23 Agustus.
- Jeniati Endang, 1996, *Tesisi : Pola Penyelenggaraan Makanan pada beberapa RS Swasta di Jabotabek*, FKM UI, Depok.
- Junadi, P., 1994, *Meningkatkan Efisiensi Biaya di Rumah Sakit*, Jurnal Administrasi RS, Nomor 4, Volume 1.
- Kotler, P., Clarke N.R., 1987, *Marketing for Health Care Organizations*, PrenticexHall, Inc, New Jersey, USA.
- Lasmidar, Zr, 1989, *Peranan Perawat pada PGRS*, Jakarta.
- Nany Irianti SKM AKK, 2006, *Konferensi Nasional Praktik Pelayanan Kesehatan di Indonesia Musyawarah Nasional PAMJAKI iii Jakarta*, paper, 29 - 31 Agustus.
- Newman, Bruce and James D. Surver, 1988, *Financial Management : Concep and Application for Health Care Providers*, Second Edition, National Health Publising, Maryland.
- Mary, J. Mahaffley, et al, 1986, *Food Service Manual for Health Care Institution*, America Hospital, Chicago.
- Moehyi Syahmien, 1989, *Peraturan Makanan dan Diet untuk Penyembuhan Penyakit*, PT Gramedia, Jakarta.
- Moehyi Syahmien, 1992, *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*, Bharata, Jakarta
- Pepadri Isman, S.E., M.M., 2002, *Majalah Usahawan No. 10 TH XXXI Oktober*.

- Rivany, R, 2004, *Pengembangan Model Indonesia Health Related Quality of Life (INA-HRQoL) pada Cost Utility Analysis : Studi Kasus pengobatan Infeksi (TBC) dan Non Infeksi (Hipertensi)*, Program Study Doktor Kesehatan Masyarakat Pascasarjana Universitas Indonesia, Depok.
- Soewondo, P., Ulfah, M., 2003, *Cost Allocation Using Double Distribution*, disampaikan pada Lokakarya ABC 17-18 Juli, Jakarta.
- Sugiyono, 2007, *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan RD*, cetakan ketiga, Alfabeta, Bandung.
- Suwondo Candra, 2004, *Outsourcing Implementasi di Indonesia*, PT Elex Media Computindo Kelompok Gramedia-Jakarta Anggota IKAPI, Jakarta, cetakan kedua.
- Sjaaf, A.C., 1994, Pengawasan Biaya di Rumah Sakit, *Jurnal Administration Rumah Sakit*, Nomor 3, Volume 1, FKM, UI.
- Syamsuddin, H., 2007, *Outsourcing dalam Penyediaan dan Layanan Informasi (Sebuah analisa dalam penerapannya di Indonesia)*. Badan Perpustakaan dan Arsip Daerah Provinsi Kalimantan Selatan - Official Website. <http://bapustarda-kalsel.go.id>.
- Tabbrany, H., 1999, Penetapan Simulasi Tarif Rumah Sakit, *Jurnal Marsi*, No1 Vol I.
- Trisnantoro Laksono, 2005, resensi buku : *Aspek Strategis Manajemen Rumah Sakit, Antara Misi Sosial dan Tekanan Pasar*, Andi Offset, Yogyakarta, JMPK Vol. 08/No.01/Maret/2005.
- Tunggal, A.W., 2000, *Activity Based Costing*, Suatu Pengantar, Rieke Cipta, Jakarta
- Wasisto B, 1993, *Kebijaksanaan Pemerintah dalam Meningkatkan Mutu Pelayanan Keperawatan*, Makalah pada Simposium Keperawatan dalam rangka Lustrum VI Akper St. Carolus, Jakarta, 21 September.
- William, O., Cleverly, 1997, *“Essential of Health Care Finance”*, fourth edition, Aspen Publishers, Inc
- Witjaksono, A., 2006, *Akuntansi Biaya*, Edisi Pertama, Penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Wonderling, D., Reinhold Gruen & NickBlack, 2005, *Introduction to Health Economic*, London School of Hygiene & Tropical Medicine, 2005.
- Yahya Gunarti, 1994, *Sistim Pelayanan Gizi di Rumah Sakit*, UPM Gizi Rumah Sakit Islam, Jakarat, Cermin Dunia Kedokteran, Edisi Khusus No. 91.
- \_\_\_\_\_, 2007, *Profil RSU Jend. A. Yani Metro Tahun 2007*.

**PEMERINTAH KOTA METRO**  
**RUMAH SAKIT UMUM DAERAH A. YANI**

Jl. Jend. A. Yani No. 13 Telp. (0725) 41820 Fax (0725) 48423

Nomor : 890/ 3354/ RSU/2008  
Lampiran : -  
Perihal : Izin Penelitian dan Pengumpulan Data

Metro, 15 Mei 2008

Kepada Yth,  
Wakil Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Indonesia  
Di -

Jakarta

Sehubungan dengan surat Wakil Dekan FKMUI Nomor 1975/PT.02.H5.FKMUI/I/2008 tanggal 28 April 2008 Perihal Ijin Penelitian dan Menggunakan Data.

Dengan ini disampaikan bahwa pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberi izin kepada Mahasiswa Program Pascasarjana Fakultas Kesehatan Universitas Indonesia (FKM-UI):


Nama : Erla Andrianti  
N I M : 0606022132  
Thn. Angkatan : 2006/2007

untuk melaksanakan penelitian di RSUD A. Yani Metro, dalam rangka pembuatan Tesis dengan judul :

*“ Cost Effectiveness Analysis Penyelenggaraan Makanan Sistem Swakelola dan Outsourcing di Rumah Sakit Umum Jenderal A. Yani metro Lampung Tahun 2008 ”*

Demikian agar menjadi maklum adanya.

DIREKTUR RSUD JEND A. YANI

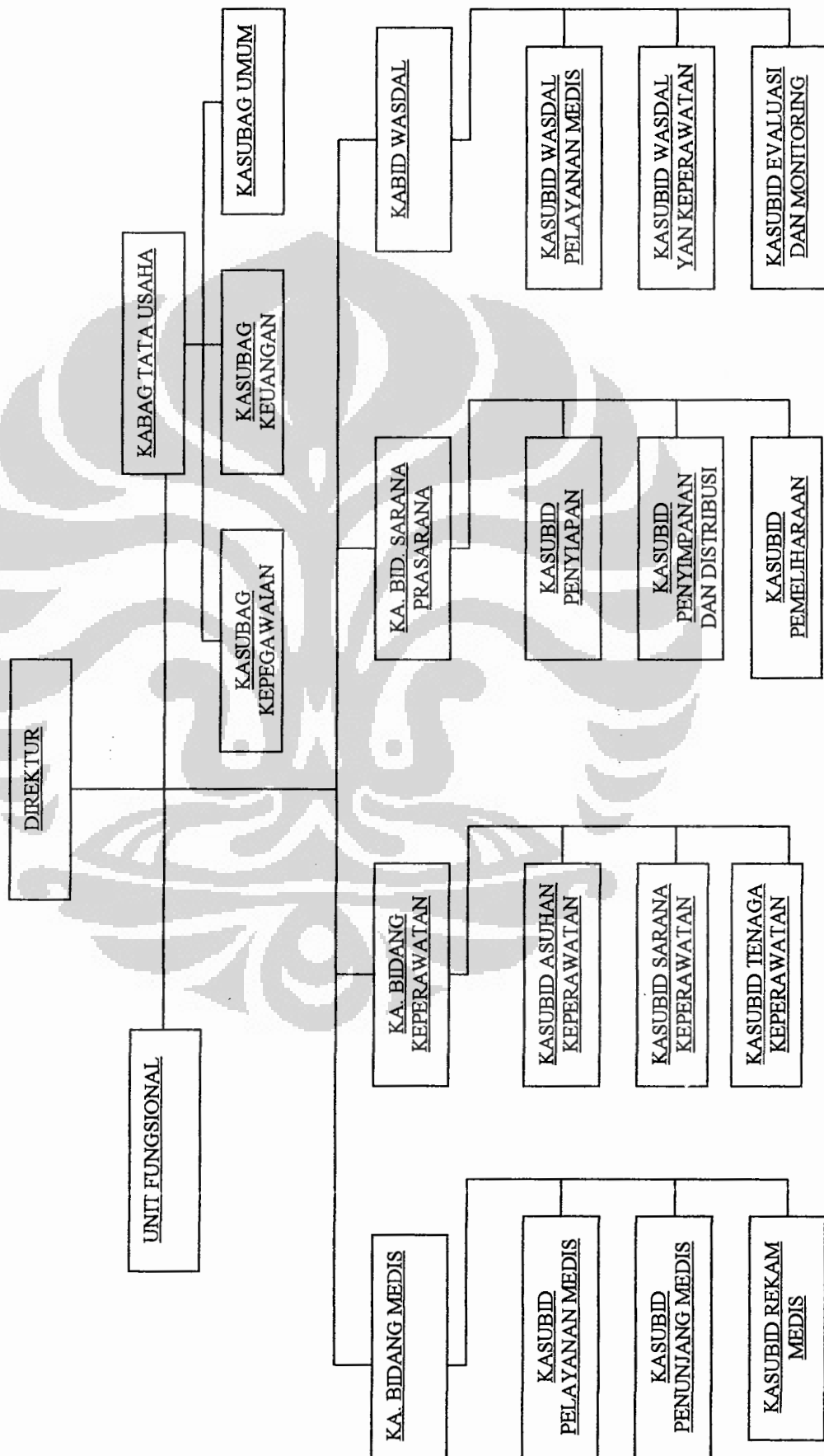
  
**Dr. HERNOWO AW, M.Kes**  
Pembina Tk. I  
NIP. 140241461

Tembusan :

1. Ka. Bag Tata Usaha
  2. Ka. Bid Perawatan
- Cost Effectiveness..., Erla Andrianti, FKM UI, 2008

Lampiran 2.

**STRUKTUR ORGANISASI RSU JEND. A. YANI METRO**  
 (Perda Kota Metro Nomor 03 Tahun 2003)



Lampiran 3.

**FORM PANDUAN WAWANCARA MENDALAM  
KEPADA JASA BOGA**

**Data Responden**

1. Nama Jasa Boga : .....
2. Alamat : .....

Yang terhormat pemilik jasa boga.

Kami mohon bantuan anda untuk membantu menjawab pertanyaan kami sehubungan dengan harga penawaran makanan bagi pasien kelas paviliun rumah sakit.

Harga penawaran tersebut sudah termasuk :

- ongkos kirim sampai di Instalasi Gizi rumah sakit
- termasuk keuntungan
- pajak PPn 10%. tidak termasuk

1. Menurut ibu berapa harga nasi putih sebanyak 100 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga susu sebanyak 20 gr :

.....  
.....

**LAUK PAUK MAKAN PAGI :**

Hari ke 1 :

1. Menurut ibu berapa harga 1 buah perkedel tahu dari ½ bh tahu cina dan 1/10 telur buah telur :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga 1 buah telur balado :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur lodeh iris sebanyak 70 gr :

.....  
.....

Hari ke 2

1. Menurut ibu berapa harga Hati sambel goreng sebanyak 50 gram hati :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe bumbu gurih sebanyak 1/6 tempe harga 2.000 an :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Tumis sawi sebanyak 70 gram :

.....  
.....

Hari ke 3

1. Menurut ibu berapa harga Ayam bumbu bali sebanyak 100 gr :  
.....  
.....
2. Menurut ibu berapa harga Tahu bacem goreng sebanyak 1 buah :  
.....  
.....
3. Menurut ibu berapa harga sayur kacang panjang bumbu Gulai manis sebanyak 70 gr :  
.....  
.....

Hari ke 4

1. Menurut ibu berapa harga Daging bumbu kare sebanyak 50 gr :  
.....  
.....
2. Menurut ibu berapa harga Tahu goreng cabe ijo sebanyak 1 buah :  
.....  
.....
3. Menurut ibu berapa harga sayur Sup jagung, wortel, buncis, kb tahu sebanyak 70 gr :  
.....  
.....

Hari ke 5

1. Menurut ibu berapa harga Telur bumbu semur pedas sebanyak 1 butir :  
.....  
.....
2. Menurut ibu berapa harga Tahu bumbu bolognas sebanyak 1 buah :  
.....  
.....
3. Menurut ibu berapa harga sayur tumis Labu siem sebanyak 100 gr :  
.....  
.....

Hari ke 6

1. Menurut ibu berapa harga Daging bumbu rujak sebanyak 50 gr :  
.....  
.....
2. Menurut ibu berapa harga Tahu bumbu Semur sebanyak 1 buah :  
.....  
.....
3. Menurut ibu berapa harga sayur Sup ayong asem sebanyak 70 gr :  
.....  
.....

Hari ke 7

1. Menurut ibu berapa harga Bistik daging sebanyak 50 gr :  
.....  
.....
2. Menurut ibu berapa harga Tahu bumbu kari sebanyak 1 buah :  
.....  
.....
3. Menurut ibu berapa harga Sayur lodeh iris sebanyak 70 gr :  
.....  
.....

Hari ke 8

1. Menurut ibu berapa harga Ayam bumbu rendang sebanyak 100 gr ayam :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Prekedel tahu sebanyak 1 buah :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Tumis kacang panjang+toge sebanyak 70 gr :

.....

Hari ke 9

1. Menurut ibu berapa harga Telur bumbu asem manis sebanyak 1 butir :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe bumbu koyah sebanyak 1/6 tempe harga 2000 an :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur tumis Labu siem sebanyak 100 gr :

.....

Hari ke 10

1. Menurut ibu berapa harga Hati balado sebanyak 50 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe goreng sebanyak 1/6 tempe harga 2000 an :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Gulai kac panjang sebanya 70 gr :

.....

**LAUK PAUK MAKAN SIANG :**

Hari ke 1 :

1. Menurut ibu berapa harga Ayam goreng sebanyak 100 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Rollade tahu :

.....

3. Menurut ibu berapa harga Soto ayam (toge, kol, soun, emping) sebanyak 70 gr :

.....

4. Menurut ibu berapa harga telur rebus sebanyak 1 butir :

.....

5. Berapa harga 1 buah apel manalagi seberat 1/9 kg :

.....

Hari ke 2

1. Menurut ibu berapa harga Ikan acar kuning seberat 100 gram hati :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe goreng bumbu kencur bersantan sebanyak 1/6 tempe harga 2.000 an :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Bening bayam + jagung sebanyak 70 gram :

.....

4. Berapa harga Hati semur sebanyak 50 gram :

.....

5. Berapa harga 1 buah Jeruk medan seberat 1/9 kg :

.....

Hari ke 3

1. Menurut ibu berapa harga Hati sambel goreng sebanyak 50 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe medoan sebesar 1/6 buah tempe harga 2000 an :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Sayur asem sebanyak 70 gr :

.....

4. Menurut ibu berapa harga Tahu telur goreng sebanyak 70 gr :

.....

5. Menurut ibu berapa harga melon sebanyak 70 gr :

.....

Hari ke 4

1. Menurut ibu berapa Telur bumbu rujak sebanyak 1 btr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe goreng sebanyak 1/6 tempe harga 2000 an :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Tumis janten+cabe ijo sebanyak 70 gr :

.....

4. Menurut ibu berapa harga Ikan pindang sebanyak 100 gr :

.....

5. Menurut ibu berapa harga Jeruk medan sebanyak 100 gr :

.....

Hari ke 5

1. Menurut ibu berapa harga Ayam laksa sebanyak 100 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Ikan goreng sebanyak 100 gr :

.....



3. Menurut ibu berapa harga sayur Cap cay: caisin, buncis, kapri, k.tahu sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Prekedel kentang+cornet :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Apel merah sebanyak 100 gr :

.....  
.....

Hari ke 6

1. Menurut ibu berapa harga Hati bumbu kalio sebanyak 50 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe ace sebanyak 1 buah :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga Ikan pindang sebanyak 100 gr:

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Sayur asemsebanyak 70 gr :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Jeruk medan :

.....  
.....

Hari ke 7

1. Menurut ibu berapa harga Telur bumbu acar kuning :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Bihun goreng sebanyak 1 buah :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga Sayur Tumis sawi sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Ikan bb arsik sebanyak 100 gr :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Anggur sebanyak 100 gr :

.....  
.....

Hari ke 8

1. Menurut ibu berapa harga Ikan goreng balado sebanyak 100 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe bb kuning sebanyak 1/6 buah harga 2000 an :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga Tumis janten+cabe ijo sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Telur dadar sebanyak 1 bt :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Semangka sebanyak 100 gr :

.....

Hari ke 9

1. Menurut ibu berapa harga Ayam ukup goreng sebanyak 100 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tahu nuget goreng sebanyak 1 bh :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Sup sayuran sebanyak 70 gr :

.....

4. Menurut ibu berapa harga Hati rempele semur sebanyak 50 gr :

.....

5. Menurut ibu berapa harga Jeruk medan sebanyak 100 gr :

.....

Hari ke 10

1. Menurut ibu berapa harga Daging malbi sebanyak 50 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe bb kencur sebanyak 1/6 tempe harga 2000 an :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Sup oyong + soun sebanyak 70 gr :

.....

4. Menurut ibu berapa harga Pir kuning sebanyak 100 gr :

.....

**LAUK PAUK MAKAN MALAM :**

Hari ke 1 :

1. Menurut ibu berapa harga Daging Rendang sebanyak 100 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe goreng tempe goreng senganyak 1/6 tempe harga 2000 an :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Cah sayuran (Caisin, wortel, kol, buncis, kb tahu) sebanyak 70 gr :

.....

4. Menurut ibu berapa harga Ikan pindang sebanyak 100 gr :

.....

5. Berapa harga 1 buah Pisang ambon :

.....

Hari ke 2

1. Menurut ibu berapa harga Telur bumbu kalio sebanyak 1 bt :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Tahu bacem goreng sebanyak 1bh :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga Ayam bb kare sebanyak 100 gram :

.....  
.....

4. Berapa harga Sop ayam +soon sebanyak 70 gram :

.....  
.....

5. Berapa harga 1 buah Pisang sereh :

.....  
.....

Hari ke 3

1. Menurut ibu berapa harga Ikan rica-rica sebanyak 100 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Prekedel tahu sebesar 1 bh :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Sup sayuran sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Telur dadar sebanyak 1 bh :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Pisang sereh :

.....  
.....

Hari ke 4

1. Menurut ibu berapa harga Ayam bumbu sate manis sebanyak 100 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Bihun goreng sebanyak 100 gr :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Sayur lodeh sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Telur berselimut sebanyak 1 bt :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Pisang ambon sebanyak 1 bh :

.....  
.....

Hari ke 5

1. Menurut ibu berapa harga Ikan balado sebanyak 100 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Daging bb terik sebanyak 50 gr :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Tumis kacang panjang+toge sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Prekedel tahu :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Pisang sereh :

.....  
.....

Hari ke 6

1. Menurut ibu berapa harga Telur ceplok goreng sebanyak 1 bt :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Ati rmpelok semur sebanyak 50 gr:

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga Sayur bening bayam +jagung sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Pisang ambon :

.....  
.....

Hari ke 7

1. Menurut ibu berapa harga Ayam goreng telur sebanyak 100 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Tahu goreng sebanyak 1 buah :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga Telur asin rebus sebanyak 1 bt :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Pisang ambon sebanyak 1bh :

.....  
.....

5. Menurut ibu berapa harga Sup ayaong+soun sebanyak 70 gr :

.....  
.....

Hari ke 8

1. Menurut ibu berapa harga Daging asam manis sebanyak 50 gr :

.....  
.....

2. Menurut ibu berapa harga Tempe goreng tepung sebanyak 1/6 buah harga 2000 an :

.....  
.....

3. Menurut ibu berapa harga Soto bening: kol, toge, soun emping sebanyak 70 gr :

.....  
.....

4. Menurut ibu berapa harga Pisang sereh sebanyak 100 gr :

.....  
.....

Hari ke 9

1. Menurut ibu berapa harga Ikan bamdeng presto goreng sebanyak 100 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Tepe goreng sebanyak 1/6 tempe harga 2000 an bh :

.....

3. Menurut ibu berapa harga sayur Telur dadar sebanyak 1 bt :

.....

4. Menurut ibu berapa harga Pisang sereh sebanyak 1 bh :

.....

Hari ke 10

1. Menurut ibu berapa harga Ayam goring telur sebanyak 100 gr :

.....

2. Menurut ibu berapa harga Sayur kasre sebanyak 70 gr :

.....

3. Menurut ibu berapa harga Pisang ambon sebanyak 1bh :

.....

**STANDAR PORSI MAKAN PASIEN  
INTALASI GIZI RSU JEND. A. YANI TAHUN 2008**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| Beras        | : | 100 gr/Ps(Pav. Kls II. Kls III)                                   |
| Daging       | : | 50 gr/Ps (Pav)  |
| Daging       | : | 40 gr/Ps(Kls II,III)  |
| Hati sapi    | : | 50 gr/Ps(Pav)<br>40 gr/Ps(Kls II,III)                             |
| Ayam         | : | 100 gr/Ps(Pav,Kls II,III)   |
| Ikan         | : | 100 gr/Ps(Pav Kls II,III)   |
| Telur        | : | 1 butir/Ps (Pav kls II,III)<br>½ butir/Ps(extra TKTP kls II, III) |
| Hati Rempelo | : | 1 Ps/Ps (Pav Extra)   |
| Tempe        | : | 1 buah :6(Pav)<br>1 buah :9 (Kls II,III)                          |
| Tahu biasa   | : | 1 buah /Ps (Kls II,III)   |
| Tahu Cina    | : | 1/2 buah /Ps(Pav)   |
| Tahu telur   | : | tahu 1:3/Ps Telut 1:3/Ps  |
| Sayuran      | : | 70 gr/Ps (Pav Kls II,III)   |
| Oyong        | : | 90gr /Ps  |
| Labu siam    | : | 100 gr /Ps  |
| Susu         | : | 20 gr/Ps  |
| Gula pasir   | : | 20 gr/ Ps   |

Lampiran 4.

**FORM OBSERVASI**  
**DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN**  
**DI INSTALASI GIZI RSU JEND. A. YANI METRO TAHUN 2008**

Hari / Tanggal : .....

Nama pegawai : .....(PNS/Honoror)

Jadwal tugas : pagi/siang/malam Pk. ....sd .....

Tugas pokok : .....

Tugas tambahan : 1. ....

2. ....

3. ....

Persiapan makan pagi / siang /malam \*

Sistem swakelola / *outsourcing* \*

| No            | Aktivitas          | Mulai pukul | Selesai pukul | Jumlah jam |
|---------------|--------------------|-------------|---------------|------------|
| 1             | Merencana          |             |               |            |
| 2             | Memesan bahan      |             |               |            |
| 3             | Membeli            |             |               |            |
| 4             | Menerima bahan     |             |               |            |
| 5             | Menyimpan bahan    |             |               |            |
| 6             | Mengeluarkan bahan |             |               |            |
| 7             | Mengupas, memotong |             |               |            |
| 8             | Mencuci bahan      |             |               |            |
| 9             | Memasak            |             |               |            |
| 10            | Mencuci alat masak |             |               |            |
| 11            | Membagi ke piring  |             |               |            |
| 12            | Distribusi         |             |               |            |
| <b>Jumlah</b> |                    |             |               |            |

## Lampiran 5

*Activity Based Costing (ABC) Penyelenggaraan Makanan Swakelola  
di Instalasi Gizi RSU Jend. A. Yani Tahun 2008*

| No | Aktivitas                  | Direct Cost       |                    |                  | Indirect Cost     | Total (Rp)         |
|----|----------------------------|-------------------|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|
|    |                            | Investasi         | Operasional        | Pemeliharaan     |                   |                    |
| 1  | Merencanakan usulan bahan  | 1,165,938         | 30,802,800         | 87,923           | 2,036,495         | 34,093,156         |
| 2  | Memesan bahan baku         | 1,748,847         | 3,468,600          | 146,538          | 1,795,489         | 7,159,474          |
| 3  | Membeli bahan baku         | 18,088            | 3,468,600          | -                | 583,129           | 4,069,817          |
| 4  | Menerima bahan baku        | 651,023           | 1,620,000          | 58,615           | 705,172           | 3,034,810          |
| 5  | Menyimpan dan mengeluarkan | 2,582,176         | 22,916,250         | 161,192          | 1,520,592         | 27,180,210         |
| 6  | Mengupas, memotong         | 337,532           | 42,525,960         | 29,308           | 757,194           | 43,649,994         |
| 7  | Mencuci bahan baku         | 917,409           | 28,769,238         | 963,574          | 472,194           | 31,122,416         |
| 8  | Memasak                    | 3,598,864         | 316,883,728        | 219,807          | 34,764,869        | 355,467,268        |
| 9  | Mencuci peralatan masak    | 978,353           | 13,200,000         | 87,923           | 3,101,471         | 17,367,747         |
| 10 | Membagi per porsi          | 3,380,170         | 44,128,180         | 146,538          | 10,832,426        | 58,487,314         |
| 11 | Distribusi ke kamar pasien | 8,105,219         | 26,400,000         | 156,307          | 1,705,032         | 36,366,558         |
|    | <b>Total Jumlah</b>        | <b>23,483,619</b> | <b>534,183,356</b> | <b>2,057,723</b> | <b>58,274,064</b> | <b>617,998,762</b> |

*Activity Based Costing (ABC) Penyelenggaraan Makanan Swakelola  
di Ruang Paviliun Instalasi Gizi RSU Jend. A. Yani tanggal 18-31 Mei 2008 (14 hari)*

| No | Aktivitas                  | Direct Cost    |                   |               | Indirect Cost    | Total (Rp)        |
|----|----------------------------|----------------|-------------------|---------------|------------------|-------------------|
|    |                            | Investasi      | Operasional       | Pemeliharaan  |                  |                   |
| 1  | Merencanakan usulan bahan  | 44,721         | 1,181,477         | 3,372         | 78,112           | 1,307,683         |
| 2  | Memesan bahan baku         | 67,079         | 133,042           | 5,621         | 68,868           | 274,610           |
| 3  | Membeli bahan baku         | 694            | 133,042           | -             | 22,367           | 156,103           |
| 4  | Menerima bahan baku        | 24,971         | 62,137            | 2,248         | 27,048           | 116,404           |
| 5  | Menyimpan dan mengeluarkan | 99,042         | 878,979           | 6,183         | 58,324           | 1,042,529         |
| 6  | Mengupas, memotong         | 12,946         | 1,631,133         | 1,124         | 29,043           | 1,674,246         |
| 7  | Mencuci bahan baku         | 35,188         | 1,103,478         | 36,959        | 18,112           | 1,193,737         |
| 8  | Memasak                    | 138,039        | 12,154,444        | 8,431         | 1,333,447        | 13,634,361        |
| 9  | Mencuci peralatan masak    | 37,526         | 506,301           | 3,372         | 118,961          | 666,160           |
| 10 | Membagi per porsi          | 129,650        | 1,692,588         | 5,621         | 415,490          | 2,243,349         |
| 11 | Distribusi ke kamar pasien | 310,885        | 1,012,603         | 5,995         | 65,398           | 1,394,882         |
|    | <b>Total Jumlah</b>        | <b>900,742</b> | <b>20,489,225</b> | <b>78,926</b> | <b>2,235,170</b> | <b>23,704,062</b> |

Lampiran 5.1.

Annualized Investment Cost (AIC) Barang  
Pada Sistem Swakelola di Instalasi Gizi Tahun 2008

| No | Aktivitas                          | Jenis barang                | Satuan | AIC per Jenis Brg (Rp) | AIC per Aktivitas (Rp) |
|----|------------------------------------|-----------------------------|--------|------------------------|------------------------|
| 1  | Merencanakan                       | Ruang Kepala                | 1 unit | 951,213                |                        |
|    |                                    | Meja tulis                  | 1 bh   | 58,926                 |                        |
|    |                                    | Kursi kayu                  | 1 bh   | 20,461                 |                        |
|    |                                    | Lemari arsip                | 1 bh   | 1                      |                        |
|    |                                    | Mesin ketik                 | 1 bh   | 44,425                 |                        |
|    |                                    | Kalkulator 1                | 1 bh   | 31,985                 |                        |
|    |                                    | Kalkulator 2                | 1 bh   | 58,926                 | 1,165,938              |
| 2  | Memesan bahan baku                 | Ruang staf 3x5 m            | 1 unit | 1,585,355              |                        |
|    |                                    | Meja tulis 1                | 1 bh   | 60,285                 |                        |
|    |                                    | Meja tulis 2                | 1 bh   | 60,285                 |                        |
|    |                                    | Kursi kayu                  | 1 bh   | 16,880                 |                        |
|    |                                    | Filing cabinet plastik C-41 | 1 bh   | 26,042                 | 1,748,847              |
|    |                                    |                             |        |                        |                        |
| 3  | Membeli                            | Kursi                       | 1 bh   | 18,085                 | 18,088                 |
|    |                                    | Komputer                    | 1 bh   | 1                      |                        |
|    |                                    | Meja komputer               | 1 bh   | 1                      |                        |
|    |                                    | Printer                     | 1 bh   | 1                      |                        |
|    |                                    |                             |        |                        |                        |
| 4  | Menerima bahan baku                | Ruangan penerimaan 3x3      | 1 unit | 634,142                |                        |
|    |                                    | Meja tulis                  | 1 bh   | 1                      |                        |
|    |                                    | Kursi kayu                  | 1 bh   | 16,880                 | 651,023                |
| 5  | Menyimpan dan mengeluarkan         | Gudang bahan baku           | 1 unit | 1,743,891              |                        |
|    |                                    | Meja tulis                  |        | 61,383                 |                        |
|    |                                    | Kursi                       |        | 20,461                 |                        |
|    |                                    | Lemari penyimpanan          | 1 bh   | 86,808                 |                        |
|    |                                    | Lemari es 2 pintu           | 1 bh   | 1                      |                        |
|    |                                    | Lemari es 1 pintu           | 1 bh   | 294,632                |                        |
|    |                                    | Lemari es 2 pintu           | 1 bh   | 375,000                | 2,582,176              |
| 6  | Mengupas, memotong, mengiris bahan | Ruang memotong              | 1 unit | 317,071                |                        |
|    |                                    | Kursi kayu                  | 1 bh   | 20,461                 | 337,532                |



| No                 | Aktivitas               | Jenis barang                    | Satuan    | AIC per Jenis Brg (Rp) | AIC per Aktivitas (Rp) |  |
|--------------------|-------------------------|---------------------------------|-----------|------------------------|------------------------|--|
| 7                  | Mencuci bahan baku      | Ruang cuci                      | 1 unit    | 317,071                |                        |  |
|                    |                         | Peralatan/wadah                 |           |                        |                        |  |
|                    |                         | Baskom besar                    | 6 bh      | 24,426                 |                        |  |
|                    |                         | Baskom sedang                   | 6 bh      | 16,284                 |                        |  |
|                    |                         | Baskom kecil                    | 6 bh      | 12,213                 |                        |  |
|                    |                         | Bak cuci besar D28              | 12 bh     | 65,136                 |                        |  |
|                    |                         | Saluran air bersih/kotor        | 0         | 0                      |                        |  |
|                    |                         | Pompa air                       | 1 bh      | 482,279                | 917,409                |  |
|                    |                         |                                 |           |                        |                        |  |
|                    |                         |                                 |           |                        |                        |  |
|                    |                         |                                 |           |                        |                        |  |
|                    |                         |                                 |           |                        |                        |  |
|                    |                         |                                 |           |                        |                        |  |
|                    |                         |                                 |           |                        |                        |  |
| 8                  | Memasak                 | Ruang memasak                   | 1 unit    | 2,378,033              |                        |  |
|                    |                         | Peralatan memasak               |           |                        |                        |  |
|                    |                         | Panci bubur Halco 36 cm         | 1 bh      | 54,280                 |                        |  |
|                    |                         | Dandang nasi besar 36 cm        | 1 bh      | 40,710                 |                        |  |
|                    |                         | Dandang air minum               | 1 bh      | 1                      |                        |  |
|                    |                         | Panci Prescooker                | 1 bh      | 135,700                |                        |  |
|                    |                         | Wajan Aluminium 16 cm           | 1 bh      | 20,355                 |                        |  |
|                    |                         | Wajan Aluminium 36 cm           | 1 bh      | 40,710                 |                        |  |
|                    |                         | Ceret Aluminium 34 cm           | 1 bh      | 27,140                 |                        |  |
|                    |                         | Saringan Santan aluminium 24 cm | 1 bh      | 6,785                  |                        |  |
|                    |                         | Wajan Dadar Teflon 20 cm        | 1 bh      | 5,428                  |                        |  |
|                    |                         | Waskom Plastik 34 cm            | 1 bh      | 2,714                  |                        |  |
|                    |                         | Waskom Emael                    | 1 bh      | 13,258                 |                        |  |
|                    |                         | Sendok Sayur                    | 1 bh      | 8,142                  |                        |  |
|                    |                         | Stoples Plastik                 | 1 bh      | 5,428                  |                        |  |
|                    |                         | Termos nasi 20 L Lion Star      | 1 bh      | 54,280                 |                        |  |
|                    |                         | Terimos Air Panas               | 1 bh      | 54,280                 |                        |  |
|                    |                         | Teko plastik besar Lion Star    | 1 bh      | 4,071                  |                        |  |
|                    |                         | Jerigen plastik 20 ltr          | 1 bh      | 1                      |                        |  |
|                    |                         | Kompor m. tanah 2 tungku        | 1 bh      | 1                      |                        |  |
|                    |                         | Kompor m. tanah 2 tungku        | 1 bh      | 347,232                |                        |  |
|                    |                         | Kompor m. tanah 1 tungku        | 1 bh      | 203,550                |                        |  |
|                    |                         | Pompa Sepeda                    | 1 bh      | 27,140                 |                        |  |
| Kompor minyak HOCK | 1 bh                    | 61,065                          |           |                        |                        |  |
| Kompor gas kecil   | 1 bh                    | 108560                          | 3,598,864 |                        |                        |  |
|                    |                         |                                 |           |                        |                        |  |
| 9                  | Mencuci peralatan masak | Ruang cuci                      | 1 unit    | 951,213                | 978,353                |  |
|                    |                         | Bak plastik cuci piring         | 2 bh      | 27,140                 |                        |  |

| No | Aktivitas                  | Jenis barang                   | Satuan | AIC per Jenis Brg (Rp) | AIC per Aktivitas (Rp) |
|----|----------------------------|--------------------------------|--------|------------------------|------------------------|
| 10 | Membagi per porsi          | Ruang pembagian 3x5 m          | 1 unit | 1,585,355              |                        |
|    |                            | Peralatan makan                |        |                        |                        |
|    |                            | Piring makan Sango             | 6 Isn  | 146556                 |                        |
|    |                            | Piring buah Sango              | 6 Isn  | 130272                 |                        |
|    |                            | Piring Lauk Sango              | 6 Isn  | 130272                 |                        |
|    |                            | Mangkok Sayur Sango            | 6 Isn  | 130272                 |                        |
|    |                            | Gelas Minum biasa              | 12 Isn | 48852                  |                        |
|    |                            | Gelas minum bertangkai         | 4 Isn  | 81420                  |                        |
|    |                            | Sendok Makan                   | 40 Isn | 162840                 |                        |
|    |                            | Sendok Tea                     | 1 Isn  | 4071                   |                        |
|    |                            | Tatakan + Tutup gelas          | 1 Isn  | 122130                 |                        |
|    |                            | Cangkir + tatakan              | 10 Isn | 244260                 |                        |
|    |                            | Rantang makan plastik bersekat | 35 ssn | 515605.72              |                        |
|    |                            | Meja stainless panjang         | 1      | 1                      |                        |
|    |                            | Meja kayu                      |        | 61,383                 |                        |
|    |                            | Kursi                          |        | 16,880                 | 3,380,170              |
| 11 | Distribusi ke kamar pasien | Teras                          | 1 unit | 1,691,045              |                        |
|    |                            | Trolley makanan 1              | 1 unit | 602,849                |                        |
|    |                            | Trolley makanan 2              | 1 unit | 602,849                |                        |
|    |                            | Trolley makanan 3              | 1 unit | 1,302,119              |                        |
|    |                            | Trolley makanan 4              | 1 unit | 1,302,119              |                        |
|    |                            | Trolley makanan 5              | 1 unit | 1,302,119              |                        |
|    |                            | Trolley makanan 6              | 1 unit | 1,302,119              | 8,105,219              |
|    | <b>Total Jumlah</b>        |                                |        | <b>23,483,619</b>      | <b>23,483,619</b>      |

## AIC Gedung Sistem Swakelola pada Instalasi Gizi Tahun 2008

| No                  | Aktivitas                    | Ruang Produksi            | Luas (Proporsi) | IIC        | th perolehan | L (tahun) | t | i      | AIC               |
|---------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------|------------|--------------|-----------|---|--------|-------------------|
| 1                   | Merencana                    | R. Kepala                 | 14.24           | 14,869,565 | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 951,213           |
| 2                   | Memesan                      | R. Staf                   | 23.74           | 24,782,609 | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 1,585,355         |
| 3                   | Membeli                      | -                         | -               | -          | -            | -         | - | -      | -                 |
| 4                   | Menerima bahan baku          | Ruangan penerimaan        | 9.50            | 9,913,043  | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 634,142           |
| 5                   | Menyimpan dan mengeluarkan   | R. penyimpanan bahan baku | 26.11           | 27,260,870 | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 1,743,891         |
| 6                   | Mengupas, memotong, mengiris | Memotong & cuci bahan     | 4.75            | 4,956,522  | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 317,071           |
| 7                   | Mencuci bahan baku           | Memotong & cuci bahan     | 4.75            | 4,956,522  | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 317,071           |
| 8                   | Memasak                      | Ruang memasak             | 35.61           | 37,173,913 | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 2,378,033         |
| 9                   | Mencuci alat masak           | R. cuci alat              | 14.24           | 14,869,565 | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 951,213           |
| 10                  | Membagi per porsi            | Ruang pembagian           | 23.74           | 24,782,609 | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 1,585,355         |
| 11                  | Distribusi ke kamar pasien   | Teras                     | 25.32           | 26,434,783 | 2005         | 20        | 3 | 0.0856 | 1,691,045         |
| <b>Total jumlah</b> |                              |                           |                 |            |              |           |   |        | <b>12,154,388</b> |

## AIC Mebelair Sistem Swakelola di Instalasi Gizi Tahun 2008

| No                  | Aktivitas                  | Ruang Produksi            | IIC     | th perolehan | L (tahun) | t  | i      | AIC    |                |
|---------------------|----------------------------|---------------------------|---------|--------------|-----------|----|--------|--------|----------------|
| 1                   | Merencanakan               | Meja tulis                | 400,000 | 2006         | 8         | 2  | 0.0856 | 58,926 |                |
|                     |                            | Kursi kayu                | 100,000 | 2002         | 8         | 6  | 0.0856 | 20,461 |                |
| 2                   | Memesan bahan baku         | Lemari arsip              | 150,000 | 1998         | 8         | 10 | 0.0856 | 1      |                |
|                     |                            | Meja tulis 1              | 250,000 | 2000         | 8         | 8  | 0.0856 | 60,285 |                |
|                     |                            | Meja tulis 2              | 250,000 | 2000         | 8         | 8  | 0.0856 | 60,285 |                |
|                     |                            | Kursi kayu                | 70,000  | 2000         | 8         | 8  | 0.0856 | 16,880 |                |
| 3                   | Membeli                    | Filling cabinet plastik   | 150,000 | 2004         | 8         | 4  | 0.0856 | 26,042 |                |
|                     |                            | Kursi                     | 75000   | 2000         | 8         | 8  | 0.0856 | 18,085 |                |
| 4                   | Menerima bahan baku        | Meja tulis                | 200000  | 1998         | 8         | 10 | 0.0856 | 1      |                |
|                     |                            | Kursi kayu                | 70,000  | 2000         | 8         | 8  | 0.0856 | 16,880 |                |
| 5                   | Menyimpan dan mengeluarkan | Meja tulis                | 300,000 | 2002         | 8         | 6  | 0.0856 | 61,383 |                |
|                     |                            | Kursi                     | 100,000 | 2002         | 8         | 6  | 0.0856 | 20,461 |                |
|                     |                            | Lemari penyimpanan        | 500,000 | 2004         | 8         | 4  | 0.0856 | 86,808 |                |
| 7                   | Mengupas, memotong         | -                         | 100,000 | 2002         | 8         | 6  | 0.0856 | 20,461 |                |
| 8                   | Mencuci bahan baku         | -                         | -       | -            | -         | -  | -      | -      |                |
| 8                   | Memasak                    | -                         | -       | -            | -         | -  | -      | -      |                |
| 9                   | Mencuci peralatan masak    | Lemari makan stainless B. | 200,000 | 2001         | 16        | 7  | 0.0856 | 22,213 |                |
| 10                  | Membagi per porsi          | Meja stainless panjang    | 500,000 | 1997         | 8         | 11 | 0.0856 | 1      |                |
|                     |                            | Meja kayu                 | 300,000 | 2002         | 8         | 6  | 0.0856 | 61,383 |                |
|                     |                            | Kursi                     | 70,000  | 2000         | 8         | 8  | 0.0856 | 16,880 |                |
| 11                  | Distribusi                 | -                         | -       | -            | -         | -  | -      | -      |                |
| <b>Total Jumlah</b> |                            |                           |         |              |           |    |        |        | <b>567,437</b> |

## AIC Peralatan Mesin Sistem Swakelola di Instalasi Gizi Tahun 2008

| No                  | Aktivitas                  | Ruang Produksi           | IIC        | th perolehan | L (tahun) | t  | i      | AIC              |
|---------------------|----------------------------|--------------------------|------------|--------------|-----------|----|--------|------------------|
| 1                   | Merencanakan               | Mesin ketik              | 200,000    | 2001         | 8         | 7  | 0.0856 | 44,425           |
|                     |                            | Kalkulator 1             | 100,000    | 2005         | 4         | 3  | 0.0856 | 31,985           |
|                     |                            | Kalkulator 2             | 200,000    | 2006         | 4         | 2  | 0.0856 | 58,926           |
| 2                   | Memesan bahan baku         | -                        |            |              |           |    |        |                  |
| 3                   | Membeli bahan baku         | Komputer                 | 7,000,000  | 2003         | 4         | 5  |        | 1                |
|                     |                            | Meja komputer            | 400,000    | 2003         | 4         | 5  |        | 1                |
|                     |                            | Printer                  | 800,000    | 2003         | 4         | 5  |        | 1                |
| 3                   | Menerima bahan baku        | -                        |            |              |           |    |        |                  |
| 4                   | Menyimpan dan mengeluarkan | Lemari es 2 pintu        | 750,000    | 1997         | 8         | 11 | 0.0856 | 1                |
|                     |                            | Lemari es 1 pintu        | 2,000,000  | 2006         | 8         | 2  | 0.0856 | 294,632          |
|                     |                            | Lemari es 2 pintu        | 3,000,000  | 2008         | 8         | 0  | 0.0856 | 375,000          |
| 5                   | Mengupas, memotong         | -                        |            |              |           |    |        |                  |
| 6                   | Mencuci bahan baku         | Pompa air                | 2,000,000  | 2000         | 8         | 8  | 0.0856 | 482,279          |
| 7                   | Memasak                    | Kompor m. tanah 2 tungku | 200,000    | 1992         | 8         | 16 | 0.0856 | 1                |
|                     |                            | Kompor m. tanah 2 tungku | 2,000,000  | 2004         | 8         | 8  | 0.0856 | 482,279          |
|                     |                            | Kompor m. tanah 1 tungku | 1,500,000  | 2007         | 8         | 1  | 0.0856 | 203,550          |
|                     |                            | Pompa Sepeda             | 100,000    | 2007         | 4         | 1  | 0.0856 | 27,140           |
|                     |                            | Kompor minyak HOCK       | 225,000    | 2007         | 4         | 1  | 0.0856 | 61,065           |
|                     |                            | Kompor gas kecil         | 400,000    | 2007         | 4         | 1  | 0.0856 | 108,560          |
| 8                   | Mencuci peralatan masak    | -                        |            |              |           |    |        |                  |
| 9                   | Membagi per porsi          | -                        |            |              |           |    |        |                  |
| 10                  | Distribusi ke kamar pasien | Trolley makanan 1        | 5,000,000  | 2000         | 16        | 8  | 0.0856 | 602,849          |
|                     |                            | Trolley makanan 2        | 5,000,000  | 2000         | 16        | 8  | 0.0856 | 602,849          |
|                     |                            | Trolley makanan 3        | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4  | 0.0856 | 1,302,119        |
|                     |                            | Trolley makanan 4        | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4  | 0.0856 | 1,302,119        |
|                     |                            | Trolley makanan 5        | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4  | 0.0856 | 1,302,119        |
|                     |                            | Trolley makanan 6        | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4  | 0.0856 | 1,302,119        |
| <b>Total Jumlah</b> |                            |                          |            |              |           |    |        | <b>8,584,021</b> |

**AIC Peralatan Memasak**  
**Sistem Swakelola Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No | Aktivitas               | Jenis barang                    | Unit  | IIC       | Total IIC | th perolehan | L (tahun) | t | i      | AIC     |
|----|-------------------------|---------------------------------|-------|-----------|-----------|--------------|-----------|---|--------|---------|
| 1  | Merencanakan            |                                 |       |           |           |              |           |   |        |         |
| 2  | Memesan bahan baku      |                                 |       |           |           |              |           |   |        |         |
| 3  | Mem beli bahan baku     |                                 |       |           |           |              |           |   |        |         |
| 4  | Menerima bahan baku     |                                 |       |           |           |              |           |   |        |         |
| 5  | Menyimpan dan mengotong |                                 |       |           |           |              |           |   |        |         |
| 6  | Mengupas, memotong      |                                 |       |           |           |              |           |   |        |         |
| 7  | Mencuci bahan baku      | Peralatan/wadah                 |       |           |           |              |           |   |        |         |
|    |                         | Baskom besar                    | 6 bh  | 15,000    | 90,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 24,426  |
|    |                         | Baskom sedang                   | 6 bh  | 10,000    | 60,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 16,284  |
|    |                         | Baskom kecil                    | 6 bh  | 7,500     | 45,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 12,213  |
|    |                         | Bak cuci besar                  | 12 bh | 20,000    | 240,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 65,136  |
| 8  | Memasak                 | Peralatan memasak               |       |           |           |              |           |   |        |         |
|    |                         | Panci bubur Halco 36 cm         | 1 bh  | 200,000   | 200,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 54,280  |
|    |                         | Dandang nasi besar Halco 36 cm  | 1 bh  | 150,000   | 150,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 40,710  |
|    |                         | Dandang air minum               | 1 bh  | 1,500,000 | 1,500,000 | 2004         | 4         | 4 | 0.0856 | 1       |
|    |                         | Panci Pressure cooker           | 1 bh  | 500,000   | 500,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 135,700 |
|    |                         | Wajan Aluminium Halco 16 cm     | 1 bh  | 75,000    | 75,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 20,355  |
|    |                         | Wajan Aluminium Halco 36 cm     | 1 bh  | 150,000   | 150,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 40,710  |
|    |                         | Ceret Aluminium Halco 34 cm     | 1 bh  | 100,000   | 100,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 27,140  |
|    |                         | Saringan Santan aluminium 24 cm | 1 bh  | 25,000    | 25,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 6,785   |
|    |                         | Wajan Dadar Teflon 20 cm        | 1 bh  | 20,000    | 20,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 5,428   |
|    |                         | Waskom Plastik 34 cm            | 1 bh  | 10,000    | 10,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 2,714   |
|    |                         | Waskom Emael                    | 1 bh  | 45,000    | 45,000    | 2006         | 4         | 2 | 0.0856 | 13,258  |
|    |                         | Sendok Sayur                    | 1 bh  | 15,000    | 15,000    | 2007         | 2         | 1 | 0.0856 | 8,142   |
|    |                         | Stoples Plastik                 | 1 bh  | 20,000    | 20,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 5,428   |
|    |                         | Termos nasi 20 L Lion Star      | 1 bh  | 200,000   | 200,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 54,280  |
|    |                         | Termos Air Panas                | 1 bh  | 200,000   | 200,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 54,280  |
|    |                         | Teko plastik besar Lion Star    | 1 bh  | 15,000    | 15,000    | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 4,071   |
|    |                         | Jerigen plastik 20 ltr          | 1 bh  | 20,000    | 20,000    | 2004         | 4         | 4 | 0.0856 | 1       |
| 9  | Mencuci peralatan       | Bak plastik cuci piring         | 2 bh  | 50,000    | 100,000   | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 27,140  |

| No | Aktivitas         | Jenis barang                 | Unit   | IIC    | Total IIC        | th perolehan | L (tahun) | t | i      | AIC              |
|----|-------------------|------------------------------|--------|--------|------------------|--------------|-----------|---|--------|------------------|
| 10 | Membagi per porsi | Peralatan makan              |        |        |                  |              |           |   |        |                  |
|    |                   | Piring makan Sango           | 6 Isn  | 90,000 | 540,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 146,556          |
|    |                   | Piring buah Sango            | 6 Isn  | 80,000 | 480,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 130,272          |
|    |                   | Piring Lauk Sango            | 6 Isn  | 80,000 | 480,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 130,272          |
|    |                   | Mangkok Sayur Sango          | 6 Isn  | 80,000 | 480,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 130,272          |
|    |                   | Gelas Minum biasa            | 12 Isn | 15,000 | 180,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 48,852           |
|    |                   | Gelas minum bertangkai       | 4 Isn  | 75,000 | 300,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 81,420           |
|    |                   | Sendok Makan                 | 40 Isn | 15,000 | 600,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 162,840          |
|    |                   | Sendok Tea                   | 1 Isn  | 15,000 | 15,000           | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 4,071            |
|    |                   | Tatakan + Tutup gelas        | 30 Isn | 15,000 | 450,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 122,130          |
|    |                   | Cangkir + tatakan            | 10 Isn | 90,000 | 900,000          | 2007         | 4         | 1 | 0.0856 | 244,260          |
|    |                   | Rantang mkn plastik bersekat | 35 ssn | 50,000 | 1,750,000        | 2006         | 4         | 2 | 0.0856 | 515,606          |
| 11 | Distribusi        |                              |        |        |                  |              |           |   |        |                  |
|    |                   | <b>Total Jumlah</b>          |        |        | <b>9,955,000</b> |              |           |   |        | <b>2,335,033</b> |

$$AIC = IIC (1+i)^t$$

L

Proporsi Ruang Produksi dan Ruang Penunjang di Instalasi Gizi Tahun 2008

| No | Ruang Penunjang       | Luas (m <sup>2</sup> ) | Proporsi Luas  |              |              |                |                   |               |             |                 |                |               |  |
|----|-----------------------|------------------------|----------------|--------------|--------------|----------------|-------------------|---------------|-------------|-----------------|----------------|---------------|--|
|    |                       |                        | R. Perencanaan | R. Pemesanan | R penerimaan | R. Penyimpanan | R. Pemotongan bhn | R. Cuci bahan | R. Memasak  | R. Mencuci alat | R. Membagi mkn | R. Distribusi |  |
| 1  | Kamar mandi & locker  | 6                      | 0.47           | 0.78         | 0.31         | 0.86           | 0.16              | 0.16          | 1.17        | 0.47            | 0.78           | 0.83          |  |
| 2  | Kamar tidur           | 7.5                    | 0.59           | 0.98         | 0.39         | 1.08           | 0.20              | 1.47          | 0.59        | 0.98            | 1.04           |               |  |
| 3  | Cudang pecah belah    | 6                      | 0.47           | 0.78         | 0.31         | 0.86           | 0.16              | 1.17          | 0.47        | 0.78            | 0.83           |               |  |
| 4  | Lorong dalam          | 35                     | 2.74           | 4.57         | 1.83         | 5.02           | 0.91              | 6.85          | 2.74        | 4.57            | 4.87           |               |  |
| 5  | Ruang sholat          | 5                      | 0.39           | 0.65         | 0.26         | 0.72           | 0.13              | 0.98          | 0.39        | 0.65            | 0.70           |               |  |
| 6  | Gudang gas & m. tanah | 7.5                    | 0.59           | 0.98         | 0.39         | 1.08           | 0.20              | 1.47          | 0.59        | 0.98            | 1.04           |               |  |
|    | <b>Total Jumlah</b>   | <b>67</b>              | <b>5.24</b>    | <b>8.74</b>  | <b>3.50</b>  | <b>9.61</b>    | <b>1.75</b>       | <b>13.11</b>  | <b>5.24</b> | <b>8.74</b>     | <b>9.32</b>    |               |  |

| No | Aktivitas           | Ruang Produktif  | Luas (m <sup>2</sup> ) | Proporsi R Produkst |           | Luas Ruang Penunjang | Jumlah |
|----|---------------------|------------------|------------------------|---------------------|-----------|----------------------|--------|
|    |                     |                  |                        | 3                   | 4         |                      |        |
| 1  | Merencana           | R Kepala         | 9                      | 0.08                | 5.24      | 14.24                |        |
| 2  | memesan             | R. Staf          | 15                     | 0.13                | 8.74      | 23.74                |        |
| 3  | Membeli             | -                | 0                      | -                   | -         | -                    |        |
| 4  | menerima            | Penerimaan       | 6                      | 0.05                | 3.50      | 9.50                 |        |
| 5  | Menyimpan           | Penyimpanan bhn  | 16.5                   | 0.14                | 9.61      | 26.11                |        |
| 6  | Memotong            | Pemotongan bahan | 3                      | 0.03                | 1.75      | 4.75                 |        |
| 7  | Mencuci bahan baku  | Cuci             | 3                      | 0.03                | 1.75      | 4.75                 |        |
| 8  | Memasak             | Memasak          | 22.5                   | 0.20                | 13.11     | 35.61                |        |
| 9  | Mencuci alat masak  | R. cuci alat     | 9                      | 0.08                | 5.24      | 14.24                |        |
| 10 | Membagi ke porsi    | Membagi makanan  | 15                     | 0.13                | 8.74      | 23.74                |        |
| 11 | Distribusi          | Teras            | 16                     | 0.14                | 9.32      | 25.32                |        |
|    | <b>Total Jumlah</b> |                  | <b>115</b>             | <b>1.00</b>         | <b>67</b> | <b>182</b>           |        |

Lampiran 5.2..

**Biaya Operasional  
Sistem Swakelola di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No                  | Kegiatan                           | Uraian                 | Satuan  | Jumlah             | Biaya per Aktivitas |
|---------------------|------------------------------------|------------------------|---------|--------------------|---------------------|
| 1                   | Merencanakan usulan                | Tenaga                 | 1 or    | 30,802,800         | 30,802,800          |
| 2                   | Memesan bahan baku                 | Tenaga pemesan         | 1 or    | 3,468,600          | 3,468,600           |
| 3                   | Membeli bahan baku                 | Panitia                | 1 or    | 1,200,000          | 1,620,000           |
|                     |                                    | BHP                    |         |                    |                     |
|                     |                                    | Kertas HVS             | 2 rim   | 70,000             |                     |
|                     |                                    | Tinta refill komputer  | 2 bh    | 100,000            |                     |
|                     |                                    | Cartridge printer      | 1 bh    | 250,000            |                     |
| 4                   | Menerima bahan baku                | Tenaga penerima        | 1 or    | 3,468,600          | 3,468,600           |
| 5                   | Menyimpan dan mengeluarkan         | Tenaga                 | 2 or    | 22,916,250         | 22,916,250          |
| 6                   | Mengupas, memotong, mengiris bahan | Tenaga memotong        | 3 or    | 42,330,960         | 42,525,960          |
|                     |                                    | BHP                    |         | 195,000            |                     |
|                     |                                    | Pisau dapur Super doll |         |                    |                     |
|                     |                                    | Telanan Kayu           |         |                    |                     |
| 7                   | Mencuci bahan baku                 | Tenaga mencuci         | 3 or    | 28,732,860         | 28,769,238          |
|                     |                                    | BHP                    |         | 36,378             |                     |
|                     |                                    | Air                    |         |                    |                     |
| 8                   | Memasak                            | Tenaga                 | 15 or   | 144,511,350        | 316,883,728         |
|                     |                                    | Bahan baku / BHP       |         | 172,372,378        |                     |
| 9                   | Mencuci peralatan masak            | Tenaga                 | 2 or    | 13,200,000         | 13,200,000          |
| 10                  | Membagi per porsi                  | Tenaga pembagi         | 10 or   | 22,158,180         | 44,128,180          |
|                     |                                    | BHP                    |         | 21,970,000         |                     |
|                     |                                    | - Air mineral gelas    | 825 dus |                    |                     |
| 11                  | Distribusi                         | Tenaga distribusi      | 4 or    | 26,400,000         | 26,400,000          |
| <b>Total Jumlah</b> |                                    |                        |         | <b>534,183,356</b> | <b>534,183,356</b>  |



**Biaya Operasional Penyelenggaraan Makanan Swakelola  
di Instalasi Gizi Tanggal 18 - 31 Mei 2008**

| No                  | Kegiatan                           | Uraian                 | Satuan  | Jumlah            | Biaya per Aktivitas |
|---------------------|------------------------------------|------------------------|---------|-------------------|---------------------|
| 1                   | Merencanakan usulan                | Tenaga                 | 1 or    | 1,181,477         | 1,181,477           |
| 2                   | Memesan bahan baku                 | Tenaga pemesanan       | 1 or    | 133,042           | 133,042             |
| 3                   | Membeli bahan baku                 | Panitia                | 1 or    | 46,027            | 62,137              |
|                     |                                    | BHP                    |         |                   |                     |
|                     |                                    | Kertas HVS             | 2 rim   | 2,685             |                     |
|                     |                                    | Tinta refill komputer  | 2 bh    | 3,836             |                     |
|                     |                                    | Cartridge printer      | 1 bh    | 9,589             |                     |
| 4                   | Menerima bahan baku                | Tenaga penerima        | 1 or    | 133,042           | 133,042             |
| 5                   | Menyimpan dan mengeluarkan         | Tenaga                 | 2 or    | 878,979           | 878,979             |
| 6                   | Mengupas, memotong, mengiris bahan | Tenaga memotong        | 3 or    | 1,623,653         | 1,631,133           |
|                     |                                    | BHP                    |         | 7,479             |                     |
|                     |                                    | Pisau dapur Super doll |         |                   |                     |
|                     |                                    | Telanan Kayu           |         |                   |                     |
| 7                   | Mencuci bahan baku                 | Tenaga mencuci         | 3 or    | 1,102,082         | 1,103,478           |
|                     |                                    | BHP                    |         | 1,395             |                     |
|                     |                                    | Air                    |         |                   |                     |
| 8                   | Memasak                            | Tenaga                 | 15 or   | 5,542,901         | 12,154,444          |
|                     |                                    | Bahan baku / BHP       |         | 6,611,543         |                     |
| 9                   | Mencuci peralatan masak            | Tenaga                 | 2 or    | 506,301           | 506,301             |
| 10                  | Membagi per porsi                  | Tenaga pembagi         | 10 or   | 849,903           | 1,692,588           |
|                     |                                    | BHP                    |         | 842,685           |                     |
|                     |                                    | - Air mineral gelas    | 825 dus |                   |                     |
| 11                  | Distribusi                         | Tenaga distribusi      | 4 or    | 1,012,603         | 1,012,603           |
| <b>Total Jumlah</b> |                                    |                        |         | <b>20,489,225</b> | <b>20,489,225</b>   |

## Biaya Gaji per Tugas dan Aktivitas Pegawai di Instalasi Gizi Tahun 2008

| No                  | Aktivitas                               | Tugas  | Gaji per Tugas   | Gaji per Aktivitas |
|---------------------|---|--|--|--------------------|
| 1                   | Merencanakan usulan                     | Merencanakan   | 30,802,800   | 30,802,800         |
| 2                   | Memesan bahan baku                      | Pemesan,   | 3,468,600  | 3,468,600          |
| 3                   | Membeli bahan baku                      | Panitia  | 1,200,000  | 1,200,000          |
| 4                   | Menerima bahan baku                     | Penerima   | 3,468,600  | 3,468,600          |
| 5                   | Menyimpan dan mengeluarkan              | Penyimpan bahan,<br>mengeluarkan bahan   | 11,458,125   | 22,916,250         |
| 6                   | Mengupas, memotong, mengiris bahan baku | memotong (pagi),<br>memotong (siang)   | 13,605,840   | 42,330,960         |
|                     |   | memotong (malam)   | 12,888,000   |                    |
| 7                   | Menouoi bahan baku                      | menouoi bahan (p),<br>menouoi bahan (s),<br>menouoi bahan (m),   | 15,837,120   | 28,732,860         |
|                     |   | memasak,   | 12,222,540   |                    |
|                     |   | memasak,   | 4,753,080  |                    |
| 8                   | Memasak                                 | Memasak,   | 23,169,300   | 144,511,350        |
|                     |   | memasak  | 16,186,800   |                    |
|                     |   | memasak  | 3,273,750  |                    |
|                     |   | memasak,   | 13,467,060   |                    |
|                     |   | memasak  | 9,070,560  |                    |
|                     |   | memasak,   | 8,592,000  |                    |
|                     |   | memasak,   | 10,558,080   |                    |
|                     |   | memasak,   | 6,413,040  |                    |
|                     |   | memasak,   | 6,666,840  |                    |
|                     |   | memasak,   | 8,713,980  |                    |
|                     |   | memasak,   | 11,618,820   |                    |
|                     |   | memasak,   | 10,868,100   |                    |
|                     |   | memasak,   | 10,303,020   |                    |
|                     |   | memasak,   | 5,610,000  |                    |
| 9                   | Menouoi alat                            | menouoi alat   | 6,600,000  | 13,200,000         |
|                     |   | menouoi alat   | 6,600,000  |                    |
| 10                  | Membagi per porsi                       | membagi ke piring,<br>membagi ke piring,<br>membagi ke piring,<br>membagi ke piring,<br>membagi ke piring,<br>membagi ke piring,<br>membagi ke piring,<br>membagi ke piring,<br>membagi ke piring, | 2,376,540<br>2,376,540<br>3,206,520<br>2,050,380<br>3,333,420<br>1,917,900<br>1,818,180<br>4,088,700 | 22,158,180         |
|                     |   | membagi ke piring  | 990,000  |                    |
| 11                  | Distribusi                              | membagi ke piring<br>distribusi  | 6,600,000  | 26,400,000         |
|                     |   | distribusi   | 6,600,000  |                    |
|                     |   | distribusi   | 6,600,000  |                    |
|                     |   | distribusi   | 6,600,000  |                    |
| <b>Total Jumlah</b> |   |  | <b>339,189,600</b>   | <b>339,189,600</b> |

Lampiran 5.3.

**Biaya Pemeliharaan Gedung, Saluran Air Bersih/Kotor pada Sistem Swakelola di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No                  | Kegiatan                     | Rincian                     | Biaya per Rincian (Rp) | Biaya per Aktivitas (Rp) |
|---------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------|
| 1                   | Merencanakan                 | Ruang perencanaan           | 87,923                 | 87,923                   |
| 2                   | Memesan bahan baku           | Ruang staf                  | 146,538                | 146,538                  |
| 3                   | Membeli                      | -                           |                        |                          |
| 4                   | Menerima bahan baku          | Ruangan penerimaan          | 58,615                 | 58,615                   |
| 5                   | Menyimpan dan mengeluarkan   | Ruang penyimpanan           | 161,192                | 161,192                  |
| 6                   | Mengupas, memotong, mengiris | Ruang memotong              | 29,308                 | 29,308                   |
| 7                   | Mencuci bahan baku           | Ruang cuci                  | 29,308                 | 963,574                  |
|                     |                              | Saluran air bersih & limbah | 934,267                |                          |
| 8                   | Memasak                      | Ruang memasak               | 219,807                | 219,807                  |
| 9                   | Mencuci peralatan masak      | Ruang cuci 1,5x2            | 87,923                 | 87,923                   |
| 10                  | Membagi per porsi            | Ruang pembagian 3x5 m       | 146,538                | 146,538                  |
| 11                  | Distribusi ke kamar pasien   | Teras                       | 156,307                | 156,307                  |
|                     |                              | Trolley makanan             | 0                      |                          |
| <b>Total Jumlah</b> |                              |                             | <b>2,057,723</b>       | <b>2,057,723</b>         |

Biaya pemeliharaan saluran air bersih & kotor RS tahun 2008  
 Luas Lantai Gedung Gizi 182 m<sup>2</sup>  
 Luas Lantai RS 16200  
 Biaya pemeliharaan alat lainnya 0

Lampiran 5.4.

**Biaya Indirect Cost  
pada Sistem Swakelola di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No | Aktivitas           | Jenis                         | Biaya per jenis (Rp) | Biaya per Aktivitas (Rp) |
|----|---------------------|-------------------------------|----------------------|--------------------------|
| 1  | Merencanakan        | Lampu/neon                    | 42,857               | 2,036,495                |
|    |                     | Rekening listrik              |                      |                          |
|    |                     | Lampu                         | 107,105              |                          |
|    |                     | Pompa air                     | 234,700              |                          |
|    |                     | Biaya kontrak kebersihan      | 464,232              |                          |
|    |                     | BHP                           | 1,187,600            |                          |
|    |                     | Kertas HVS                    |                      |                          |
|    |                     | Bolpoint                      |                      |                          |
|    |                     | Buku Folio                    |                      |                          |
|    |                     | Buku expedisi                 |                      |                          |
|    |                     | klip kertas                   |                      |                          |
|    |                     | Isi Staples                   |                      |                          |
|    |                     | Pensil                        |                      |                          |
|    |                     | Tip Ex.                       |                      |                          |
| 2  | Memesan bahan baku  | Staples                       |                      |                          |
|    |                     | Mistar 30 cm                  |                      |                          |
|    |                     | Stip                          |                      |                          |
|    |                     | Pita Mesin Tik                |                      |                          |
|    |                     | Map Kertas / Folio            |                      |                          |
|    |                     | Spidol besar                  |                      |                          |
|    |                     | Lampu/neon                    | 85,714               |                          |
|    |                     | Rekening listrik              | 285,614              |                          |
|    |                     | Lampu                         | 19,274               |                          |
|    |                     | Pompa air                     | 391,167              |                          |
|    |                     | Biaya kontrak kebersihan      | 773,720              |                          |
|    |                     | BHP                           | 240,000              |                          |
|    |                     | Formulir cetak makanan basah  |                      |                          |
|    |                     | Formulir cetak makanan kering |                      |                          |
| 3  | Membeli             | Rekening listrik komputer     | 583,129              |                          |
|    |                     | Lampu/neon                    | 42,857               |                          |
| 4  | Menerima bahan baku | Rekening listrik              | 89,254               |                          |
|    |                     | Lampu                         | 107,105              |                          |

| No | Aktivitas                               | Jenis                          | Biaya per jenis (Rp) | Biaya per Aktivitas (Rp) |
|----|---|--------------------------------|----------------------|--------------------------|
|    |   | Pompa air                      | 156,467              |                          |
|    |   | Biaya kontrak kebersihan       | 309,488              |                          |
| 5  | Menyimpan dan mengeluarkan              | Lampu/neon                     | 42,857               | 1,520,592                |
|    |   | Rekening listrik               | 89,254               |                          |
|    |   | Lampu                          | 107,105              |                          |
|    |   | Pompa air                      | 430,284              |                          |
|    |   | Biaya kontrak kebersihan       | 851,092              |                          |
| 6  | Mengupas, memotong, mengiris bahan baku | Lampu/neon                     | 42,857               | 757,194                  |
|    |   | Rekening listrik               | 89,254               |                          |
|    |   | Lampu                          | 107,105              |                          |
|    |   | Pompa air                      | 78,233               |                          |
|    |   | Biaya kontrak kebersihan       | 154,744              |                          |
|    |   | Bahan, alat kebersihan ruangan | 285,000              |                          |
|    |   | Keset kantor dalam dari kain   |                      |                          |
|    |   | Kotak sampah besar tertutup    |                      |                          |
| 7  | Mencuci bahan baku                      | Lampu/neon                     | 42,857               | 472,194                  |
|    |   | Rekening listrik               | 89,254               |                          |
|    |   | Lampu                          | 107,105              |                          |
|    |   | Pompa air                      | 78,233               |                          |
|    |   | Biaya kontrak kebersihan       | 154,744              |                          |
| 8  | Memasak                                 | Lampu/neon                     | 85,714               | 34,764,869               |
|    |   | Rekening listrik               | 285,614              |                          |
|    |   | Lampu                          | 214,211              |                          |
|    |   | Pompa air                      | 586,751              |                          |
|    |   | Biaya kontrak kebersihan       | 1,160,580            |                          |
|    |   | Bahan, alat kebersihan ruangan |                      |                          |
|    |   | Keset kantor dalam dari kain   |                      |                          |
|    |   | Kotak sampah besar tertutup    |                      |                          |
|    |   | Pemeliharaan instalasi listrik |                      |                          |
|    |   | Sendal jepit                   | 110,000              |                          |
|    |   | Minyak tanah                   | 27,360,000           |                          |
|    |   | Isi tabung gas                 | 3,240,000            |                          |
|    |   | Celemek petugas memasak        | 750,000              |                          |
|    |   | Lap piring                     | 72,000               |                          |
|    |   | Kepala Kompor Besar (Zepilin)  | 150,000              |                          |
|    |   | Kepala Kompor Kecil (Zepilin)  | 90,000               |                          |

| No | Aktivitas                  | Jenis                    | Biaya per jenis (Rp) | Biaya per Aktivitas (Rp) |
|----|----------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|
|    |                            | Pompa Sepeda             | 50,000               |                          |
|    |                            | Selang Pompa             | 50,000               |                          |
|    |                            | Selang Kompor            | 200,000              |                          |
|    |                            | Spuyer                   | 360,000              |                          |
| 9  | Mencuci peralatan masak    | Lampu/neon               | 85,714               |                          |
|    |                            | Rekening listrik         | 285,614              |                          |
|    |                            | Lampu                    | 214,211              |                          |
|    |                            | Pompa air                | 234,700              |                          |
|    |                            | Biaya kontrak kebersihan | 464,232              |                          |
|    |                            | Sendal jepit             | 20,000               |                          |
|    |                            | Kran air                 | 45,000               |                          |
|    |                            | BHP                      | 1,752,000            | 3,101,471                |
|    |                            | Sabut cuci               |                      |                          |
|    |                            | Sabun batang             |                      |                          |
|    |                            | Sabun cream              |                      |                          |
|    |                            | Sabun bubuk              |                      |                          |
|    |                            | Abu gosok                |                      |                          |
| 10 | Membagi per porsi          | Lampu/neon               | 85,714               |                          |
|    |                            | Rekening listrik         | 285,614              |                          |
|    |                            | Lampu                    | 214,211              |                          |
|    |                            | Pompa air                | 391,167              |                          |
|    |                            | Biaya kontrak kebersihan | 773,720              |                          |
|    |                            | Lap piring               | 60,000               |                          |
|    |                            | BHP                      | 9,022,000            | 10,832,426               |
|    |                            | Plastik Total WRAP       |                      |                          |
|    |                            | Kertas tissue            |                      |                          |
|    |                            | Plastik kue disposable   |                      |                          |
| 11 | Distribusi ke kamar pasien | Lampu/neon               | 82,857               |                          |
|    |                            | Rekening listrik         | 172,559              |                          |
|    |                            | Lampu                    | 207,070              |                          |
|    |                            | Pompa air                | 417,245              |                          |
|    |                            | Biaya kontrak kebersihan | 825,301              | 1,705,032                |
|    |                            | <b>Total Jumlah</b>      | <b>58,274,064</b>    | <b>58,274,064</b>        |

Lampiran 6.

*Activity Based Costing (ABC) Biaya Penyelenggaraan Makanan*  
Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Rsu A. Yani Tahun 2008

| No | Aktivitas               | Direct Cost       |                    |                  | Indirect Cost      | Jumlah (Rp)        |
|----|-------------------------|-------------------|--------------------|------------------|--------------------|--------------------|
|    |                         | Investasi         | Operasional        | Pemeliharaan     |                    |                    |
| 1  | Merencanakan            | 2,007,996         | 28,634,723         | 165,756          | 30,808,475         | 33,033,927         |
| 2  | Memesan makanan matang  | 3,152,276         | 9,544,908          | 276,260          | 12,973,444         | 14,802,481         |
| 3  | Membeli makanan matang  | -                 | 425,013,136        | -                | 425,013,136        | 425,596,265        |
| 4  | Menerima makanan matang | 1,212,394         | 28,634,723         | 110,504          | 29,957,622         | 30,703,743         |
| 5  | Membagi per porsi       | 4,783,599         | 66,814,355         | 276,260          | 71,874,213         | 77,064,187         |
| 6  | Distribusi              | 9,602,210         | 66,814,355         | 294,677          | 76,711,242         | 78,640,874         |
|    | <b>Total Jumlah</b>     | <b>20,758,475</b> | <b>625,456,200</b> | <b>1,123,457</b> | <b>647,338,132</b> | <b>659,841,478</b> |

*Activity Based Costing (ABC) Biaya Penyelenggaraan Makanan Outsourcing*  
di Ruang Paviliun Instalasi Gizi Rsu A. Yani tanggal 1-14 Juni 2008 (14 hari)

| No | Aktivitas               | Direct Cost    |                   |               | Indirect Cost     | Jumlah (Rp)       |
|----|-------------------------|----------------|-------------------|---------------|-------------------|-------------------|
|    |                         | Investasi      | Operasional       | Pemeliharaan  |                   |                   |
| 1  | Merencanakan            | 77,019         | 1,098,318         | 6,358         | 1,181,695         | 1,267,055         |
| 2  | Memesan makanan matang  | 120,909        | 366,106           | 10,596        | 497,612           | 567,766           |
| 3  | Membeli makanan matang  | -              | 16,301,874        | -             | 16,301,874        | 16,324,240        |
| 4  | Menerima makanan matang | 46,503         | 1,098,318         | 4,239         | 1,149,059         | 1,177,678         |
| 5  | Membagi per porsi       | 183,481        | 2,562,742         | 10,596        | 2,756,819         | 2,955,887         |
| 6  | Distribusi              | 368,304        | 2,562,742         | 11,303        | 2,942,349         | 3,016,362         |
|    | <b>Total Jumlah</b>     | <b>796,215</b> | <b>23,990,101</b> | <b>43,091</b> | <b>24,829,408</b> | <b>25,308,988</b> |

Lampiran 6.1.

AIC Penyelenggaraan Makanan Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008

| No                  | Aktivitas                     | Jenis barang                   | AIC per Jenis Barang | AIC per Aktivitas |
|---------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------|
| 1                   | Merencanakan usulan kebutuhan | Ruang Kepala                   | 1,793,270            |                   |
|                     |                               | Meja tulis                     | 58,926               |                   |
|                     |                               | Kursi kayu                     | 20,461               |                   |
|                     |                               | Lemari arsip                   | 1                    |                   |
|                     |                               | Mesin ketik                    | 44,425               |                   |
| 2                   | Memesan makanan matang        | Kalkulator 1                   | 31,985               |                   |
|                     |                               | Kalkulator 2                   | 58,926               | 2,007,996         |
|                     |                               | Ruang staf 3x5 m               | 2,988,784            |                   |
|                     |                               | Meja tulis 1                   | 60,285               |                   |
|                     |                               | Meja tulis 2                   | 60,285               |                   |
|                     |                               | Kursi kayu                     | 16,880               |                   |
| 3                   | Membeli makanan matang        | Filling cabinet plastik        | 26,042               | 3,152,276         |
|                     |                               | -                              |                      |                   |
| 4                   | Menerima makanan matang       | Ruangan penerimaan 3x3         | 1,195,514            |                   |
|                     |                               | Meja tulis                     | 1                    |                   |
| 5                   | Membagi per porsi             | Kursi kayu                     | 16,880               |                   |
|                     |                               | Ruang pembagian 3x5 m          | 2,988,784            | 1,212,394         |
|                     |                               | Peralatan makan                |                      |                   |
|                     |                               | Piring makan Sango             | 146,556              |                   |
|                     |                               | Piring buah Sango              | 130,272              |                   |
|                     |                               | Piring Lauk Sango              | 130,272              |                   |
|                     |                               | Mangkok Sayur Sango            | 130,272              |                   |
|                     |                               | Gelas Minum biasa              | 48,852               |                   |
|                     |                               | Gelas minum bertangkai         | 81,420               |                   |
|                     |                               | Sendok Makan                   | 162,840              |                   |
|                     |                               | Sendok Tea                     | 4,071                |                   |
|                     |                               | Tatakan + Tutup gelas          | 122,130              |                   |
|                     |                               | Cangkir + tatakan              | 244,260              |                   |
|                     |                               | Ranjang makan plastik bersekat | 515,606              |                   |
|                     |                               | Meja stainless panjang         | 1                    |                   |
| 6                   | Distribusi makanan            | Meja kayu                      | 61,383               |                   |
|                     |                               | Kursi                          | 16,880               | 4,783,599         |
|                     |                               | Teras                          | 3,188,036            |                   |
|                     |                               | Trolley makanan 1              | 602,849              |                   |
|                     |                               | Trolley makanan 2              | 602,849              |                   |
|                     |                               | Trolley makanan 3              | 1,302,119            |                   |
| Trolley makanan 4   | 1,302,119                     |                                |                      |                   |
| Trolley makanan 5   | 1,302,119                     |                                |                      |                   |
| Trolley makanan 6   | 1,302,119                     |                                |                      |                   |
| <b>Total Jumlah</b> |                               |                                | <b>20,758,475</b>    | <b>20,758,475</b> |



Lampiran 6.1.a.

**AIC Gedung**  
**Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No                  | Aktivitas                  | Ruang Produksi  | Luas (Proporsi) | IIC        | th perolehan       | L (tahun) | t | i      | AIC               |
|---------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|------------|--------------------|-----------|---|--------|-------------------|
| 1                   | Merencanakan u             | R. Kepala       | 26.85           | 28,032,787 | 2005               | 20        | 3 | 0.0856 | 1,793,270         |
| 2                   | Memesan makanan matang     | R. Staf         | 44.75           | 46,721,311 | 2005               | 20        | 3 | 0.0856 | 2,988,784         |
| 3                   | Mambeli makanan matang     | -               |                 |            |                    |           |   |        |                   |
| 4                   | Menerima makanan matang    | R penerimaan    | 17.90           | 18,688,525 | 2005               | 20        | 3 | 0.0856 | 1,195,514         |
| 5                   | Membagi per porsi          | Ruang pembagian | 44.75           | 46,721,311 | 2005               | 20        | 3 | 0.0856 | 2,988,784         |
| 6                   | Distribusi ke kamar pasien | Teras           | 47.74           | 49,836,066 | 2005               | 20        | 3 | 0.0856 | 3,188,036         |
| <b>Total jumlah</b> |                            |                 |                 | <b>182</b> | <b>190,000,000</b> |           |   |        | <b>12,154,388</b> |

**AIC Mebelair**  
**Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No                  | Aktivitas               | Jenis Mebelair          | IIC     | th perolehan     | L (tahun) | t  | i      | AIC            |
|---------------------|-------------------------|-------------------------|---------|------------------|-----------|----|--------|----------------|
| 1                   | Merencanakan            | Meja tulis              | 400,000 | 2006             | 8         | 2  | 0.0856 | 58,926         |
|                     |                         | Kursi kayu              | 100,000 | 2002             | 8         | 6  | 0.0856 | 20,461         |
|                     |                         | Lemari arsip            | 150,000 | 1998             | 8         | 10 | 0.0856 | 1              |
| 2                   | Memesan makanan matang  | Meja tulis 1            | 250,000 | 2000             | 8         | 8  | 0.0856 | 60,285         |
|                     |                         | Meja tulis 2            | 250,000 | 2000             | 8         | 8  | 0.0856 | 60,285         |
|                     |                         | Kursi kayu              | 70,000  | 2000             | 8         | 8  | 0.0856 | 16,880         |
|                     |                         | Filling cabinet plastik | 150,000 | 2004             | 8         | 4  | 0.0856 | 26,042         |
| 3                   | Membeli makanan matang  | Meja tulis              | 200,000 | 1998             | 8         | 10 | 0.0856 | 1              |
| 3                   | Menerima makanan matang | Kursi kayu              | 70,000  | 2000             | 8         | 8  | 0.0856 | 16,880         |
| 9                   | Membagi per porsi       | Meja stainless panjang  | 500,000 | 1997             | 8         | 11 | 0.0856 | 1              |
|                     |                         | Meja kayu               | 300,000 | 2002             | 8         | 6  | 0.0856 | 61,383         |
|                     |                         | Kursi                   | 70,000  | 2000             | 8         | 8  | 0.0856 | 16,880         |
| 10                  | Distribusi              | -                       |         |                  |           |    |        |                |
| <b>Total Jumlah</b> |                         |                         |         | <b>2,510,000</b> |           |    |        | <b>338,025</b> |

$$AIC = IIC (1+i)^L$$

L

L = perkiraan masa hidup investasi

i = laju inflasi

Lampiran 6.1.b.

AIC Peralatan Mesin  
Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008

| No                  | Aktivitas               | Jenis barang      | IIC        | th perolehan | L (tahun) | t | i      | AIC              |
|---------------------|-------------------------|-------------------|------------|--------------|-----------|---|--------|------------------|
| 1                   | Merencanakan            | Mesin ketik       | 200,000    | 2001         | 8         | 7 | 0.0856 | 44,425           |
|                     |                         | Kalkulator 1      | 100,000    | 2005         | 4         | 3 | 0.0856 | 31,985           |
|                     |                         | Kalkulator 2      | 200000     | 2006         | 4         | 2 | 0.0856 | 58,926           |
| 2                   | Memesan makanan matang  | Trolley makanan 1 | 5,000,000  | 2000         | 16        | 8 | 0.0856 | 602,849          |
| 3                   | Membeli makanan matang  | Trolley makanan 2 | 5,000,000  | 2000         | 16        | 8 | 0.0856 | 602,849          |
| 4                   | Menerima makanan matang | Trolley makanan 3 | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4 | 0.0856 | 1,302,119        |
| 5                   | Membagi per porsi       | Trolley makanan 4 | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4 | 0.0856 | 1,302,119        |
| 6                   | Distribusi              | Trolley makanan 5 | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4 | 0.0856 | 1,302,119        |
|                     |                         | Trolley makanan 6 | 15,000,000 | 2004         | 16        | 4 | 0.0856 | 1,302,119        |
| <b>Jumlah Total</b> |                         |                   |            |              |           |   |        | <b>6,549,510</b> |

$$AIC = IIC (1+i)^t$$

L

L = perkiraan masa hidup investasi

i = laju inflasi

t = masa pakai (tahun)

Lampiran 6.1.c.

**AIC Peralatan Memasak  
Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No |                                  | Jenis barang                 | Unit   | IIC    | Total IIC        | th perolehan L | (tahun) | t | i      | AIC              |
|----|----------------------------------|------------------------------|--------|--------|------------------|----------------|---------|---|--------|------------------|
| 1  | Merencanakan usulan bahan matang | -                            |        |        |                  |                |         |   |        |                  |
| 2  | Memesan bahan matang             | -                            |        |        |                  |                |         |   |        |                  |
| 3  | Membeli                          |                              |        |        |                  |                |         |   |        |                  |
| 4  | Menerima bahan matang            |                              |        |        |                  |                |         |   |        |                  |
| 5  | Membagi per porsi                |                              |        |        |                  |                |         |   |        |                  |
| 6  | Membagi per porsi                |                              |        |        |                  |                |         |   |        |                  |
|    |                                  | Peralatan makan              |        |        |                  |                |         |   |        |                  |
|    |                                  | Piring makan Sango           | 6 lsn  | 90,000 | 540,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 146,556          |
|    |                                  | Piring buah Sango            | 6 lsn  | 80,000 | 480,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 130,272          |
|    |                                  | Piring Lauk Sango            | 6 lsn  | 80,000 | 480,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 130,272          |
|    |                                  | Mangkok Sayur Sango          | 6 lsn  | 80,000 | 480,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 130,272          |
|    |                                  | Gelas Minum biasa            | 12 lsn | 15,000 | 180,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 48,852           |
|    |                                  | Gelas minum bertangkai       | 4 lsn  | 75,000 | 300,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 81,420           |
|    |                                  | Sendok Makan                 | 40 lsn | 15,000 | 600,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 162,840          |
|    |                                  | Sendok Tea                   | 1 lsn  | 15,000 | 15,000           | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 4,071            |
|    |                                  | Tatakan + Tutup gelas        | 30 lsn | 15,000 | 450,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 122,130          |
|    |                                  | Cangkir + tatakan            | 10 lsn | 90,000 | 900,000          | 2007           | 4       | 1 | 0.0856 | 244,260          |
|    |                                  | Rantang mkn plastik bersekat | 35 ssn | 50,000 | 1,750,000        | 2006           | 4       | 2 | 0.0856 | 515,606          |
|    |                                  | <b>Total Jumlah</b>          |        |        | <b>6,175,000</b> |                |         |   |        | <b>1,716,551</b> |

$$AIC = IIC (1+i)^t$$

L

L = perkiraan masa hidup investasi

i = laju inflasi

t = masa pakai (tahun)

Lampiran 6.2.

**Biaya Operasional  
Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No | Aktivitas               | Uraian            | Satuan      | Jumlah             | Biaya per Aktivitas |
|----|-------------------------|-------------------|-------------|--------------------|---------------------|
| 1  | Merencanakan            | Tenaga            | 1 or        | 28,634,723         | 28,634,723          |
| 2  | Memesan masakan matang  | Tenaga pemesanan  | 1 or        | 9,544,908          | 9,544,908           |
| 3  | Membeli masakan matang  | Tenaga            | 1 or        | 1,431,736          | 425,013,136         |
|    |                         | BHP               | 21393 porsi | 423,581,400        |                     |
| 4  | Menerima masakan matang | Tenaga penerima   | 1 or        | 28,634,723         | 28,634,723          |
| 5  | Membagi per porsi       | Tenaga pembagi    | 10 or       | 66,814,355         | 66,814,355          |
| 6  | Distribusi              | Tenaga distribusi | 4 or        | 66,814,355         | 66,814,355          |
|    | <b>Total Jumlah</b>     |                   |             | <b>625,456,200</b> | <b>625,456,200</b>  |

**Biaya Operasional Outsourcing  
di Instalasi Gizi Tanggal 1 - 14 Juni 2008**

| No | Aktivitas               | Uraian            | Satuan    | Jumlah            | Biaya per Aktivitas |
|----|-------------------------|-------------------|-----------|-------------------|---------------------|
| 1  | Merencanakan            | Tenaga            | 1 or      | 1,098,318         | 1,098,318           |
| 2  | Memesan masakan matang  | Tenaga pemesanan  | 1 or      | 366,106           | 366,106             |
| 3  | Membeli masakan matang  | Tenaga            | 1 or      | 54,916            | 16,301,874          |
|    |                         | BHP               | 821 porsi | 16,246,958        |                     |
| 4  | Menerima masakan matang | Tenaga penerima   | 1 or      | 1,098,318         | 1,098,318           |
| 5  | Membagi per porsi       | Tenaga pembagi    | 10 or     | 2,562,742         | 2,562,742           |
| 6  | Distribusi              | Tenaga distribusi | 4 or      | 2,562,742         | 2,562,742           |
|    | <b>Total Jumlah</b>     |                   |           | <b>23,990,101</b> | <b>23,990,101</b>   |

Lampiran 6.2.a.

**Biaya Gaji per Tugas dan Aktivitas Pegawai di Instalasi Gizi Sistem Outsourcing  
Tahun 2008**

| No | Aktivitas           | Nama          | Tugas                  | Gaji per Tugas<br>Tahun 2008 | Gaji per Aktifitas<br>Tahun 2008 |
|----|---------------------|---------------|------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 1  | Merencanakan        | Waspen        | Merencanakan           | 28,634,723                   | 28,634,723                       |
| 2  | Memesan bahan baku  | Yuliana       | Pemesan                | 9,544,908                    | 9,544,908                        |
| 3  | Membeli             | Panita        | Membeli                | 1,431,736                    | 1,431,736                        |
| 4  | Menerima bahan baku | Yuliana       | Penerima (p)           | 7,158,681                    | 28,634,723                       |
|    |                     | Haerudin      | Penerima (s)           | 7,158,681                    |                                  |
|    |                     | Endang        | Penerima (m)           | 7,158,681                    |                                  |
|    |                     | Nun helma     | Penerima (Libur)       | 7,158,681                    |                                  |
| 5  | Membagi ke piring   | Yuliana       | membagi ke piring (p)  | 2,386,227                    | 66,814,355                       |
|    |                     | Suparmi       | membagi ke piring (p)  | 4,772,454                    |                                  |
|    |                     |               | membagi ke piring (s)  | 11,931,135                   |                                  |
|    |                     | Mastimah      | membagi ke piring (s)  | 9,544,908                    |                                  |
|    |                     | Rahayuniawati | membagi ke piring (s)  | 4,772,454                    |                                  |
|    |                     | Susmayati     | membagi ke piring (m)  | 4,772,454                    |                                  |
|    |                     |               | membagi ke piring (m)  | 11,931,135                   |                                  |
|    |                     | Samiyem       | membagi ke piring (L)  | 4,772,454                    |                                  |
|    |                     |               | membagi ke piring (L)  | 11,931,135                   |                                  |
| 6  | Distribusi          |               | Distribusi makanan (p) | 14,317,362                   | 66,814,355                       |
|    |                     |               | Distribusi makanan (s) | 9,544,908                    |                                  |
|    |                     |               | Distribusi makanan (s) | 14,317,362                   |                                  |
|    |                     |               | Distribusi makanan (m) | 14,317,362                   |                                  |
|    |                     |               | Distribusi makanan (L) | 14,317,362                   |                                  |
|    |                     | Total Jumlah  |                        |                              | <b>201,874,800</b>               |

## Lampiran 6.3.

**Biaya Pemeliharaan  
pada Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No                  | Aktivitas                  | Rincian                       | Unit   | Biaya per Rincian (Rp) | Biaya per Aktivitas (Rp) |
|---------------------|----------------------------|-------------------------------|--------|------------------------|--------------------------|
| 1                   | Merencanakan               | Ruang Kepala                  | 9 m2   | 165,756                | 165,756                  |
|                     |                            | Meja tulis                    | 1 bh   | 0                      |                          |
|                     |                            | Kursi                         | 1 bh   | 0                      |                          |
|                     |                            | Mesin ketik                   | bh     | 0                      |                          |
|                     |                            | Lemari arsip                  | 2 bh   | 0                      |                          |
| 2                   | Memesan bahan matang       | Ruang staf                    | 15 m2  | 276,260                | 276,260                  |
|                     |                            | Meja tulis                    | 2 bh   | 0                      |                          |
|                     |                            | Kursi                         | 2 bh   | 0                      |                          |
| 3                   | Membeli bahan matang       |                               |        |                        |                          |
| 4                   | Menerima bahan matang      | R. penerimaan                 | 6 m2   | 110,504                | 110,504                  |
|                     |                            | Meja tulis                    | 1 bh   | 0                      |                          |
|                     |                            | Kursi                         | 1 bh   | 0                      |                          |
|                     |                            | Lemari arsip                  | 1 bh   | 0                      |                          |
| 5                   | Membagi per porsi          | Ruang pembagian 3x5 m         | 15 m2  | 276,260                | 276,260                  |
|                     |                            | Peralatan makan               |        | 0                      |                          |
|                     |                            | Piring makan Sango            | 6 lsn  |                        |                          |
|                     |                            | Piring buah Sango             | 6 lsn  |                        |                          |
|                     |                            | Piring Lauk Sango             | 6 lsn  |                        |                          |
|                     |                            | Mangkok Sayur Sango           | 6 lsn  |                        |                          |
|                     |                            | Gelas Minum biasa             | 12 lsn |                        |                          |
|                     |                            | Gelas minum bertangkai        | 4 lsn  |                        |                          |
|                     |                            | Sendok Makan                  | 40 lsn |                        |                          |
|                     |                            | Garpu makan                   | 0 lsn  |                        |                          |
|                     |                            | Sendok Tea                    | lsn    |                        |                          |
|                     |                            | Tatakan + Tutup gelas         | 30 lsn |                        |                          |
|                     |                            | Cangkir + tatakan             | 10 lsn |                        |                          |
|                     |                            | Rantang makan plastik berseki | 75 set |                        |                          |
|                     |                            | Meja stainless panjang        | 2      | 0                      |                          |
|                     |                            | Meja kayu                     | 1 bh   | 0                      |                          |
|                     |                            | Kursi                         | 1 bh   | 0                      |                          |
| 6                   | Distribusi ke kamar pasien | Teras                         | 16 m2  | 294,677                | 294,677                  |
|                     |                            | Trolley makanan               | 10 bh  | 0                      |                          |
| <b>Total Jumlah</b> |                            |                               |        | <b>1,123,457</b>       | <b>1,123,457</b>         |

Lampiran 6.4.

**Biaya Indirect Cost  
Sistem Outsourcing di Instalasi Gizi Tahun 2008**

| No                  | Aktivitas                  | Rinsian   | Jumlah (Rp)                                  | Biaya per Aktivitas (Rp) |
|---------------------|----------------------------|---|--|--------------------------|
| 1                   | Merencanakan usulan        | Lampu/neon<br>Rekening listrik<br>Biaya kontrak kebersihan<br>BHP | 55,556<br>107,105<br>875,191<br>1,187,600    | 2,225,452                |
| 2                   | Memesan bahan baku         | Lampu/neon<br>Rekening listrik<br>Biaya kontrak kebersihan<br>BHP | 111,111<br>19,274<br>1,458,652<br>240,000    | 1,829,037                |
| 3                   | Membeli                    | Rekening komputer   | 583,129                                      | 583,129                  |
| 4                   | Menerima bahan baku        | Lampu/neon<br>Rekening listrik<br>Biaya kontrak kebersihan        | 55,556<br>107,105<br>583,461                 | 746,122                  |
| 5                   | Membagi per porsi          | Lampu/neon<br>Rekening listrik<br>Biaya kontrak kebersihan<br>BHP | 111,111<br>214,211<br>1,458,652<br>3,406,000 | 5,189,974                |
| 6                   | Distribusi ke kamar pasien | Lampu/neon<br>Rekening listrik<br>Biaya kontrak kebersihan        | 166,667<br>207,070<br>1,555,896              | 1,929,632                |
| <b>Total Jumlah</b> |                            |   | <b>12,503,346</b>                            | <b>12,503,346</b>        |

## Lampiran 7.

*Cost Effectiveness Analysis* Penyelenggaraan Makanan

| No  | Komponen   | Swakelola  | Outsourcing |
|-----|--|------------|-------------|
| I   | Berdasarkan jumlah porsi penyelenggaraan makanan                               |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 850        | 839         |
|     | - CER  | 27,887     | 30,166      |
| II  | Berdasarkan rata-rata waktu aktivitas penyelenggaraan makanan per shift 24 jam |            |             |
| 1   | Waktu merencanakan 1,34 jam  |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 8.0        | 7           |
|     | - CER  | 2,963,008  | 3,615,570   |
| 2   | Waktu memesan bahan 1,34 jam   |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 11         | 9           |
|     | - CER  | 2,154,915  | 2,812,110   |
| 3   | Waktu membeli bahan 0,33 jam   |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 11         | 11          |
|     | - CER  | 2,154,915  | 2,300,817   |
| 4   | Waktu menerima bahan 1 jam   |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 10         | 10          |
|     | - CER  | 2,370,406  | 2,530,899   |
| 5   | Waktu menyimpan, mengeluarkan bahan 1,33 jam                                   |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 14         |             |
|     | - CER  | 1,693,147  |             |
| 6   | Waktu mengupas, memotong 1,67 jam  |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 14         |             |
|     | - CER  | 1,693,147  |             |
| 7   | <b>Waktu mencuci bahan 2,24 jam</b>  |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 14         |             |
|     | - CER  | 1,693,147  |             |
| 8   | <b>Waktu memasak 8,94 jam</b>  |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 14         |             |
|     | - CER  | 1,693,147  |             |
| 9   | Waktu mencuci alat 3 jam   |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 14         |             |
|     | - CER  | 1,693,147  |             |
| 10  | <b>Waktu membagi makanan 2,35 jam</b>  |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 9          | 9           |
|     | - CER  | 2,633,785  | 2,812,110   |
| 11  | Waktu distribusi 1 jam   |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 10         | 8           |
|     | - CER  | 2,370,406  | 3,163,624   |
| III | Berdasarkan waktu total rata-rata 20,3 jam (25,31+15,30 : 2)                   |            |             |
|     | - Alokasi  | 23,704,062 | 25,308,988  |
|     | - Output   | 0          | 14          |
|     | - CER  | 0          | 1,807,785   |



## Waktu Yang Diperlukan Penyelenggaraan Makanan Swakelola Tanggal 18-31 Mei 2008

| No | Aktivitas               | Tanggal 18 |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 20    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 21   |      |      |       |      |      |  |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------|------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|------|------|--|--|--|--|--|--|
|    |                         | p          |      |      | s    |      |      | m    |      |      | jml  |      |      | rata2 |      |      | p    |      |      | s    |      |      | m    |      |      | jml  |      |      | rata2 |      |      |  |  |  |  |  |  |
|    |                         |            |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |      |      |  |  |  |  |  |  |
| 1  | Merencanakan            | 3.9        | -    | -    | -    | -    | -    | 3.9  | 4.0  | -    | 4.0  | 1.33 | 1.30 | 3.9   | 3.9  | 4.1  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 3.9  | 1.30 | 1.30 | 4.1   | 4.1  | 1.37 |  |  |  |  |  |  |
| 2  | Memesan bahan baku      | 4.0        | -    | -    | -    | -    | -    | 4.0  | 3.9  | -    | 3.9  | 1.30 | 1.30 | 3.8   | 3.8  | 4.0  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 3.8  | 1.27 | 1.27 | 4.0   | 4.0  | 1.33 |  |  |  |  |  |  |
| 3  | Membeli bahan baku      | 0.8        | -    | -    | -    | -    | -    | 0.8  | 1.0  | -    | 1.0  | 0.33 | 0.33 | 1.2   | 1.2  | 1.1  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 1.2  | 0.40 | 0.40 | 1.1   | 1.1  | 0.37 |  |  |  |  |  |  |
| 4  | Menerima bahan baku     | 3.5        | -    | -    | -    | -    | -    | 3.5  | 3.4  | -    | 3.4  | 1.13 | 1.13 | 3.0   | 3.0  | 3.0  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 3.0  | 1.00 | 1.00 | 3.0   | 3.0  | 1.00 |  |  |  |  |  |  |
| 5  | Menyimpan, mengeluarkan | 4.0        | -    | -    | -    | -    | -    | 4.0  | 3.9  | -    | 3.9  | 1.30 | 1.30 | 3.8   | 3.8  | 4.1  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 3.8  | 1.27 | 1.27 | 4.1   | 4.1  | 1.37 |  |  |  |  |  |  |
| 6  | Mengupas, memotong      | 3.2        | 1.2  | 0.8  | 0.8  | 5.2  | 1.0  | 1.2  | 3.1  | 1.0  | 1.2  | 5.3  | 1.77 | 2.8   | 2.8  | 1.5  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 4.8  | 1.60 | 1.60 | 3.2   | 3.2  | 1.5  |  |  |  |  |  |  |
| 7  | Mencuci bahan baku      | 3.0        | 1.5  | 1.5  | 6.0  | 2.00 | 3.2  | 2.5  | 3.2  | 2.5  | 2.0  | 7.7  | 2.57 | 3.0   | 3.0  | 3.4  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 2.0  | 6.5  | 2.17 | 3.4   | 3.4  | 2.0  |  |  |  |  |  |  |
| 8  | Memasak                 | 9.5        | 8.0  | 7.8  | 25.3 | 8.43 | 9.5  | 8.0  | 8.5  | 8.0  | 8.5  | 26.0 | 8.67 | 9.5   | 9.0  | 8.8  | 8.8  | 8.8  | 8.8  | 9.0  | 9.0  | 9.0  | 9.0  | 9.0  | 9.0  | 27.3 | 9.10 | 9.10 | 9.7   | 9.7  | 8.8  |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Mencuci peralatan masak | 3.0        | 3.6  | 2.5  | 9.1  | 3.03 | 3.0  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 8.6  | 2.87 | 3.0   | 3.0  | 3.0  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 2.8  | 8.8  | 2.93 | 2.93 | 3.5   | 3.5  | 2.5  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Membagi per porsi       | 3.2        | 2.0  | 2.0  | 7.2  | 2.40 | 3.5  | 2.5  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 8.0  | 2.67 | 3.8   | 3.8  | 3.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 7.3  | 2.43 | 2.43 | 3.0   | 3.0  | 1.5  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Distribusi              | 1.0        | 0.8  | 0.8  | 2.6  | 0.87 | 1.5  | 1.0  | 1.2  | 1.2  | 1.2  | 3.7  | 1.23 | 1.8   | 1.8  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 4.8  | 1.60 | 1.60 | 0.9   | 0.9  | 0.8  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Lain2                   | 2.0        | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67 | 2.0  | 0.0  | -    | -    | -    | 2.0  | 0.67 | 2.0   | 2.0  | 2.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 2.0  | 0.67 | 0.67 | 2.0   | 2.0  | 0.67 |  |  |  |  |  |  |
|    | Grand Total Jumlah      | 36.0       | 18.0 | 18.0 | 73.6 | 24.5 | 42.0 | 17.8 | 17.7 | 17.7 | 77.5 | 25.8 | 41.6 | 41.6  | 17.8 | 17.8 | 17.8 | 17.8 | 17.8 | 41.6 | 41.6 | 41.6 | 41.6 | 41.6 | 41.6 | 77.2 | 25.7 | 25.7 | 42.0  | 42.0 | 18.3 |  |  |  |  |  |  |
|    | Rata-rata               | 3.3        | 1.6  | 1.6  | 6.7  | 2.2  | 3.8  | 1.6  | 1.6  | 1.6  | 7.0  | 2.3  | 3.8  | 3.8   | 3.8  | 3.8  | 1.6  | 1.6  | 1.6  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 7.0  | 2.3  | 2.3  | 3.8   | 3.8  | 1.7  |  |  |  |  |  |  |

Ket :

p = pagi  
s = siang  
m = malam

| No | Aktivitas               | 22   |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 23    |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      | 24   |      |      |       |      |      |  |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|------|------|--|--|--|--|--|--|
|    |                         | p    |      |      | s    |      |      | m    |      |      | jml  |      |      | rata2 |      |      | p    |      |      | s    |      |      | m    |      |      | jml  |      |      | rata2 |      |      |  |  |  |  |  |  |
|    |                         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |       |      |      |  |  |  |  |  |  |
| 1  | Merencanakan            | 4.1  | -    | -    | -    | -    | -    | 4.1  | 4.0  | -    | 4.0  | 1.33 | 1.33 | 4.2   | 4.2  | 4.2  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 4.2  | 1.40 | 1.40 | 4.1   | 4.1  | 1.37 |  |  |  |  |  |  |
| 2  | Memesan bahan baku      | 4.0  | -    | -    | -    | -    | -    | 4.0  | 3.9  | -    | 3.9  | 1.30 | 1.30 | 3.9   | 3.9  | 4.0  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 3.9  | 1.30 | 1.30 | 4.0   | 4.0  | 1.33 |  |  |  |  |  |  |
| 3  | Membeli bahan baku      | 0.8  | -    | -    | -    | -    | -    | 0.8  | 0.9  | -    | 0.9  | 0.30 | 0.30 | 1.0   | 1.0  | 0.9  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 1.0  | 0.33 | 0.33 | 0.9   | 0.9  | 0.33 |  |  |  |  |  |  |
| 4  | Menerima bahan baku     | 3.4  | -    | -    | -    | -    | -    | 3.4  | 3.4  | -    | 3.4  | 1.13 | 1.13 | 2.5   | 2.5  | 2.8  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 2.8  | 0.93 | 0.93 | 3.4   | 3.4  | 1.13 |  |  |  |  |  |  |
| 5  | Menyimpan, mengeluarkan | 4.1  | -    | -    | -    | -    | -    | 4.1  | 3.9  | -    | 3.9  | 1.30 | 1.30 | 4.1   | 4.1  | 4.1  | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | -    | 4.1  | 1.37 | 1.37 | 4.1   | 4.1  | 1.37 |  |  |  |  |  |  |
| 6  | Mengupas, memotong      | 3.2  | 1.1  | 1.0  | 5.3  | 1.77 | 2.8  | 1.5  | 1.0  | 1.0  | 1.0  | 5.3  | 1.77 | 2.8   | 2.8  | 1.2  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 0.8  | 4.8  | 1.60 | 1.60 | 3.2   | 3.2  | 1.1  |  |  |  |  |  |  |
| 7  | Mencuci bahan baku      | 3.0  | 2.0  | 1.5  | 6.5  | 2.17 | 3.0  | 2.2  | 1.5  | 1.5  | 1.5  | 6.7  | 2.23 | 3.0   | 3.0  | 2.1  | 1.8  | 1.8  | 1.8  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 6.9  | 2.30 | 2.30 | 3.0   | 3.0  | 1.1  |  |  |  |  |  |  |
| 8  | Memasak                 | 10.2 | 9.0  | 7.5  | 26.7 | 8.90 | 9.2  | 8.9  | 8.5  | 8.5  | 8.5  | 26.6 | 8.87 | 9.8   | 9.8  | 8.8  | 8.8  | 8.8  | 8.8  | 9.8  | 9.8  | 9.8  | 9.8  | 9.8  | 9.8  | 27.2 | 9.07 | 9.07 | 10.2  | 10.2 | 8.8  |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Mencuci peralatan masak | 3.0  | 2.8  | 3.0  | 8.8  | 2.93 | 3.5  | 3.5  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 10.0 | 3.33 | 3.8   | 3.8  | 3.0  | 2.5  | 2.5  | 2.5  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 3.0  | 9.3  | 3.10 | 3.10 | 3.4   | 3.4  | 2.5  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Membagi per porsi       | 3.4  | 2.0  | 1.5  | 6.9  | 2.30 | 3.0  | 2.5  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 7.5  | 2.50 | 3.5   | 3.5  | 2.0  | 1.2  | 1.2  | 1.2  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 2.0  | 6.7  | 2.23 | 2.23 | 3.4   | 3.4  | 2.5  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Distribusi              | 1.2  | 0.8  | 0.5  | 2.5  | 0.83 | 1.2  | 0.9  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 2.7  | 0.90 | 1.1   | 1.1  | 0.8  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 0.6  | 2.5  | 0.83 | 0.83 | 1.2   | 1.2  | 0.83 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Lain2                   | 2.0  | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67 | 2.0  | 0.0  | -    | -    | -    | 2.0  | 0.67 | 2.0   | 2.0  | 2.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 2.0  | 0.67 | 0.67 | 2.0   | 2.0  | 0.67 |  |  |  |  |  |  |
|    | Grand Total Jumlah      | 42.4 | 17.7 | 15.0 | 75.1 | 25.0 | 39.9 | 19.5 | 16.6 | 16.6 | 76.0 | 25.3 | 42.0 | 42.0  | 17.5 | 17.5 | 15.9 | 15.9 | 15.9 | 42.0 | 42.0 | 42.0 | 42.0 | 42.0 | 42.0 | 75.4 | 25.1 | 25.1 | 42.4  | 42.4 | 17.7 |  |  |  |  |  |  |
|    | Rata-rata               | 3.9  | 1.6  | 1.4  | 6.8  | 2.3  | 3.6  | 1.8  | 1.5  | 1.5  | 6.9  | 2.3  | 3.8  | 3.8   | 3.8  | 3.8  | 1.6  | 1.6  | 1.6  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 3.8  | 6.9  | 2.3  | 2.3  | 3.9   | 3.9  | 1.6  |  |  |  |  |  |  |

Waktu Yang Diperlukan Penyelenggaraan Makanan Swakelola Tanggal 18-31 Mei 2008

| No                 | Aktivitas                  | Tanggal 25 |      |      |      |       | 26   |      |      |      |       | 27   |      |      |      |       | 28   |      |      |      |       |
|--------------------|----------------------------|------------|------|------|------|-------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|-------|
|                    |                            | p          | s    | m    | jml  | rata2 | p    | s    | m    | jml  | rata2 | p    | s    | m    | jml  | rata2 | p    | s    | m    | jml  | rata2 |
| 1                  | Merencanakan               | 4.0        | -    | -    | 4.0  | 1.33  | 4.1  | -    | -    | 4.1  | 1.37  | 3.9  | -    | -    | 3.9  | 1.30  | 4.0  | -    | -    | 4.0  | 1.33  |
| 2                  | Memesan bahan baku         | 3.9        | -    | -    | 3.9  | 1.30  | 4.2  | -    | -    | 4.2  | 1.40  | 3.8  | -    | -    | 3.8  | 1.27  | 4.4  | -    | -    | 4.4  | 1.47  |
| 3                  | Membeli bahan baku         | 0.9        | -    | -    | 0.9  | 0.30  | 0.9  | -    | -    | 0.9  | 0.30  | 1.0  | -    | -    | 1.0  | 0.33  | 1.0  | -    | -    | 1.0  | 0.33  |
| 4                  | Menerima bahan baku        | 3.0        | -    | -    | 3.0  | 1.00  | 2.5  | -    | -    | 2.5  | 0.83  | 3.2  | -    | -    | 3.2  | 1.07  | 2.7  | -    | -    | 2.7  | 0.90  |
| 5                  | Menyimpan, mengeluarkan    | 4.2        | -    | -    | 4.2  | 1.40  | 4.0  | -    | -    | 4.0  | 1.33  | 3.8  | -    | -    | 3.8  | 1.27  | 3.8  | -    | -    | 3.8  | 1.27  |
| 6                  | Mengupas, memotong         | 3.2        | 1.5  | 1.2  | 5.9  | 1.97  | 3.3  | 1.8  | 1.0  | 6.1  | 2.03  | 3.0  | 2.0  | 0.8  | 5.8  | 1.93  | 3.2  | 1.5  | 0.9  | 5.6  | 1.87  |
| 7                  | Mencuci bahan baku         | 2.5        | 2.2  | 1.0  | 5.7  | 1.90  | 3.0  | 1.5  | 1.5  | 6.0  | 2.00  | 3.4  | 1.5  | 1.0  | 5.9  | 1.97  | 3.0  | 2.2  | 1.8  | 7.0  | 2.33  |
| 8                  | Memasak                    | 9.2        | 9.0  | 8.5  | 26.7 | 8.90  | 9.8  | 9.0  | 8.8  | 27.6 | 9.20  | 10.4 | 8.5  | 8.2  | 27.1 | 9.03  | 9.5  | 8.0  | 7.0  | 24.5 | 8.17  |
| 9                  | Mencuci peralatan masak    | 3.0        | 2.8  | 2.7  | 8.5  | 2.83  | 3.6  | 3.0  | 2.5  | 9.1  | 3.03  | 3.0  | 3.5  | 3.0  | 9.5  | 3.17  | 3.0  | 2.5  | 3.0  | 8.5  | 2.83  |
| 10                 | Membagi per porsi          | 3.3        | 1.8  | 1.5  | 6.6  | 2.20  | 3.0  | 2.5  | 1.8  | 7.3  | 2.43  | 3.1  | 2.2  | 2.0  | 7.3  | 2.43  | 3.4  | 1.8  | 1.5  | 6.7  | 2.23  |
| 11                 | Distribusi ke kamar pasien | 1.0        | 1.2  | 1.0  | 3.2  | 1.07  | 1.5  | 0.8  | 0.5  | 2.8  | 0.93  | 0.8  | 1.0  | 0.5  | 2.3  | 0.77  | 1.1  | 0.9  | 1.0  | 3.0  | 1.00  |
| 12                 | Lain2                      | 2.0        | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67  | 2.0  | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67  | 2.0  | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67  | 2.0  | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67  |
| Grand Total Jumlah |                            | 40.2       | 18.5 | 15.9 | 74.6 | 24.9  | 41.9 | 18.6 | 16.1 | 76.6 | 25.5  | 41.4 | 18.7 | 15.5 | 75.6 | 25.2  | 41.1 | 16.9 | 15.2 | 73.2 | 24.4  |
| Rata-rata          |                            | 3.7        | 1.7  | 1.4  | 6.8  | 2.3   | 3.8  | 1.7  | 1.5  | 7.0  | 2.3   | 3.8  | 1.7  | 1.4  | 6.9  | 2.3   | 3.7  | 1.5  | 1.4  | 6.7  | 2.2   |

| No                 | Aktivitas               | 29   |      |      |      |       | 30   |      |      |      |       | 31   |      |      |      |       | Jml total tgl 14-31 |       |       |        |               | Rata2 per shift |
|--------------------|-------------------------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|-------|------|------|------|------|-------|---------------------|-------|-------|--------|---------------|-----------------|
|                    |                         | p    | s    | m    | jml  | rata2 | p    | s    | m    | jml  | rata2 | p    | s    | m    | jml  | rata2 | p                   | s     | m     | jml    | rata2 per hr. |                 |
| 1                  | Merencanakan            | 4.3  | -    | -    | 4.3  | 1.43  | 3.8  | -    | -    | 3.8  | 1.27  | 4.0  | -    | -    | 4.0  | 1.33  | 56.3                | 0.0   | 0.0   | 56.3   | 4.0           | 1.34            |
| 2                  | Memesan bahan baku      | 4.0  | -    | -    | 4.0  | 1.33  | 4.0  | -    | -    | 4.0  | 1.33  | 4.4  | -    | -    | 4.4  | 1.47  | 56.2                | 0.0   | 0.0   | 56.2   | 4.0           | 1.34            |
| 3                  | Membeli bahan baku      | 1.0  | -    | -    | 1.0  | 0.33  | 1.5  | -    | -    | 1.5  | 0.50  | 0.9  | -    | -    | 0.9  | 0.30  | 14.0                | 0.0   | 0.0   | 14.0   | 1.0           | 0.33            |
| 4                  | Menerima bahan baku     | 2.9  | -    | -    | 2.9  | 0.97  | 3.0  | -    | -    | 3.0  | 1.00  | 3.0  | -    | -    | 3.0  | 1.00  | 41.9                | 0.0   | 0.0   | 41.9   | 3.0           | 1.00            |
| 5                  | Menyimpan, mengeluarkan | 3.9  | -    | -    | 3.9  | 1.30  | 4.0  | -    | -    | 4.0  | 1.33  | 4.2  | -    | -    | 4.2  | 1.40  | 55.8                | 0.0   | 0.0   | 55.8   | 4.0           | 1.33            |
| 6                  | Mengupas, memotong      | 2.9  | 1.0  | 0.8  | 4.7  | 1.57  | 3.0  | 1.0  | 1.0  | 5.0  | 1.67  | 2.8  | 0.8  | 1.0  | 4.6  | 1.53  | 42.5                | 17.7  | 13.9  | 74.1   | 5.3           | 1.76            |
| 7                  | Mencuci bahan baku      | 3.0  | 2.2  | 2.0  | 7.2  | 2.40  | 3.5  | 2.5  | 2.0  | 8.0  | 2.67  | 3.5  | 2.2  | 1.8  | 7.5  | 2.50  | 43.5                | 28.1  | 22.4  | 94.0   | 6.7           | 2.24            |
| 8                  | Memasak                 | 10.5 | 9.0  | 8.0  | 27.5 | 9.17  | 9.5  | 9.0  | 8.5  | 27.0 | 9.00  | 11.5 | 9.0  | 8.5  | 29.0 | 9.67  | 137.8               | 122.0 | 115.8 | 375.6  | 26.8          | 8.94            |
| 9                  | Mencuci peralatan       | 3.0  | 3.0  | 2.5  | 8.5  | 2.83  | 3.5  | 3.2  | 3.0  | 9.7  | 3.23  | 3.0  | 2.5  | 2.5  | 8.0  | 2.67  | 44.9                | 42.5  | 38.5  | 125.9  | 9.0           | 3.00            |
| 10                 | Membagi per porsi       | 3.2  | 2.2  | 1.5  | 6.9  | 2.30  | 3.0  | 2.3  | 2.0  | 7.3  | 2.43  | 3.2  | 2.2  | 1.5  | 6.9  | 2.30  | 45.6                | 29.5  | 23.5  | 98.6   | 7.0           | 2.35            |
| 11                 | Distribusi              | 1.2  | 1.5  | 0.8  | 3.5  | 1.17  | 1.4  | 0.6  | 0.8  | 2.8  | 0.93  | 1.0  | 1.2  | 0.8  | 3.0  | 1.00  | 16.7                | 14.0  | 11.4  | 42.1   | 3.0           | 1.00            |
| 12                 | Lain2                   | 2.0  | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67  | 2.0  | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67  | 2.0  | 0.0  | -    | 2.0  | 0.67  | 28.0                | 0.0   | 0.0   | 28.0   | 2.0           | 0.67            |
| Grand Total Jumlah |                         | 41.9 | 18.9 | 15.6 | 76.4 | 25.5  | 42.2 | 18.6 | 17.3 | 78.1 | 26.0  | 43.5 | 17.9 | 16.1 | 77.5 | 25.8  | 583.2               | 253.8 | 225.5 | 1062.5 | 75.9          | 25.30           |
| Rata-rata          |                         | 3.8  | 1.7  | 1.4  | 6.9  | 2.3   | 3.8  | 1.7  | 1.6  | 7.1  | 2.4   | 4.0  | 1.6  | 1.5  | 7.0  | 2.3   | 53.0                | 23.1  | 20.5  | 96.6   | 6.9           | 2.30            |

**Waktu Penyelenggaraan Makanan outsourcing Tanggal 1-14 Juni 2008**

| No | Aktivitas          | Tanggal 1 |      |      |      |       | 2    |     |      |      |       | 3    |     |      |      |       | 4    |     |      |      |       |
|----|--------------------|-----------|------|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|
|    |                    | p         | s    | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 |
| 1  | Merencanakan       | 3.8       | -    | -    | 3.8  | 1.27  | 4    | -   | -    | 4.0  | 1.33  | 4.1  | -   | -    | 4.1  | 1.37  | 4.2  | -   | -    | 4.2  | 1.40  |
| 2  | Memesan bahan      | 4         | -    | -    | 4.0  | 1.33  | 3.7  | -   | -    | 3.7  | 1.23  | 3.9  | -   | -    | 3.9  | 1.30  | 4.1  | -   | -    | 4.1  | 1.37  |
| 3  | Membeli bahan      | 0.9       | -    | -    | 0.9  | 0.30  | 1.8  | -   | -    | 1.8  | 0.60  | 0.7  | -   | -    | 0.7  | 0.23  | 1    | -   | -    | 1.0  | 0.33  |
| 4  | Menerima bahan     | 1.2       | 1.0  | 0.8  | 3.0  | 1.00  | 1    | 0.8 | 0.5  | 2.3  | 0.77  | 1.4  | 1.2 | 1.0  | 3.6  | 1.20  | 1    | 1.0 | 0.8  | 2.8  | 0.93  |
| 5  | Membagi per porsi  | 3         | 2.5  | 2.0  | 7.5  | 2.50  | 3.4  | 2.2 | 1.8  | 7.4  | 2.47  | 3.4  | 2.0 | 1.5  | 6.9  | 2.30  | 3.5  | 2.0 | 1.5  | 7.0  | 2.33  |
| 6  | Distribusi         | 1.2       | 1.0  | 0.8  | 3.0  | 1.00  | 1.3  | 1.0 | 0.5  | 2.8  | 0.93  | 1.5  | 1.0 | 0.5  | 3.0  | 1.00  | 1.4  | 1.0 | 1.0  | 3.4  | 1.13  |
| 7  | Lain2              | 8         | 5.0  | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  |
|    | Grand Total Jumlah | 22.1      | 12.0 | 18.0 | 46.2 | 15.4  | 23.2 | 9.0 | 13.8 | 46.0 | 15.3  | 23.0 | 9.2 | 14.0 | 46.2 | 15.4  | 23.2 | 9.0 | 14.3 | 46.5 | 15.5  |
|    | Rata-rata          | 3.6833    | 2    | 3.0  | 7.7  | 2.57  | 3.9  | 1.5 | 2.3  | 7.7  | 2.6   | 3.8  | 1.5 | 2.3  | 7.7  | 2.6   | 3.9  | 1.5 | 2.4  | 7.8  | 2.6   |

| No | Aktivitas         | Tanggal 5 |     |      |      |       | 6    |     |      |      |       | 7    |     |      |      |       |
|----|-------------------|-----------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|
|    |                   | p         | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 |
| 1  | Merencanakan      | 3.8       | -   | -    | 3.8  | 1.27  | 4    | -   | -    | 4.0  | 1.33  | 4.1  | -   | -    | 4.1  | 1.37  |
| 2  | Memesan bahan     | 4         | -   | -    | 4.0  | 1.33  | 3.8  | -   | -    | 3.8  | 1.27  | 4    | -   | -    | 4.0  | 1.33  |
| 3  | Membeli bahan     | 1.2       | -   | -    | 1.2  | 0.40  | 1    | -   | -    | 1.0  | 0.33  | 0.8  | -   | -    | 0.8  | 0.27  |
| 4  | Menerima bahan    | 1.2       | 0.8 | 1.0  | 3.0  | 1.00  | 1.3  | 1.2 | 0.8  | 3.3  | 1.10  | 1    | 1.1 | 0.9  | 3.0  | 1.00  |
| 5  | Membagi per porsi | 3.2       | 2.5 | 2.0  | 7.7  | 2.57  | 3.2  | 2.0 | 1.8  | 7.0  | 2.33  | 3.5  | 2.5 | 1.6  | 7.6  | 2.53  |
| 6  | Distribusi        | 0.8       | 0.8 | 1.0  | 2.6  | 0.87  | 1    | 0.8 | 0.5  | 2.3  | 0.77  | 1.4  | 1.2 | 1.0  | 3.6  | 1.20  |
| 7  | Lain2             | 8         | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  |
|    | Total Jumlah      | 22.2      | 9.1 | 15.0 | 46.3 | 15.4  | 22.3 | 9.0 | 14.1 | 45.4 | 15.1  | 22.8 | 9.8 | 14.5 | 47.1 | 15.7  |
|    | Rata-rata         | 3.7       | 1.5 | 2.5  | 7.7  | 2.6   | 3.7  | 1.5 | 2.4  | 7.6  | 2.5   | 3.8  | 1.6 | 2.4  | 7.9  | 2.6   |

**Waktu Penyelenggaraan Makanan outsourcing Tanggal 1-14 Juni 2008**

| No | Aktivitas         | Tanggal 8 |     |      |      |       |      | 9   |      |      |       |      |     | 10   |      |       |      |     |      | 11   |       |      |     |      |      |       |
|----|-------------------|-----------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|
|    |                   | p         | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 |
| 1  | Merencanakan      | 4.1       | -   | -    | 4.1  | 1.37  | 4.1  | -   | -    | 4.1  | 1.37  | 4    | -   | -    | 4.0  | 1.33  | 3.9  | -   | -    | 3.9  | 1.30  | 3.9  | -   | -    | 3.9  | 1.30  |
| 2  | Memesan bahan     | 4.2       | -   | -    | 4.2  | 1.40  | 3.9  | -   | -    | 3.9  | 1.30  | 4.3  | -   | -    | 4.3  | 1.43  | 4.1  | -   | -    | 4.1  | 1.37  | 4.1  | -   | -    | 4.1  | 1.37  |
| 3  | Membeli bahan     | 0.9       | -   | -    | 0.9  | 0.30  | 0.8  | -   | -    | 0.8  | 0.27  | 0.8  | -   | -    | 0.8  | 0.27  | 0.9  | -   | -    | 0.9  | 0.30  | 0.9  | -   | -    | 0.9  | 0.30  |
| 4  | Menerima bahan    | 1         | 0.8 | 0.8  | 2.6  | 0.87  | 1.4  | 0.6 | 0.8  | 2.8  | 0.93  | 1.5  | 0.9 | 0.6  | 3.0  | 1.00  | 1.2  | 0.7 | 1.2  | 3.1  | 1.03  | 1.2  | 0.7 | 1.2  | 3.1  | 1.03  |
| 5  | Membagi per porsi | 3.4       | 1.5 | 1.6  | 6.5  | 2.17  | 3.2  | 2.0 | 2.0  | 7.2  | 2.40  | 3    | 2.2 | 1.5  | 6.7  | 2.23  | 3.1  | 1.9 | 2.0  | 7.0  | 2.33  | 3.1  | 1.9 | 2.0  | 7.0  | 2.33  |
| 6  | Distribusi        | 1         | 0.6 | 0.6  | 2.6  | 0.87  | 1    | 1.2 | 0.5  | 2.7  | 0.90  | 1.5  | 1.0 | 1.0  | 3.5  | 1.17  | 1.5  | 1.2 | 0.6  | 3.3  | 1.10  | 1.5  | 1.2 | 0.6  | 3.3  | 1.10  |
| 7  | Lain2             | 8         | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  |
|    | Total Jumlah      | 22.6      | 8.1 | 14.2 | 44.9 | 15.0  | 22.4 | 8.8 | 14.3 | 45.5 | 15.2  | 23.1 | 9.1 | 14.1 | 46.3 | 15.4  | 22.7 | 8.8 | 14.8 | 46.3 | 15.4  | 22.7 | 8.8 | 14.8 | 46.3 | 15.4  |
|    | Rata-rata         | 3.8       | 1.4 | 2.4  | 7.5  | 2.5   | 3.7  | 1.5 | 2.4  | 7.6  | 2.5   | 3.9  | 1.5 | 2.4  | 7.7  | 2.6   | 3.8  | 1.5 | 2.5  | 7.7  | 2.6   | 3.8  | 1.5 | 2.5  | 7.7  | 2.6   |

| No | Aktivitas         | 12   |     |      |      |       |      | 13  |      |      |       |      |     | 14   |      |       |       |       |       | Rata2 |       |        |      |       |
|----|-------------------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|------|-----|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|------|-------|
|    |                   | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p    | s   | m    | jml  | rata2 | p     | s     | m     | jml   | rata2 | per hr |      |       |
| 1  | Merencanakan      | 3.9  | -   | -    | 3.9  | 1.30  | 4    | -   | -    | 4.0  | 1.33  | 4.2  | -   | -    | 4.2  | 1.40  | 56.2  | 0.0   | 0.0   | 56.2  | 4.0   | 1.34   | 4.0  | 1.34  |
| 2  | Memesan bahan     | 4    | -   | -    | 4.0  | 1.33  | 3.9  | -   | -    | 3.9  | 1.30  | 4.2  | -   | -    | 4.2  | 1.40  | 56.1  | 0.0   | 0.0   | 56.1  | 4.0   | 1.34   | 4.0  | 1.34  |
| 3  | Membeli bahan     | 1.1  | -   | -    | 1.1  | 0.37  | 1    | -   | -    | 1.0  | 0.33  | 0.9  | -   | -    | 0.9  | 0.30  | 13.8  | 0.0   | 0.0   | 13.8  | 1.0   | 0.33   | 1.0  | 0.33  |
| 4  | Menerima bahan    | 1.4  | 1.2 | 1.0  | 3.6  | 1.20  | 1.3  | 0.8 | 0.8  | 2.9  | 0.97  | 0.9  | 1.2 | 0.8  | 2.9  | 0.97  | 16.8  | 13.3  | 11.8  | 41.9  | 3.0   | 1.00   | 3.0  | 1.00  |
| 5  | Membagi per porsi | 3.4  | 2.0 | 1.6  | 7.0  | 2.33  | 2.8  | 2.2 | 1.5  | 6.5  | 2.17  | 3.3  | 1.8 | 1.5  | 6.6  | 2.20  | 45.4  | 29.3  | 23.9  | 98.6  | 7.0   | 2.35   | 7.0  | 2.35  |
| 6  | Distribusi        | 1.2  | 0.8 | 0.6  | 2.6  | 0.87  | 1    | 1.5 | 1.0  | 3.5  | 1.17  | 1.2  | 1.1 | 0.8  | 3.1  | 1.03  | 17.0  | 14.4  | 10.6  | 42.0  | 3.0   | 1.00   | 3.0  | 1.00  |
| 7  | Lain2             | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 8    | 5.0 | 11.0 | 24.0 | 8.00  | 112.0 | 70.0  | 154.0 | 336.0 | 24.0  | 8.00   | 24.0 | 8.00  |
|    | Total Jumlah      | 23.0 | 9.0 | 14.2 | 46.2 | 15.4  | 22.0 | 9.5 | 14.3 | 45.8 | 15.3  | 22.7 | 9.1 | 14.1 | 45.9 | 15.3  | 317.3 | 127.0 | 200.3 | 644.6 | 46.0  | 15.35  | 46.0 | 15.35 |
|    | Rata-rata         | 3.8  | 1.5 | 2.4  | 7.7  | 2.6   | 3.7  | 1.6 | 2.4  | 7.6  | 2.5   | 3.8  | 1.5 | 2.4  | 7.7  | 2.6   | 52.9  | 21.2  | 33.4  | 107.4 | 7.7   | 2.56   | 7.7  | 2.56  |