



2024

MANAJEMEN FINANSIAL

Modul Pembelajaran M.K Manajemen
Penyelenggaraan Makanan

TIM PENYUSUN:

Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
Dra. Veni Indrawati, M.Kes
Aulia Putri Srie Wardani, S.Gz., M.Sc

PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KEOLAHRAGAAN DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA



MODUL

MANAJEMEN FINANSIAL

MATA KULIAH MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN

**TIM PENGAMPU MATA KULIAH MANAJEMEN PENYELENGGARAAN
MAKANAN:**

Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

Dra. Veni Indrawati, M.Kes.

Aulia Putri Srie Wardani, S.Gz., M.Sc.

DAFTAR ISI

PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL.....	1
Petunjuk bagi Mahasiswa.	1
Petunjuk bagi Dosen	1
A. PENGANTAR.....	2
B. TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN	3
C. MATERI.....	3
1. Perencanaan Kebutuhan Anggaran Belanja Bahan Makanan	3
2. Perhitungan Biaya Bahan Makanan (<i>Food Cost</i>)	5
3. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja	13
4. Perhitungan Biaya <i>Overhead</i>	15
5. Penetapan Harga Makanan (Harga Jual Makanan).....	16
6. Perhitungan Margin / Keuntungan (Berdasar Menu, Harga Bahan Makanan, Overhead Cost)	17
D. LEMBAR KERJA (PRAKTIKUM)	18
E. SOAL LATIHAN.....	19
DAFTAR PUSTAKA	23

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Contoh Perhitungan Harga Bahan Makanan.....	8
Tabel 2 Contoh Pedoman Menu Makan Pagi	9
Tabel 3 Contoh Perhitungan Biaya Bahan Makanan berdasarkan Pedoman Menu....	10
Tabel 4 Standar Makanan Biasa Kelas III di Rumah Sakit Dr. Setomo Surabaya Tahun 2014	10
Tabel 5 Harga Bahan Makanan untuk Makanan Biasa Kelas III di Rumah Sakit Dr. Soetomo Surabaya Th. 2014.....	11
Tabel 6 Contoh Perhitungan Biaya Bahan Makanan berdasarkan Standar Resep.....	12
Tabel 7 Contoh Perhitungan Biaya Tenaga Kerja di Rumah Sakit	14
Tabel 8 Biaya Overhead Rumah Sakit Sadikin Bandung tahun 2007.....	16

PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL

Petunjuk bagi Mahasiswa.

Agar tujuan pembelajaran tercapai dengan baik, sebelum menggunakan modul ini, maka perhatikan beberapa petunjuk berikut ini:

1. Baca dan pahami pengantar materi, apabila terdapat uraian yang belum dipahami mahasiswa dapat bertanya kepada dosen pengampu.
2. Baca dan pelajari dengan baik tujuan yang akan dicapai setelah mempelajari materi.
3. Lakukan kegiatan berdasarkan urutan langkah yang diberikan.
4. Kerjakan setiap soal latihan yang tersedia untuk melatih penguasaan anda terhadap materi yang diberikan. Jika ada soal yang belum dipahami, tanyakan pada dosen pengampu.
5. Cek kembali hasil pekerjaan anda dengan kunci latihan yang tersedia.
6. Kerjakan tugas di bagian akhir modul sesuai petunjuk yang diberikan.

Petunjuk bagi Dosen

Dalam kegiatan pembelajaran yang dilakukan, dosen memiliki peran sebagai berikut:

1. Memotivasi mahasiswa dan menjelaskan materi yang belum dipahami mahasiswa.
2. Menjelaskan dan membimbing mahasiswa yang kesulitan menyelesaikan soal latihan.
3. Mengarahkan mahasiswa untuk mengerjakan tugas secara mandiri.
4. Membimbing mahasiswa menarik simpulan dari tugas yang diberikan.
5. Mengembangkan kemampuan berkomunikasi efektif, teliti, disiplin, mandiri, dan peduli terhadap situasi konsumsi pangan masyarakat.

A. PENGANTAR

Kegiatan pelayanan makanan (food service), baik di rumah sakit, institusi sosial maupun komersial, adalah kegiatan yang kompleks dan terkait dengan berbagai aspek, serta memerlukan biaya relatif besar dalam pengelolaannya. Khususnya di rumah sakit, pelayanan makanan ini merupakan bagian dari Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) dan mempunyai fungsi-fungsi terkait dengan pelayanan-pelayanan lain yang ada di rumah sakit. Oleh karena itu, maka diperlukan pengetahuan dan keterampilan dalam pengelolaan biaya dan penentuan tarif/biaya pada pelayanan gizi baik di rumah sakit maupun institusi selain rumah sakit. Biaya adalah pengorbanan suatu sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, baik yang telah maupun yang akan terjadi, untuk mendapatkan barang/jasa atau tujuan lain yang diinginkan, yang diharapkan akan memberikan keuntungan atau manfaat untuk saat ini atau yang akan datang bagi individu maupun organisasi. Biaya yang umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (*food cost*,) yang diartikan sebagai “uang yang telah dan akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan atau permintaan”. Biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan disebut sebagai *unit cost* makanan, yang sering digunakan untuk menentukan tarif pelayanan makanan pada suatu institusi.

Dalam lingkup penyelenggaraan makanan, biaya adalah semua pengeluaran yang dibayarkan dalam rangka melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan. Biaya harus diperkirakan dengan teliti dan dikelola dengan efektif dan efisien, serta dapat dipertanggung jawabkan. Pengelola penyelenggaraan makanan hendaknya memiliki keterampilan dalam mengidentifikasi sumber-sumber dana, mengelola pengeluaran atau biaya agar sesuai dengan perencanaan/anggaran yang telah ditetapkan sebelumnya. Perencanaan dan pengelolaan keuangan yang baik sangat penting bagi keberhasilan setiap penyelenggaraan makanan.

B. TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Tujuan kegiatan pembelajaran sesudah mahasiswa mempelajari modul mata kuliah manajemen penyelenggaraan makanan dengan topik manajemen finansial, adalah mahasiswa diharapkan dapat:

1. Merencanakan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan
2. Menghitung biaya bahan makanan (*Food Cost*)
3. Menghitung biaya tenaga kerja
4. Menghitung biaya *overhead*
5. Menetapkan harga makanan (harga jual makanan) berdasarkan proporsi biaya bahan makanan, tenaga kerja, overhead dan keuntungan yang ditetapkan
6. Menghitung margin /keuntungan (berdasar menu, harga bahan makanan, *overhead cost*)

C. MATERI

1. Perencanaan Kebutuhan Anggaran Belanja Bahan Makanan

Anggaran adalah suatu rencana terinci yang dinyatakan secara formal dalam ukuran kuantitatif, biasanya dinyatakan dalam satuan uang untuk memperoleh dan penggunaan sumber-sumber suatu organisasi dalam jangka waktu tertentu, biasanya satu tahun. Pada institusi penyelenggaraan makanan seperti di instalasi gizi rumah sakit, panti-panti sosial, asrama, pelayanan makanan anak sekolah, dan lainnya, perencanaan anggaran yang paling utama adalah untuk biaya makan.

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu dalam bentuk Rencana Anggaran Belanja Bahan Makanan (RAB-BM). Tujuan perencanaan anggaran bahan makanan adalah tersedianya usulan anggaran yang cukup untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi yang ditetapkan.

a. Mengumpulkan data macam dan jumlah klien

Berdasarkan jenis konsumennya, penyelenggaraan makanan dibagi menjadi 9 yaitu:

- 1) Penyelenggaraan makanan pada pelayanan kesehatan.
- 2) Penyelenggaraan makanan anak sekolah/school feeding.
- 3) Penyelenggaraan makanan asrama.
- 4) Penyelenggaraan makanan di institusi sosial.
- 5) Penyelenggaraan makanan institusi khusus.
- 6) Penyelenggaraan makanan darurat.
- 7) Penyelenggaraan makanan industri transportasi.
- 8) Penyelenggaraan makanan industri tenaga kerja.
- 9) Penyelenggaraan makanan institusi komersial

b. Menetapkan macam dan jumlah klien

c. Mengumpulkan harga bahan makanan

d. Membuat pedoman berat bersih bahan makanan yang dikonversikan ke dalam berat kotor

$$\text{Berat Kotor} = \frac{100}{BDD} \times \text{Berat Bersih}$$

Contoh:

Bila diketahui BDD sayur bayam adalah 60%, dan berat bersih bayam yang dibutuhkan adalah 75 gram, maka berat kotor bayam adalah:

$$\frac{100}{60} \times 75 \text{ gram} = 125 \text{ gram}$$

e. Menghitung indeks harga makanan

$$\text{Indeks Harga Makanan} = \text{Berat Kotor} \times \text{Harga}$$

*berat kotor bahan makanan yang digunakan/hari

*harga satuan bahan makanan

Contoh:

Bila diketahui: Berat kotor daging ayam untuk setiap orang/hari adalah 90 gr, dan harga satuan ayam adalah Rp. 30.000/kg

Maka indeks harga daging ayam/orang adalah:

$$\frac{90 \text{ gr}}{1000 \text{ gr}} \times \text{Rp. } 30.000,- = \text{Rp. } 2.700,-$$

f. Hitung anggaran bahan makanan untuk 1 tahun, diperoleh dengan menghitung rata-rata konsumen yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan dihitung satu persatu, sesuai jumlah dan jenis bahan makanan yang digunakan selama 1 tahun

g. Pelaporan

2. Perhitungan Biaya Bahan Makanan (*Food Cost*)

Food cost atau biaya bahan makanan adalah biaya bahan baku atau bahan dasar dalam rangka memproduksi sebuah makanan. Biaya bahan makanan ini berpengaruh pada *unit cost* sesuai dengan jumlah porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah konsumen yang dilayani. Biaya makan dibutuhkan untuk menghidangkan makanan perorang/hari. Biaya ini dapat dihitung dari total biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan di bagi dengan jumlah makanan yang di produksi. Untuk menghitung biaya makan per orang per hari dibutuhkan data jumlah biaya yang dikeluarkan dalam satu bulan serta jumlah konsumen yang dilayani dalam bulan yang sama.

Biaya bahan juga bisa diklasifikasikan sebagai biaya langsung atau biaya tidak tetap (*variable cost*). Biaya bahan ini terdiri dari biaya bahan baku (*direct material*), yaitu bahan yang digunakan utk produksi barang jadi, yang dalam hal ini adalah makanan. Contohnya adalah untuk pembelian bahan makanan segar dan bahan makanan kering, biaya bahan penolong (*indirect material*), yang pemakaiannya relatif sedikit, dan kelihatan dalam produk yang dihasilkan. Contohnya adalah untuk pembelian bumbu-bumbu, bahan pembungkus makanan dan sebagainya.

Fungsi *food cost* yaitu :

- a. Mengetahui harga bahan makanan
 - 1) Per orang per hari
 - 2) Per porsi per hari
 - 3) Per waktu makan

- b. Alat kontrol pengendalian biaya
- c. Bahan evaluasi efisiensi biaya

Perhitungan biaya makanan perlu diketahui karena akan berdampak langsung pada profitabilitas restoran. Menghitung *food cost* dapat membantu operator lebih memahami keuntungan dari item menu dan dapat membuat keputusan berdasarkan pengetahuan tersebut. Fungsi perhitungan *food cost* antara lain :

- a. Untuk menentukan untung
- b. Untuk menekan biaya produk sehingga keuntungan lebih tinggi
- c. Untuk menentukan harga menu dengan benar
- d. Untuk mengoptimalkan menu (Khubro, 2020)

Langkah yang dapat dilakukan dalam menentukan food cost :

a. Kontrol Porsi

1) Pembelian bahan makanan dengan Spesifikasi

Membeli bahan makanan sesuai spesifikasi (deskripsi tertulis dari produk yang perlu dibeli oleh operator layanan makanan), membeli produk dengan ket jumlah atau angka, membeli produk dengan spek : produk yang sudah dibagi menjadi porsi individu

2) Mengikuti Standar Resep

Standar resep diperlukan untuk membantu menjaga kualitas yang sama, terutama pada porsi dan rasa. Keterangan yang biasanya ada dalam standar resep adalah nama menu, ukuran porsi, jumlah total porsi, waktu memasak, suhu, bahan baku, jumlah, unit, cara memasak

3) Menggunakan Alat & Peralatan Portioning (tidak mengira-ngira)

b. Hitung Biaya Unit (*Unit Cost*)

Sebagian besar fasilitas layanan makanan membeli bahan makanan dalam jumlah besar, karena biasanya harga lebih murah dan menghemat biaya pengiriman. Membeli dalam jumlah besar akan efektif jika ruang penyimpanan tersedia dan berfungsi dengan baik, sehingga tidak ada bahan makanan yang terbuang. *As-purchased cost* (APC) adalah biaya/ harga produk makanan saat dibeli, biasanya pembelian dalam jumlah besar.

Untuk mengetahui unit cost, maka diperlukan konversi harga APC ke biaya per unit.

$$\text{Cost Per Unit} = \text{As-Purchased cost} / \text{Number of units}$$

c. Hitung Yield

Bagian yang Dapat Dimakan (BDD)/ Edible Portion (EP) Banyak makanan berkurang ukuran dan beratnya selama persiapan memasak. Misalnya, wortel harus disiapkan sebelum dimasak dengan cara dikupas. Yield adalah jumlah produk makanan yang tersisa setelah persiapan. Sering kali, makanan kehilangan volume atau berat saat disiapkan.

d. Hitung Harga Resep

Dalam perhitungan *food cost* diperlukan sebuah pendekatan yaitu :

a. Berdasarkan Pemakaian Bahan Makanan

Syarat yang diperlukan untuk menghitung food cost berdasarkan pemakaian bahan makanan yaitu:

- 1) Catatan stock awal dan akhir bahan makanan (BM)
- 2) Catatan pembelian BM pada periode tertentu (harian, siklus menu, bulanan)
- 3) Catatan kerusakan BM
- 4) Harga kontrak atau harga beli BM
- 5) Catatan jumlah konsumen yang dilayani

Rumus perhitungan biaya BM berdasarkan pemakaian bahan makanan:

$$\text{Biaya BM/Orang/Hari} = \frac{(a + b) - c}{n}$$

Keterangan :

a = stock awal

b = pembelian bahan makanan

c = stock akhir

n = jumlah konsumen per hari

Langkah-langkah perhitungan dengan cara ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mencatat macam dan jumlah seluruh bahan makanan yang tercatat pada bagian pembelian, dan yang diterima atau masuk ke bagian penerimaan selama 1 bulan.
- 2) Catat persediaan atau sisa bahan makanan yang ada pada bagian penyimpanan bahan makanan pada akhir siklus atau bulan.
- 3) Hitung jumlah pemakaian bahan makanan dengan cara mengurangi jumlah yang diterima dengan jumlah bahan makanan yang di persediaan pada akhir bulan.
- 4) Hitung harga seluruh bahan makanan tersebut (dihitung satu persatu sesuai jenis bahan makanan, dengan cara mengalikan jumlah pemakaian masing-masing bahan makanan dengan harga bahan makanan yang telah ditetapkan berdasarkan harga kontrak atau harga beli oleh institusi) selama 1 bulan dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Harga pemakaian bahan makanan 1 bulan (Rp)} = \text{Jumlah pemakaian 1 bulan} \times \text{harga satuan bahan makanan}$$

Contoh Perhitungan :

Dari catatan awal bulan Bagian Gizi, bahan makanan yang tersimpan berupa bahan makanan segar bernilai Rp 200.000,- dan bahan makanan kering senilai Rp 34.800.000,-. Pada periode tersebut terjadi transaksi pembelian bahan makanan kering senilai Rp 71.500.000,- dan bahan makanan segar senilai Rp 33.500.000,-. Di akhir periode dilakukan pemeriksaan kembali dan ternyata terdapat persediaan di gudang bahan makanan segar senilai Rp 400.000,- dan bahan makanan kering senilai Rp 4.100.000,-. Jumlah konsumen yang dilayani 300 orang sehari, dengan 3 kali makan sehari.

Tabel 1 Contoh Perhitungan Harga Bahan Makanan

Persediaan Awal	BM.Kering	Rp 34.800.000 .-
	BM.Segar	Rp 200.000 ,-
	Jumlah	Rp 35.000.000 ,-
Pembelian	BM.Kering	Rp 71.500.000,-
	BM.Segar	Rp 33.500.000 ,-

	Jumlah	Rp 105.000.000
Jumlah persediaan awal + pembelian		Rp 140.000.000 ,
Persediaan Akhir	BM. Kering	Rp 4.100.000 ,-
	BM. Segar	Rp 400.000 ,
	Jumlah	Rp 4.500.000 -
Pemakaian bahan makanan		Rp 135.500.000 ,
Jumlah porsi konsumen yang dilayani 300 orang x 30 hari		9.000 porsi
Rata-rata harga bahan Rp 135.500.000 ,- 9000 makanan/ porsi = porsi/hari		Rp. 15.055,56,- Dibulatkan Rp 15.100

b. Berdasarkan Pedoman Menu

- 1) Perhitungan Biaya menu (rata-rata dalam 1 siklus menu)
- 2) Sebagai standar biaya BM per menu
- 3) Pengendalian bila terjadi penggantian macam hidangan

Syarat :

- 1) Standar makanan
- 2) Menu dan Pedoman Menu
- 3) Standar resep masakan (dari semua menu pada siklus menu)
- 4) Harga kontrak atau harga beli BM

Tabel 2 Contoh Pedoman Menu Makan Pagi

Menu Pagi	Pedoman Menu		
	Bahan Makanan Segar	Bahan Makanan Kering	Bumbu
Nasi Goreng		Beras 100 g Minyak 20 g Kecap 10 g	Bwg merah 10 g Bwg putih 5 g Garam 5 g
Telur Ceplok	Telun ayam 50 g	Minyak 10 gr	Garam 2 gr

Tabel 3 Contoh Perhitungan Biaya Bahan Makanan berdasarkan Pedoman Menu

Rincian Bahan	Satuan	Berat Yang Dibutuhkan (Gr)	Standar Berat	Harga Satuan Bahan Makanan (Rp)	Food Cost (Rp)
Beras	Kg	100	0,1	10.000	1.000
Telur ayam	Kg	50	0,05	20.000	1.000
Wortel	Kg	10	0,01	4.000	40
Ketimun	Kg	10	0,01	2.500	25
Minyak	Kg	30	0,03	8.000	240
Kecap	Kg	10	0,01	5.000	50
Cuka	Kg	5	0,005	10.000	50
Bwg merah	Kg	10	0,01	25.000	250
Bwg putih	Kg	5	0,005	20.000	100
Garam	Kg	9	0,009	4.000	36
Jumlah					2.791

Tabel 4 Standar Makanan Biasa Kelas III di Rumah Sakit Dr. Setomo Surabaya Tahun 2014

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Jumlah Sehari	Pembagian sehari				
				07.00	10.00	12.00	16.00	18.00
1.	Nasi	Gram	550	150	-	200	-	200
2.	Daging sapi	Gram	80	-	-	40	-	40
3.	Telur ayam	Gram	50	50	-	-	-	-
4.	Tempe	Gram	50	-	-	25	-	25

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Jumlah Sehari	Pembagian sehari				
				07.00	10.00	12.00	16.00	18.00
5.	Krupuk	Gram	10	-	-	10	-	-
6.	Sayur	Gram	150	50	-	50	-	50
7.	Pisang	Gram	150	-	-	75	-	75
8.	Minyak	Gram	30	10	-	10	-	10
9.	Teh	Gram	0,25	0,25	-	-	-	-
10.	Kacang hijau	Gram	15	-	15	-	-	-
11.	Gula pasir	Gram	25	10	15	-	-	-

Tabel 5 Harga Bahan Makanan untuk Makanan Biasa Kelas III di Rumah Sakit Dr. Soetomo Surabaya Th. 2014

No	Nama Bahan Makanan	Satuan	Jumlah Sehari	Harga Satuan	Harga Bahan (Rp)
1.	Nasi	gram	550	9.300/kg	2557,5
2.	Daging sapi	gram	80	95.000/kg	7600
3.	Telun ayam	gram	50	23.000/kg	1150
4.	Tempe	gram	50	11.000/kg	550
5.	Krupuk	gram	10	470/bks	470
6.	Sayur	gram	150	8.000/kg	1200
7.	Pisang	gram	150	17.625/kg	2643,75
8.	Minyak	gram	30	13.125/kg	393,75
9.	The	gram	0,25	11.750/bks	11,75
10.	Kacang hijau	gram	15	18.450/kg	276,75
11.	Gula pasir	gram	25	11.800/kg	295
Jumlah					17.148,5

Selanjutnya dihitung penambahan biaya untuk bumbu dan koreksi harga seperti berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{PPMRS} \times \text{harga pasar} &= \text{Rp } 17.148,5 \\
 \text{Koreksi bumbu} &= \text{Rp } 1.714,85 \\
 \text{Koreksi Harga} &= \text{Rp } 2.572,27 \\
 \text{Jumlah} &= \text{Rp } 21.435,62
 \end{aligned}$$

Jadi, biaya bahan makanan biasa kelas III adalah Rp. 21.435,62/porsi/hari. Untuk menentukan persentase (%) untuk koreksi bumbu, tergantung kelompok pasien. Untuk pasien berdiet, bumbunya tidak terlalu banyak, sehingga koreksi bumbu hanya 5%. Sedangkan untuk makanan biasa koreksi bumbunya bisa 10%.

c. Berdasarkan Resep Masakan

- 1) Biaya setiap macam masakan/hidangan
- 2) Memudahkan kombinasi resep dalam 1 menu sesuai harga yang ditetapkan

Syarat :

- 1) Standar makanan
- 2) Menu dan Pedoman Menu
- 3) Standar resep masakan (dari semua menu pada siklus menu)
- 4) Harga kontrak atau harga beli BM

Tabel 6 Contoh Perhitungan Biaya Bahan Makanan berdasarkan Standar Resep

Bahan Makanan	Berat bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan (Rp/kg)	Konversi Ukuran	Biaya bahan (Rp)
Tahu	500	500	7500,-	5	3.750,-
Ayam cincang	100	100	35.000,-	0.1	3.500,-

Bahan Makanan	Berat bersih (gr)	Berat Kotor (gr)	Harga Satuan (Rp/kg)	Konversi Ukuran	Biaya bahan (Rp)
Telur ayam	250	300	19.000,-	0.3	5.700,-
Bawang Bombay	100	100	30.000,-	0.1	3.000,-
Bawang putih	9	9	40.000,-	0.009	360,-
Bawang merah goreng	10	10	120.000,-	0,01	1.200,-
garam	5	5	10.000,-	0.05	500,-
merica	5	5	50.000,-	0.05	2.500,-
Seledri cincang	10	12	25.000,-	0.012	300,-
margarin	10	10	30.000,-	0,05	300,-
gulapisir	5	5	12.000,-	0.05	600,-
Jumlah:					21.710

3. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut, dan pemanfaatan seluruh tenaga dalam proses penyelenggaraan makanan. Biaya ini meliputi pengeluaran untuk membayar tenaga kerja penyelenggaraan makanan sesuai ketentuan yang berlaku. Biaya untuk tenaga kerja dapat di bagi atas biaya tenaga tetap dan biaya tenaga tidak tetap. Jam kerja tenaga tidak tetap ada yang sama seperti pegawai tetap dan mempunyai gaji bulan, sering juga disebut tenaga kontrak/ out sourcing, ada juga yang hanya bekerja apabila ada kegiatan tertentu, sehingga di bayar perkali datang. Sehingga pengeluaran untuk tenaga kerja ada yang pengeluaran tetap ada juga pengeluaran yang bervariasi, diantaranya gaji/upah, honor, uang makan, transpot, uang lembur, tunjangan (tunjangan

jabatan, tunjangan hari besar, tunjangan kesehatan dll), bonus, asuransi, pakaian dinas, serta pajak. Untuk menghitung rata-rata biaya tenaga kerja pertahun atau bulan, maka harus dijumlahkan seluruh biaya pada periode tersebut, kemudian dibagi dengan jumlah pasien/konsumen yang dilayani.

Biaya untuk tenaga kerja ada yang bersifat langsung dan tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya untuk gaji/upah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam memproses bahan menjadi barang jadi (makanan) yang siap untuk disajikan kepada konsumen. Contohnya adalah gaji untuk tenaga pemasak dan pengawas pemasak, petugas penyajian makanan, dan lain-lain. Biaya tenaga kerja tidak langsung, adalah gaji/upah tenaga kerja yang tidak langsung memproses bahan menjadi barang jadi. Biaya ini juga dapat dimasukkan dalam kelompok biaya overhead. Contohnya adalah gaji/honor dan lembur untuk petugas keamanan, supir, petugas administrasi dan lain-lain. Namun untuk pada beberapa institusi besar seperti rumah sakit, kemungkinan juga mengalami kesulitan dalam mengelompokkan tenaga kerja tidak langsung, karena petugas ini tidak bekerja khusus untuk unit penyelenggaraan makanan, tapi juga untuk keseluruhan institusi sehingga tidak dapat diperhitungkan sebagai tenaga yang membantu unit produksi makanan.

Tabel 7 Contoh Perhitungan Biaya Tenaga Kerja di Rumah Sakit

SDM	Spesifik Asi	Jumlah Pegawai	Gaji Bersih/ Bulan (Rp)	Jumlah bulan	Biaya /Tahun (Rp)	Jumlah Pasien (3 Kali Makan)/ Tahun (Jmlh Porsi)	Harga /Porsi/Hari (Rp)	Pembulatan/ Porsi/Hari (Rp)
Dietesien	Ka:4, Dietisien: 4	8	44,473,666.08	12	533,683,992.99	221,460	2,409.84	2,410
Logistik, administrasi, juru masak, pelaksana gizi,	Log:3A dm:2, Jm:33, Plk: 44	82	483,651,118.65	12	5,803,813,423.76	221,460	26,207.05	26,207

SDM	Spesifik Asi	Jumlah Pegawai	Gaji Bersih/ Bulan (Rp)	Jumlah bulan	Biaya /Tahun (Rp)	Jumlah Pasien (3 Kali Makan)/ Tahun (Jmlh Porsi)	Harga /Porsi/Hari (Rp)	Pembulatan/ Porsi/Hari (Rp)
Pekarya	Pl.distr: 8	8	11,118,4 16.52	12	133,420, 998.25	221,460	602.46	602
Cleaning service	CS: Out Source	10	18,400,9 26.92	12	220,811, 123.00	221,460	997.07	997
TOTAL								30,216

Jadi, biaya tenaga kerja per porsi/hari adalah Rp. 30.216,- (Tiga puluh ribu dua ratus enam belas rupiah).

4. Perhitungan Biaya *Overhead*

Biaya *overhead* adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Misalnya biaya untuk bahan penolong, biaya pemeliharaan dan reparasi, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan barang dan alat dan lain-lain (listrik, air, telpon, bahan bakar).

- Biaya bahan penolong adalah biaya bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi makanan, ataupun bila menjadi bagian tetapi nilainya relatif kecil. Contohnya: pembelian bahan habis pakai seperti tissue, plastik, alat tulis kantor, dan lain-lain.
- Biaya pemeliharaan dan reparasi, adalah biaya suku cadang (sparepart) peralatan pengolahan makanan, pemeliharaan gedung, kendaraan dan lain-lain.
- Biaya tenaga kerja tidak langsung
- Biaya penyusutan barang dan alat yang digunakan untuk proses produksi makanan, misalnya: biaya sewa gedung, alat masak, alat makan
- Biaya lain-lain

Rumus perhitungannya adalah sebagai berikut :

$$\text{Tarif Biaya Overhead (Rp)/bulan} = \frac{\text{Total biaya overhead/bulan}}{\text{Total produksi makanan/bulan}}$$

Total produksi makanan/bulan

Tabel 8 Biaya Overhead Rumah Sakit Sadikin Bandung tahun 2007

Macam Overhead	VIP	Kelas I	Kelas II	Kelas III
A. Biaya Penyusutan				
1. Kitchen equipment	565	565	565	565
2. Alat makan	3639	1598	857	427
3. Kelontong	437	437	437	437
4. Komputer	62	62	62	62
5. Meubelair	6	6	6	6
B. Bahan Habis Pakai				
1. ATK	129	129	129	129
2. Gas Elpiji	252	252	252	252
3. Solar / Uap	2279	2279	2279	2279
4. Barang cetakan	115	115	115	115
5. Barang kemas & saji	175	175	175	175
6. Barang sanitasi	65	65	65	65
7. Daya (listrik, air, telp)	285	285	285	285
8. Pakaian kerja	260	260	260	260
C. Pemeliharaan				
1. Gedung	360	360	360	360
2. Peralatan	26	26	26	26

5. Penetapan Harga Makanan (Harga Jual Makanan)

Berdasarkan proporsi biaya bahan makanan, tenaga kerja, overhead dan keuntungan yang ditetapkan maka dapat menetapkan harga jual makanan dengan rumus perhitungan:

$$HPP \text{ (Harga Pokok Penjualan)} = \text{Biaya Makanan} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead}$$

$$\text{Harga Jual} = HPP + \text{Keuntungan}$$

6. Perhitungan Margin / Keuntungan (Berdasar Menu, Harga Bahan Makanan, Overhead Cost)

Elemen biaya (Food Cost Control by R. Kotes, 1973)

- a. Total cost – 84%
 - 1) Food cost (40%)
 - 2) Labor cost (24%)
 - 3) Overhead cost (20%)
- b. Profit – 16%

D. LEMBAR KERJA (PRAKTIKUM)

Dalam proses praktikum mandiri manajemen penyelenggaraan makanan dengan tema manajemen finansial ini diharapkan mahasiswa dapat melakukan praktikum secara mandiri dengan menyusun menu serta menghitung harga jual.

LEMBAR KERJA MANAJEMEN FINANSIAL

Nama :

NIM :

Kelas :

1. Susunlah menu yang akan dihitung harga jualnya!
2. Susunlah rincian food cost, labor cost, overhead cost serta profit!

FOOD COST

Bahan Makanan	Berat Bersih	Berat Kotor	Harga/Kg	Konversi Ukuran	Biaya Bahan

LABOR COST

SDM	Jumlah Pegawai	Gaji Bersih	Jumlah Bulan	Biaya/Tahun	Jumlah Pasien	Harga/Porsi /Hari	Pembulatan

OVERHEAD COST

Jenis Biaya	Jumlah (Per Tahun/Bulan/Minggu)

3. Tentukan harga jual menu yang disusun berdasarkan *food cost*, *labor cost*, *overhead cost* dan *profit*!

E. SOAL LATIHAN

1. Rumah Sakit “Sayang Bunda” pada tahun 2017, melayani makan untuk pasien kelas III dengan jumlah konsumen 30 orang perhari. Siklus menu yang digunakan adalah 10 hari. Dalam siklus menu tersebut terdapat masakan : 2 x daging sapi, 3 x bayam, 2 x ayam. Standar porsi untuk daging sapi adalah 50 gr, bayam 100 gr, ayam 75 gr. Penyusutan yang terjadi selama pemasakan untuk daging sapi adalah 25% (BDD 75 %), sedangkan refuse untuk bayam 40% (BDD 60 %) dan ayam 30% (BDD 70 %). Pada menu 10 terdapat daging sapi, pada menu 11 terdapat ayam dan sayur bayam. Berdasarkan kasus tersebut di atas, berapa kebutuhan bahan makanan daging sapi untuk pemesanan rata-rata 1 (satu) siklus menu?
 - a. 2 kg
 - b. 4 kg
 - c. 6 kg
 - d. 8 kg
2. Sebagai seorang calon ahli madya gizi, untuk menghitung kebutuhan ikan dan tahu yang harus dibeli untuk membuat ikan goreng dan perkedel tahu, bila diketahui BDD rata-rata ikan sebesar 75 % dengan standar porsi masing-masing 50 gram, baik untuk ikan maupun tahu. Berapa kebutuhan untuk kedua bahan makanan tersebut?
 - a. 5,5 kg ikan dan 4 kg tahu
 - b. 6,5 kg ikan dan 5 kg tahu
 - c. 6 kg ikan dan 4 kg tahu
 - d. 16 kg ikan dan 4 kg tahu
3. Pada penyelenggaraan makanan, pada dasarnya biaya terdiri dari 3 komponen, yaitu biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Gaji untuk petugas satpam termasuk dalam:
 - a. Biaya bahan
 - b. Biaya tenaga kerja langsung
 - c. Biaya tenaga kerja tidak langsung
 - d. Biaya tambahan (overhead)

4. Setiap bulan institusi rumah sakit mengeluarkan biaya untuk listrik dan telpon di instalasi gizi. Biaya tersebut termasuk dalam:
 - a. Biaya bahan
 - b. Biaya tenaga kerja tidak langsung
 - c. Biaya pemeliharaan
 - d. Biaya overhead
5. Penentuan tarif dalam pelayanan makanan perlu memperhatikan komponen material cost, labor cost, overhead cost, margin, dan jasa layanan. Persentase ideal dalam penentuan jasa layanan sebesar?
 - a. 20%
 - b. 30%
 - c. 40%
 - d. 50%
6. Diketahui unit cost di Rumah Sakit B pada kelas rawat VIP sebesar 85.500. Perencanaan margin yaitu 15% dan jasa layanan 20%. Berapa usulan tarif untuk pelayanan makan di RS tersebut?
 - a. 115.425 – 116.000
 - b. 117.425 – 118.000
 - c. 118.425 – 119.000
 - d. 119.425 – 120.000
7. Pada dasarnya memperhitungkan biaya asuhan gizi di rumah sakit harus memperhatikan 3 komponen yaitu variabel cost, labor cost dan overhead cost. Manakah yang termasuk sebagai variabel cost dari kegiatan asuhan tersebut?
 - a. Biaya pembuatan formulir dan leaflet
 - b. Biaya pembayaran honor dan insentif
 - c. Biaya pembelian alat ukur status gizi
 - d. Biaya pembuatan food model
8. Pada kegiatan asuhan gizi di rumah sakit, besarnya biaya yang dikeluarkan untuk masingmasing komponen tidak sama. Komponen apa yang mempunyai pengeluaran terbesar pada kegiatan tersebut?
 - a. Biaya tenaga kerja

- b. Biaya overhead
 - c. Biaya bahan baku
 - d. Biaya pembelian alat
9. Untuk kegiatan penyelenggaraan makanan pasien di rumah sakit, biaya yang dikeluarkan untuk masing komponen juga tidak sama. Komponen apa yang mempunyai pengeluaran terbesar pada kegiatan tersebut?
- a. Biaya tenaga kerja
 - b. Biaya overhead
 - c. Biaya bahan baku
 - d. Biaya pembelian alat
 - e. Biaya listrik dan air
10. Dalam menentukan tarif biaya makan atau biaya asuhan gizi di rumah sakit banyak metode yang bisa digunakan. Metode apa yang paling tepat digunakan untuk memperhitungkan biaya tersebut?
- a. Berdasarkan standar makanan
 - b. Berdasarkan biaya aktual dalam produksi
 - c. Berdasarkan biaya satuan normatif
 - d. Berdasarkan biaya pedoman menu

Kunci Jawaban

1. B
2. D
3. D
4. C
5. A
6. A
7. A
8. A
9. C
10. C

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.
- Depkes RI, Dirjen Yanmedik, “ Analisis Biaya RSUP Dr Hasan Sadikin Bandung 2005
- Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 9th edition. Hoboken.
- Grace P. Perdigon, Foodservice Education, Univ of Phillipines, Manila, 2005
- Kemenkes RI, 2013. Permenkes RI No. 73 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kementerian Kesehatan RI. 2012. Pedoman Kegiatan Gizi dalam Penanggulangan Bencana. Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Kementerian Kesehatan RI
- Mulyadi, “ Akuntansi Biaya” Universitas Gadjah Mada, edisi 5, OPP STIM YKPN, 2007
- Nursiah A. Mukri, 1990. Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar dan Lanjut.
- Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practices 13th Edition
- Puckett P Ruby. Food Service Manual, American Hospital Publishing Inc, 2004
- Sugiyanto Wiryoputro, “Penentuan Harga Jual (Pricing), 2004
- Syahmien Moehji, 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bharata Niaga Medik, Jakarta