

**GAMBARAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC)
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD
UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI



MADE AYU PUSPITAWATI

202204085

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA
PALU
2024**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi berjudul Gambaran Metode *Activity Based Costing* (ABC) Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Rsud Undata Provinsi Sulawesi Tengah adalah benar karya saya dengan arahan dari pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk kepada perguruan tinggi. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar Pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan Hak Cipta skripsi saya kepada Universitas Widya Nusantara.

Palu, Juli 2024



Made Ayu Puspitawati
202204085

GAMBARAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC) DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH

Made Ayu Puspitawati, Adillah Imansari, S.Gz.,M.Si, Arfiah, S.ST.,M.Keb
Ilmu Gizi, Universitas Widya Nusantara

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit ialah aktivitas merencanakan menu hingga aktivitas distribusi makanan kepada konsumen yang bertujuan, agar dapat mencapai taraf kesehatan optimal. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran metode *Activity Based Costing* (ABC) dalam penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Informan pada penelitian ini sebanyak 12 informan yang ditentukan dengan teknik *purposive sampling* dengan teknik pengumpulan data primer dan sekunder. Analisis data dengan teknik matriks. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *food cost*, biaya tenaga kerja, *overhead* dan *profit* yang dilaksanakan RSUD Undata sesuai pedoman PGRS. Metode *Activity Based Costing* (ABC) telah diterapkan di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

Kata kunci: Instalasi Gizi, Penyelenggaraan Makanan, Rumah Sakit

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

Made Ayu Puspitawati, Adillah Imansari, Arfiah
Nutrition Sciences, Widya Nusantara University

ABSTRACT

The implementation of food in hospitals is the activity of planning menus to food distribution activities to consumers with the aim of achieving optimal health levels. The purpose of this study is to find out the description of *the Activity Based Costing* (ABC) method in food management at Undata Hospital, Central Sulawesi Province. This study uses a qualitative method with a case study approach. The informants in this study were 12 informants determined by *purposive sampling techniques* with primary and secondary data collection techniques. Data analysis with matrix techniques. The results of the study showed that *the food cost*, labor cost, *overhead* and *profit* carried out by Undata Hospital were in accordance with the PGRS guidelines. The *Activity Based Costing* (ABC) method has been applied in the Nutrition Installation of Undata Hospital, Central Sulawesi Province.

Keywords: Nutrition Installation, Food Administration, Hospital



**GAMBARAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC)
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD
UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana pada Program Studi
Gizi Universitas Widya Nusantara



MADE AYU PUSPITAWATI

202204085

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS KESEHATAN
UNIVERSITAS WIDYA NUSANTARA**

PALU

2024

**GAMBARAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC)
DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RSUD
UNDATA PROVINSI SULAWESI TENGAH**

SKRIPSI

**MADE AYU PUSPITAWATI
202204085**

Skripsi Ini Telah Diujikan Tanggal 10 Juli 2024

**Sadli Syam, SKM.,M.Kes
NIDN. 0022029202**

(.....)

**Adillah Imansari, S.Gz.,M.Si
NIK. 20200901116**

(.....)

**Arfiah, S.ST.,Bd.,M.Keb
NIK. 20090901010**

(.....)

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan
Universitas Widya Nusantara



**Arfiah, S.ST.,Bd.,M.Keb
NIK. 20090901010**

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karuniaNya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dan kedua orang tua Bapak Made Parnita dan Ibu Ketut Murni yang selalu memberikan doa, kasih sayang, serta dukungan baik moral dan material kepada penulis.

Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Mei 2024 sampai Juni 2024 ini ialah “Gambaran metode *Activity Based Costing* (ABC) dalam penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah”.

Dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, penulis telah banyak menerima bimbingan, bantuan, dorongan, arahan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Widyawaty Situmorang, M.Sc, selaku Ketua Yayasan Widya Nusantara
2. Bapak Dr. Tigor H. Situmorang, MH., M.Kes., selaku Rektor Universitas Widya Nusantara
3. Bapak Sintong H. Hutabarat, ST.,M.Sc., selaku Wakil Rektor Universitas Widya Nusantara
4. Ibu Arfiah, S.ST., Bd.,M.Keb., selaku Dekan sekaligus pembimbing II yang telah memberikan kritik dan saran dalam perbaikan skripsi ini
5. Ibu Adillah Imansari, S.Gz.,M.Si, selaku Ketua Prodi Gizi sekaligus pembimbing I yang telah memberikan masukan dan dukungan moral dalam penyusunan skripsi ini
6. Bapak Sadli Syam, S.K.M.,M.Kes., selaku penguji utama yang telah memberikan kritik dan saran untuk perbaikan skripsi ini
7. Kepada RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah terima kasih atas bantuan dan kerjasamanya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan sesuai waktu yang telah ditetapkan
8. Kepada seluruh informan saya ucapkan banyak terimakasih telah meluangkan waktunya sehingga penelitian ini dapat terselesaikan sesuai waktu yang telah ditetapkan
9. Ungkapan terima kasih dan penghargaan yang sangat spesial penulis haturkan dengan rendah hati dan rasa hormat kepada cinta pertama penulis Ayahanda

Made Parnita, beliau mampu mendidik penulis dan memberikan semangat dan motivasi tiada henti hingga penulis dapat menyelesaikan studinya sampai sarjana

10. Ungkapan terima kasih penulis tuturkan pada ibunda tercinta Ketut Murni, terima kasih yang sebesar-besarnya penulis berikan kepada beliau atas segala doa, semangat. Terima kasih telah melahirkan, merawat dan membesarkan saya dengan penuh cinta
11. Kepada saudara saya Putu Ary Satryadi terima kasih sudah ikut serta dalam proses penulis menempuh pendidikan selama ini, terima kasih atas semangat, doa dan cinta yang selalu diberikan kepada penulis
12. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini memberikan manfaat bagi kemajuan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang ilmu gizi.

Palu, Juli 2024

Made Ayu Puspitawati
202204085

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Umum Tentang Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Tinjauan Umum Tentang Rumah Sakit	10
C. Tinjauan Umum Tentang Instalasi Gizi	12
D. Tinjauan Umum Tentang <i>Unit Cost</i>	13
E. Tinjauan Umum Tentang <i>Activity Based Costing</i> (ABC)	20
F. Kerangka Teori	24
G. Kerangka Konsep	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
A. Pendekatan Jenis Penelitian	25
B. Pengelolaan Peran Bagi Peneliti	25
C. Waktu dan Lokasi Penelitian	25
D. Penentuan Informan	25
E. Sumber Data	26
F. Teknik Pengumpulan Data	27

G. Teknik Analisis Data	27
H. Pengecekan Validitas Temuan/Kesimpulan	28
I. Tahap-tahap Penelitian	29
J. Etika Bagi Peneliti dan Penulis	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Hasil	34
B. Pembahasan	48
BAB IV PENUTUP	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	4.1	Tabel Karakteristik Informan	34
-------	-----	------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Teori Penelitian	24
Gambar 2.2	Kerangka Konsep Penelitian	24
Gambar 3.1	Tahap-tahap Penelitian	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Jadwal Penelitian
Lampiran 2	Surat Kode Etik
Lampiran 3	Surat Izin Pengambilan Data Awal
Lampiran 4	Surat Permohonan Izin Penelitian
Lampiran 5	<i>Informed Consent</i> di Wawancara
Lampiran 6	Karakteristik Informan
Lampiran 7	Daftar Pertanyaan Wawancara Informan
Lampiran 8	<i>Informed Consent</i> dokumentasi
Lampiran 9	Surat Balasan Penelitian
Lampiran 10	Dokumentasi Penelitian
Lampiran 11	Riwayat Hidup Peneliti
Lampiran 12	Lembar Konsultasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berdasarkan peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pangan Nasional, Direktorat Ketersediaan Pangan mempunyai tugas dalam melaksanakan koordinasi, perumusan dan pelaksanaan kebijakan di bidang pengendalian dan pemantapan ketersediaan pangan, serta pengelolaan neraca pangan. Sesuai dengan revisi DIPA Badan Pangan Nasional tahun anggaran 2023, Direktorat Ketersediaan Pangan dalam melaksanakan kegiatan dalam 4 (empat) KRO dengan 4 (empat) output mendapatkan tambahan alokasi anggaran dari Rp.4.005.018.000,- (Empat Miliar Lima Juta Delapan Belas Ribu Rupiah). Tahun 2022 total realisasi belanja daerah pemerintah Provinsi Sulawesi Tengah sebesar 4.825.333 juta rupiah, sedangkan realisasi belanja daerah Kota Palu sebesar 1.593.624 juta rupiah (Henry, 2022).

Penyelenggaraan makanan merupakan runtutan aktivitas yang diawali dari aktivitas merencanakan menu hingga aktivitas distribusi makanan kepada konsumen yang bertujuan agar dapat menggapai taraf kesehatan yang optimal dengan diberikannya makanan yang sesuai serta mencakup aktivitas pembuatan catatan, pemberian laporan, serta evaluasi (Kemenkes, 2013).

Adapun berbagai hal yang memerlukan perhatian dalam proses penyelenggaraan makanan institusi yaitu sumber daya manusia (SDM) yang dipakai, sarana prasarana yang menunjang, perencanaan makanan dan anggaran dana. Berbagai komponen tersebut memiliki kedekatan yang kuat dengan kesuksesan penyelenggaraan makanan yang dimaksud (Rizky et al., 2023). Perhitungan *unit cost* sangat penting dilakukan oleh institusi pelayanan yang memiliki tujuan agar memperoleh informasi tentang aktivitas penyusunan rencana anggaran, pengontrolan biaya, penentuan harga, penetapan subsidi sekaligus menunjang penetapan keputusan biaya yang pada

umumnya (Nurjaya, 2020). Penyusunan rencana biaya makanan adalah aktivitas pembuatan biaya yang dibutuhkan dalam penyediaan bahan makanan untuk pasien serta pegawai yang menerima layanan. Pada penyelenggaraan makanan rumah sakit pembuatan rancangan anggaran bahan makanan dimaksudkan agar dapat mengusulkan yang cukup dalam pengadaan bahan makanan selayaknya dengan ketetapan kecukupan gizi (Yenni, 2019). Untuk melakukan perhitungan biaya satuan pada aspek layanan rumah sakit, yang sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan sehingga diciptakan suatu sistem dalam menetapkan harga pokok produk dengan basis kegiatan yang disusun guna menanggulangi distorsi dalam akuntansi biaya tradisional yang dikenal dengan *Activity Based Costing* (ABC).

Penelitian sebelumnya oleh Yenni pada tahun 2019 dalam penelitiannya yang berjudul anggaran biaya makanan untuk masing-masing kelas perawatan di RSI Ibnu Sina Yarsi Sumbar Bukit Tinggi menunjukkan bahwa hasil indeks biaya per siklus dibedakan berdasarkan kelas dan siklus dengan mempertimbangkan 10% untuk bumbu jika dirata-ratakan/hari diperoleh anggaran dalam 10 siklus/orang/hari sebesar Rp.211.290 kelas VVIP, Rp.194.149 kelas I, Rp. 109.898 kelas II dan Rp. 97.936 kelas III. Pada penelitian ini menggunakan harga inflasi sebesar 1,45% yang bertujuan untuk mengantisipasi jika ada kenaikan harga dipasar.

Adapun penelitian yang dilakukan oleh Arifin (2020) tentang analisis menu makanan umum di RSUD Massanrempullu Kabupaten Enrekang, didapatkan luaran bahwasanya analisis *food cost* tiap harinya yaitu bernilai Rp. 38.061,54/orang serta 30% tambahan yang diperuntukkan bagi bumbu. Biaya tersebut, menunjang rumah sakit dalam memberikan menu yang yang dapat memenuhi kecukupan gizi. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh (Nurjaya, 2020) tentang Analisa *unit cost* dalam menu makanan di SD/SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu sajian terkait penyelenggaraan makanannya, diperoleh biaya makanan/orang/hari yaitu Rp.9.661,83 dan perhitungan *unit cost*/orang/hari yaitu Rp.14.012,31.

Adapun studi yang diselenggarakan oleh (Sugiyarti et al., 2013) yang berjudul Analisis biaya satuan (*unit cost*) dengan metode *Activity Based Costing* (ABC) studi kasus di poli mata RSD Balung Kabupaten Jember bahwasanya bersamaan dengan hadirnya perhitungan *unit cost* memakai metode *Activity Based Costing* (ABC) di poli mata didapatkan ragam tindakan yang mempunyai *unit cost* lebih dari tarif yaitu angkat jahitan, resep kacamata, fluoresence, funduscopy dan anel test. Berlandaskan hasil perhitungan *unit cost* menggunakan metode *Activity Based Costing* (ABC), pihak manajemen rumah sakit membutuhkan perhitungan menggunakan metode *Activity Based Costing* (ABC), agar memperoleh *unit cost* tinggi keakuratannya.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Undata Provinsi Sulawesi Tengah diketahui sebagai penyedia layanan kesehatan di Kota Palu yang memiliki status kepemilikan milik pemerintah yang melaksanakan upaya pemberian layanan kesehatan mencakup upaya penyembuhan (kuratif) serta upaya pemulihan (rehabilitatif) dengan memberikan layanan medik serta layanan pendukung medik. Pemberian layanan gizi diketahui sebagai sebuah wujud layanan pendukung medik yang menyelenggarakan kegiatan penyelenggaraan makanan. Aktivitas penyelenggaraan makanan dalam Instalasi Gizi RSUD Undata merujuk Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) yang dilakukan penyesuaian sesuai keadaan rumah sakit. Ragam menu yang disusun mencakup menu standar yang diperuntukkan bagi kelas VIP, kelas I, kelas II serta kelas III yang bersiklus menu 10 hari.

Berlandaskan hasil tinjauan pendahuluan yang dilaksanakan pada bulan januari tahun 2024, didapatkan dari laporan Rencana Kebutuhan Anggaran (RKA) tahun 2023 di Instalasi gizi bahwasanya standar harga makanan (*food cost*) yang diberikan untuk pasien rawat inap di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah pada tahun 2023 berdasarkan kelas perawatan non diet (makanan biasa) adalah sebesar Rp.208.350 bagi VIP, Rp. 115.793 bagi kelas I, Rp.56.998 bagi kelas II dan kelas III. Sedangkan *unit cost* makanan biasa diperoleh perhitungan *unit cost*/orang/hari yaitu Rp.250.020 untuk VIP, Rp.

138.960 untuk kelas I, Rp.68.400 untuk kelas II dan III. Namun, satu hal yang perlu dievaluasi pada proses penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah yakni *unit cost* dalam menu makanan biasa yang disediakan meliputi profit, *overhead*, *food cost* biaya serta biaya tenaga kerja.

Rumah sakit yang saling bersaing dengan kompetitif, menyebabkan rumah sakit memerlukan perubahan dalam sistem biaya tradisional terkait perhitungan *unit cost* akomodasi rawat inap yang menggunakan metode *Activity Based Costing* (ABC), sebab sistem biaya tradisional kurang mumpuni dalam memberikan informasi yang memiliki akurasi, oleh karenanya bisa memberikan pengaruh pada profitabilitas rumah sakit.

Berdasarkan permasalahan diatas sehingga peneliti tertarik untuk menggambarkan metode *Activity Based Costing* (ABC) penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

B. Rumusan Masalah

Berlandaskan pemaparan yang melatarbelakangi tersebut, sehingga perumusan permasalahan yang disusun pada studi ini yaitu bagaimana gambaran metode *Activity Based Costing* (ABC) dalam penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Agar dapat mengetahui gambaran metode *Activity Based Costing* (ABC) dalam penyelenggaraan makanan di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus tujuan studi ini, antara lain :

- a. Mengetahui gambaran *food cost* yang telah berlaku di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.
- b. Mengetahui gambaran biaya tenaga kerja yang telah berlaku di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

- c. Mengetahui gambaran *overhead* yang telah berlaku di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.
- d. Mengetahui gambaran *profit* yang telah berlaku di Instalasi Gizi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah.

D. Manfaat Penelitian

Peneliti mengharapkan hasil penelitiannya mampu memberikan beberapa manfaat, yakni:

1. Bagi RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah

Peneliti mengharapkan hasil penelitiannya mampu memberi masukan pada RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah terutama instalasi gizi, terkait dengan pemasukan dan pengeluaran biaya, baik biaya langsung maupun tidak langsung sesuai dengan margin yang telah ditetapkan agar tidak terjadi pemborosan biaya dan mendapatkan keuntungan yang optimal.

2. Bagi Universitas Widya Nusantara Palu

Peneliti mengharapkan hasil penelitiannya mampu menambah informasi dan referensi tambahan kepastakaan, serta mampu bermanfaat bagi peneliti selanjutnya yang menyelenggarakan studi serupa.

3. Bagi Peneliti

Peneliti mengharapkan hasil penelitiannya mampu memperkaya pengetahuan tentang gambaran metode *Activity Based Costing* (ABC) dalam sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. M., Hariyati, T., Pratiwi, M. Y., & Afifah, S. 2022. Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Penerapannya dalam Penelitian. *Education Journal*, 2 (2), 1–6.
- Dwi, A.P.A. 2020. Analisis *Food Cost* Terhadap Penyelenggaraan Makanan Pegawai RS Di Fifiin Catering. Poltekkes Palembang. Palembang
- Fauzy, A. 2019. Buku Materi Pokok Metode Sampling Universitas Terbuka Banten. Indonesia. ISBN 978-602-392-688-6 (Vol. 9, Issue 1). <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com>
- Febriyanti, A., Mulyana, A., Ridha, A., Dukha, A., Okiningrum, A., Zhafira, A., & Hikmah, A. 2021. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Asupan Eenergi Tenaga Medis Di Lingkungan Kerja (Studi di Beberapa Lokasi Fasilitas Kesehatan). *Nutrizone (Nutrition Research and Development Journal)*, 01(01), 34–42.
- Hansen, S., Hansun, S., Setiawan, A. F., & Rostiyanti, S. 2023. Etika Penelitian: Teori dan Praktik. *Podomoro University Press*. ISBN : 9786239837273
- Heryana, A. 2020. Bahan Ajar Mata Kuliah Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Etika Penelitian. Prodi Kesehatan Masyarakat Universitas Esa Unggul. <https://doi.org/10.13140/rg.2.2.13880.16649>
- Ismunandar. 2013. Kesiapan Rumah Sakit Umum Daerah Undata Palu dalam Penanganan Korban Bencana. Tesis. Universitas Hasanuddin. Makassar. 8(3), 143–154.
- Ina, R., Fayasari, A. 2022. Analisis Beban kerja Pramumasak dan Pramusaji di Instalasi Gizi RSUD Karawang Dengan Metode *Workload Indicator Staffing Need* Tahun 2022. *Jurnal Pangan Kesehatan dan Gizi*. e-ISSN: 2775-085X. *Jakagi* Vol 3, No. 2, Juni 2023
- Kemenkes RI. 2013. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Pettalolo, S. 2023. Laporan Tahunan *Unit Cost* Instalasi Gizi di RSUD Undata Provinsi Sulawesi Tengah. Palu
- Mahfud, 2014. Perhitungan *Unit Cost* Akomodasi Rawat Inap Bangsal Kelas III Ruang Arofah Dengan Metode *Activity Based Costing* Sistem Pada RSU PKU Muhammadiyah Yogyakarta. *Jurnal Nursing*. Vol. V, No. 1.
- Nurjaya, Irawati, K. 2020. Analisis Unit Cost pada Menu Makanan yang

Disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di SD / SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu *Analysis Of Cost Units On The Food Service Menu Presented In The Food Service At Poltekkes Kemenkes Palu RSUD Madani Palu*. 1(1), 1–11.

- Rachmat. 2021. Perhitungan Unit Cost dengan Metode *Activity Based Costing* (ABC) di Instalasi Gawat Darurat Rumah Sakit Hikmah Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Rahayuningsih, S. I., & Putra, A. 2010. Pengaruh Pengetahuan Pasien tentang Haknya Terhadap Kepuasan Pasien di RSUDZA. *Nursing Journal*. e-ISSN: 2580-2445
- Ratnasari, Mochamad, R., & Cecep, H. P. 2019. Analisis *Activity Based Costing* (ABC) Dalam Penentuan Harga Pokok Produk Pelayanan di Hotel Sabda Alam Garut. Universitas Garut. Garut
- Rizky, D. O., Padmiari, I. A. E., & Ariati, N. N. 2023. Analisis Biaya Makan Dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Di Rumah Sakit (Literatur Review). *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 12 (1), 39 – 51. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i1.1587>
- Safitri, T. A., Noviani, N. E. 2020. Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*. ISSN: 1410-4571, E-ISSN: 2541-2604
- Sartika, R, Suryani, L., & Deviliawati, A. 2021. Analisis Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Basemah Pagar Alam Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA*. P-ISSN 2615-6571 E-ISSN 2615-6563. Vol. 5 No. 2, Agustus 2022
- Silvana, P. 2020. Analisa *Unit Cost* Pada Penyelenggaraan Makanan di *Catering* Masagena Palu 2020. Laporan Tugas Akhir. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu. Palu
- Sugiyarti, A. T., Sandra, C. 2013. Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Dengan Metode *Activity Based Costing* (ABC) (Studi Kasus di Poli Mata RSD Balung Kabupaten Jember) *Unit Cost Analysis (Unit Cost) With Activity Based Costing Method (ABC) (Case Study In Eyes at RSD Balung Jember. Jurnal Pustaka Kesehatan*. Vol 1 No.1.
- Supartiningsih, S. 2017. Kualitas Pelayanan Kepuasan Pasien Rumah Sakit Kasus Pada Pasien Rawat Jalan. Sragen. *Jurnal Medicoeticolegal dan Manajemen Rumah Sakit*. Vol.6 No.1
- Wirasamadi, N. L. P., Adhi, K. T., Weta, I. W., & Ratna, R. 2015. Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di RSUP Sanglah Denpasar Provinsi Bali

*Analysis of Inpatients Food Leftover at Sanglah Hospital Bali Province.
Public Health and Preventive Medicine Archive. Vol 3 No.1*