

	PERENCANAAN ANGGARAN BAHAN MAKANAN		
	No Dokumen <i>065/6737/PJ.W/PKJ/2018</i>	No Revisi 03	Halaman 1/1
<b>STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL</b>	Tanggal Terbit  <i>24 OKTOBER 2018</i>	Ditetapkan Tgl..... Direktur,   <b>Dr. YUSTAR MULYADI, Sp.PD(K)GEH</b> Pembina Utama Muda NIP. 19620328 198910 1 001	
<b>Pengertian</b> :	Perencanaan anggaran bahan makanan adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien yang dilayani		
<b>Tujuan</b> :	Tersedianya taksiran anggaran belanja makanan selama setahun yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi pasien yang dilayani sesuai standar kecukupan gizi		
<b>Kebijakan</b> :	Kebijakan Direktur RSUD Dokter Soedarso Nomor 263 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi		
<b>Prosedur</b> :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya sesuai dengan kelas perawatan.</li> <li>2. Tetapkan macam dan jumlah konsumen/pasien</li> <li>3. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survey pasar, kemudian tentukan harga rata-rata untuk masing-masing bahan makanan</li> <li>4. Menghitung kebutuhan bahan makanan sesuai standart porsi dari siklus menu ke dalam berat kotor.</li> <li>5. Menghitung jumlah kebutuhan bahan makanan per orang per hari sesuai dengan kelas perawatan pasien.</li> <li>6. Menghitung jumlah kebutuhan bahan makanan pasien sebulan.</li> <li>7. Menghitung anggaran belanja makan dan minum pasien setahun.</li> <li>8. Mengajukan hasil perhitungan kepada bagian keuangan untuk diteruskan dalam perhitungan perencanaan anggaran kebutuhan bahan makanan (RAB)</li> </ol>		
<b>Unit Terkait</b> :	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instalasi Gizi</li> <li>2. Bidang perencanaan</li> <li>3. Bidang Keuangan</li> </ol>		