



Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Pada Penyelenggaraan Makanan Di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi

Unit Cost Analysis on Food Organization at Sukma Bangsa Sigi Junior/Senior High School

Dian Rizka, Nurjaya, *Adhyanti, Fahmi Hafid, Abd. Farid Lewa, Wery Aslinda

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu

Email: dhyanzka19@gmail.com

No Hp : 082293687760



<p>ARTICLE INFO : <i>Article History :</i> Received: Agustus 2023 Accepted: Agustus 2023 Published: Agustus 2023</p>	<p>ABSTRAK Latar Belakang: Perhitungan <i>unit cost</i> dalam penyelenggaraan makanan perlu direncanakan secara efektif dan efisien agar makanan yang disajikan memenuhi kebutuhan gizi dan diterima oleh konsumen. Tujuan: Untuk menghitung biaya satuan (<i>unit cost</i>) pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Sukma Bangsa Sigi. Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Subjek pada penelitian ini adalah Direktur Sukma Bangsa Sigi dan Koordinator dapur umum. Objek pada penelitian ini adalah bahan makanan termasuk bumbu-bumbu, tenaga kerja dan <i>overhead</i> dalam proses pengolahan makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi dengan rata-rata konsumen 140 orang/hari. Data diolah dengan perhitungan yang menggunakan aplikasi <i>Microsoft excel</i>. Data disajikan dalam bentuk narasi dan tabel. Hasil: Menunjukkan bahwa biaya bahan makanan (<i>food cost</i>) yaitu Rp. 29.931/orang/hari, biaya tenaga kerja Rp. 21.214/orang/hari, biaya <i>overhead</i> Rp. 2.497/orang/hari, <i>profit</i> Rp. 0 sehingga <i>unit cost</i> Rp. 53.642. Persentase terhadap <i>unit cost</i> untuk biaya bahan makanan (<i>food cost</i>) sebesar 55,8%, biaya tenaga kerja sebesar 39,5%, biaya <i>overhead</i> sebesar 4,7% dan <i>profit</i> sebesar 0%. Kesimpulan: Penyelenggaraan makanan di Sekolah Sukma Bangsa Sigi diharapkan menggunakan biaya satuan (<i>unit cost</i>) menu sesuai hasil penelitian agar komposisi menu lebih lengkap dan sesuai pedoman gizi seimbang. Pemberian lauk hewani dan buah lebih ditingkatkan terutama pada makan pagi dan makan malam.</p>
<p>Kata Kunci : Asrama <i>Unit Cost</i> Penyelenggaraan Makanan</p>	<p>ABSTRACT Background: <i>Unit cost calculations in food delivery need to be planned effectively and efficiently so that the food served meets nutritional needs and is accepted by consumers.</i> Objective: <i>To calculate unit costs in the organization of food at Sukma Bangsa School in Sigi.</i> Methods: <i>This type of research is descriptive research with a survey approach. The subjects in this study were the Director of Sukma Bangsa Sigi and the Public Kitchen Coordinator. The objects in this study are food ingredients including spices, labor and overhead in the food processing process at Sukma Bangsa Sigi Junior / Senior High School with an average consumer of 140 people / day. Data were processed with calculations using Microsoft excel application. Data is presented in the form of narratives and tables.</i> Results: <i>Shows that food costs are Rp. 29,931 / person / day, labor costs Rp. 21,214 / person / day, overhead costs Rp. 2,497 / person / day, profit Rp. 0 so that the unit cost is Rp. 53,642. The percentage of unit cost for food cost is 55.8%, labor</i></p>
<p>Keywords : <i>Hostel</i> <i>Unit Cost</i> <i>Food Service</i></p>	

cost is 39.5%, overhead cost is 4.7% and profit is 0%. **Conclusion:** The organization of food at Sukma Bangsa School in Sigi is expected to use the unit cost of the menu according to the results of the study so that the menu composition is more complete and in accordance with balanced nutritional guidelines. The provision of animal side dishes and fruit should be increased, especially in breakfast and dinner.



© 2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).

PENDAHULUAN

Perhitungan *unit cost* dalam penyelenggaraan makanan perlu direncanakan secara efektif dan efisien agar makanan yang disajikan memenuhi kebutuhan gizi dan diterima oleh konsumen. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 78 Tahun 2013 tentang pedoman pelayanan gizi, penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi dengan tujuan dilaksanakan agar makanan yang disediakan berkualitas sesuai dengan kebutuhan biaya, gizi dan aman dikonsumsi oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap Negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Negara Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak adalah apabila memproduksi 1000 porsi sehari sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal apabila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga dalam 3 kali makan sehari, maka jumlah penyelenggaraan adalah 150 porsi. Penyelenggaraan makanan institusi dibagi menjadi 2 kelompok utama, yaitu kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat non komersial (*service oriented*) yaitu pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi social, institusi khusus dan darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*) yaitu transportasi dan industri (Bakri et al., 2018).

Penyelenggaraan makanan asrama yang dikelola oleh pemerintah umumnya bersifat non komersial. Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara kontinu. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya (Bakri et al., 2018). Perencanaan anggaran perlu dilakukan dalam rangka pemenuhan gizi konsumen dengan biaya yang efisien. Biaya yang kita sediakan untuk biaya makanan tidak mengalami kekurangan dan tidak terjadi pemborosan maka dari itu sangat penting dilakukan perhitungan *unit cost* pada sebuah institusi. Perhitungan *unit cost* juga sangat perlu dilakukan karena untuk mengetahui kesesuaian biaya yang sudah ditetapkan dan seberapa besar biaya yang sudah dikeluarkan agar tidak terjadinya pemborosan dan penggelapan uang pada sebuah institusi (Setyaningrum, 2014). Tujuan penelitian adalah Untuk menghitung *unit cost* pada penyelenggaraan makanan di Sekolah SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi.

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan survey. Subjek pada penelitian ini adalah Direktur Sukma Bangsa Sigi dan Koordinator dapur umum. Objek pada penelitian ini adalah bahan makanan termasuk bumbu-bumbu, tenaga kerja dan *overhead* dalam proses pengolahan makanan. Langkah-langkah pada penelitian ini yang pertama adalah mengidentifikasi komponen *unit cost* yaitu *food cost*, biaya tenaga kerja, *overhead* dan *profit*, langkah yang kedua menghitung rata-rata *unit cost* per-komponen dengan menggunakan rumus *food cost*, biaya tenaga kerja, *overhead* dan *profit*, langkah yang ketiga menjumlahkan komponen *unit cost* sesuai menu, langkah yang keempat membandingkan hasil perhitungan *profit* dan *unit cost* pada menu

dengan harga yang sudah ditetapkan sekolah, langkah kelima menghitung keseluruhan *unit cost*, langkah keenam membandingkan kenyataan biaya yang ditetapkan oleh sekolah dan biaya yang di dapatkan dari hasil penelitian, langkah ketujuh menghitung persentase *unit cost* per-komponen. Sekolah Sukma Bangsa Sigi dengan rata-rata konsumen 140 orang/hari. Data diolah dengan perhitungan yang menggunakan aplikasi *Microsoft excel*. Data disajikan dalam bentuk narasi dan tabel.

HASIL

Biaya Bahan Makanan

Berdasarkan hasil perhitungan biaya bahan makanan (*food cost*) pada hari ke-1 sampai dengan hari ke-7 di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi diperoleh rata-rata biaya yang dikeluarkan adalah Rp. 29.931/orang/hari (Tabel 1). Sedangkan berdasarkan hasil wawancara terhadap pihak pengelola SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi, alokasi anggaran yang digunakan untuk belanja bahan makanan sebesar Rp 20.460,-/orang/hari.

Tabel 1 Biaya Bahan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi

Siklus Menu	Total Biaya (Rp)
Menu Hari I	19.432.401
Menu Hari II	20.300.660
Menu Hari III	15.355.282
Menu Hari IV	17.407.807
Menu Hari V	21.332.080
Menu Hari VI	18.752.268
Menu Hari VII	20.747.933
Jumlah biaya per siklus	133.328.431
Biaya bumbu 10%	13.332.843
Jumlah	146.661.274
Jumlah biaya bahan makanan/orang/hari	29.931

Sumber Data Primer, 2023

Biaya Tenaga Kerja

Dari hasil wawancara, didapatkan data bahwa tenaga kerja di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi berjumlah 8 orang yang terdiri dari 1 orang penanggung jawab pengolah, 6 orang tenaga pengolah/pemasak, dan 1 orang tenaga cleaning service. Tenaga kerja di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi memperoleh gaji pokok dan insentif setiap bulan. Hasil perhitungan biaya tenaga kerja adalah Rp. 21.214/orang/hari (Tabel 2).

Tabel 2 Biaya Tenaga Kerja Pada Penyelenggaraan Makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi

No.	Jenis Tenaga Kerja	Jumlah Tenaga Kerja (orang)	Gaji Pokok/orang/bln (Rp)	Gaji Insentif/orang/bln (Rp)	Jumlah Gaji (Rp)	Total Gaji (Rp)
1	Penanggung Jawab Pengolah	1	2.700.000	500.000	3.200.000	3.200.000
2	Pengelola/ Pemasak	5	2.700.000	500.000	16.000.000	80.000.000
3	Pengelola/ Pemasak	1	2.700.000	-	2.700.000	2.700.000
4	Cleaning service	1	2.700.000	500.000	3.200.000	3.200.000
Total Biaya Tenaga Kerja (Rp)						89.100.000
Biaya tenaga kerja/orang/hari (Rp)						21.214

Sumber: Data Primer, 2023

Biaya Overhead

Dari hasil wawancara dan observasi langsung didapatkan bahwa biaya *overhead* yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi terdiri dari biaya tetap yaitu barang dengan pemakaian 2 tahun. Biaya variabel yaitu biaya barang habis pakai (sabun cuci piring, isi ulang air galon, pembersih lantai dan sebagainya), listrik dan bahan bakar. Biaya depresiasi dapat dihitung dengan menggunakan rumus perhitungan :

$$AFC = \frac{IIC (1+i)^t \times (1+r)}{L}$$

Diketahui laju inflasi (i) pada saat ini (Mei 2023) sebesar 4,5% dan suku bunga (r) pada saat ini (Mei 2023) sebesar 5,75%. Hasil perhitungan biaya *overhead* adalah Rp. 2.497/orang/hari (Tabel 3).

Tabel 3. Biaya *Overhead* Pada Penyelenggaraan Makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya oprasional tetap	63.990.407
Biaya variabel	63.612.00
Jumlah	127.602.407
Jumlah biaya <i>overhead</i> /orang/hari	2.497

Sumber Data Primer, 2023

Profit

Dari hasil wawancara yang dilakukan bahwa Sekolah Sukma Bangsa Sigi tidak mengambil *profit* atau keuntungan pada penyelenggaraan makanan di sekolahnya (Rp 0,-).

Unit Cost

Setelah didapatkan hasil dari perhitungan semua aspek yang terdapat pada *unit cost* yaitu biaya bahan makanan (*food cost*), biaya tenaga kerja, biaya *overhead* dan *profit* maka didapatkan hasil *unit cost* adalah Rp. 53.642/orang/hari. Sedangkan jika komponen anggaran biaya bahan makanan menggunakan dasar alokasi dari pihak pengelola maka *unit cost* nya adalah Rp 44.171 atau terdapat selisih *unit cost* sebesar Rp 9.471 (Tabel 5).

Tabel 4 *Unit Cost* Pada Penyelenggaraan Makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi

No.	Aspek Biaya	Biaya (Rp)		
		Berdasarkan Perhitungan	Berdasarkan alokasi pengelola sekolah	Selisih
1	Biaya bahan makanan/orang/hari	29.931	20.640	
2	Biaya tenaga/orang/hari	21.214	-	
3	Biaya overhead/orang/hari	2.497	-	
4	Profit 0%	0	-	
5	<i>Unit Cost</i> /orang/hari	53.642	44.171	9.471

Sumber Data Primer, 2023

PEMBAHASAN

Biaya Bahan Makanan

Biaya bahan makanan (*food cost*) meliputi biaya yang dikeluarkan untuk membeli berbagai bahan makanan yang akan diolah untuk menghasilkan suatu produk makanan. Besarnya biaya yang dikeluarkan bervariasi tergantung dari menu, jumlah konsumen atau jumlah porsi makanan yang akan dihasilkan. Perkiraan jumlah biaya bahan makanan dapat dilihat dari menu atau pedoman menu, standar resep, standar harga serta rata-rata jumlah konsumen yang dilayani.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Sekolah Sukma Bangsa Sigi diperoleh *food cost* sebesar Rp. 29.931/orang/hari, yang dihitung berdasarkan menu atau pedoman menu, rata-rata jumlah konsumen yang dilayani serta standar harga. Dari hasil wawancara yang didapatkan jumlah biaya makanan berdasarkan ketetapan adalah Rp. 20.460/orang/hari. Hasil ini berbeda dengan Penelitian Damayanti (2022) tentang analisis hubungan biaya makanan dengan kandungan gizi menu dan tingkat kesukaan menu pada siswi SMP Islam Terpadu Madina Boarding School Samarinda, diperoleh biaya makanan untuk tiga kali makan adalah Rp. 15.500/orang/hari. Namun, tidak jauh berbeda dengan hasil penelitian yang dilakukan Naneng, (2022) bahwa *food cost* yang didapatkan pada penyelenggaraan makanan siswa SD Islam Terpadu Qurotta A'ayun Tinggede Palu untuk 1 kali makan sebesar Rp. 10.185/orang/hari. Jika diasumsikan 3 kali makan maka *food cost*/hari sekitar Rp. 30.555/orang/hari. Perbedaan lokasi menentukan harga suatu barang, termasuk bahan makanan.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja meliputi pengeluaran untuk membayar tenaga kerja penyelenggaraan makanan sesuai ketetapan yang berlaku. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi, biaya tenaga kerja yang terdapat dalam penyelenggaraan makanan hanya meliputi gaji tetap seluruh karyawan dan insentif. Biaya tenaga kerja di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi mengikuti daftar UMR daerah. Sehingga didapatkan biaya tenaga kerja di Sekolah sukma Bangsa Sigi adalah Rp. 21.214/orang/hari. Hasil ini jauh berbeda dengan hasil penelitian yang dilakukan (Katrin, 2019) bahwa biaya tenaga kerja yang didapatkan pada penyelenggaraan makanan pada menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SD/SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu sebesar Rp. 1.982/orang/hari. Jumlah tenaga kerja dan gaji yang diberikan menjadi faktor yang menentukan besarnya biaya tenaga kerja yang harus dianggarkan.

Biaya Overhead

Biaya *overhead* merupakan biaya yang dikeluarkan dalam rangka proses produksi makanan, kecuali biaya bahan makanan dan biaya tenaga kerja. Biaya *overhead* yang digunakan untuk menunjang biaya oprasional terdiri dari biaya oprasional tetap dan biaya oprasional tidak tetap. Pada penyelenggaraan makanan, biaya *overhead* yang dimaksud antara lain biaya bahan bakar, alat masak, alat makan, alat rumah tangga, telepon, listrik, biaya pemeliharaan dan lain-lain.

Dari hasil penelitian yang dilakukan didapatkan biaya overhead yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi terdiri dari biaya alat masak, alat makan, alat rumah tangga, bahan bakar dan listrik. Sehingga didapatkan biaya overhead pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Sukma Bangsa Sigi adalah Rp. 2.497/orang/hari. Hal ini berbeda dengan hasil penelitian yang dilakukan (Katrin, 2019) bahwa biaya overhead yang didapatkan pada penyelenggaraan makanan pada menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SD/SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu sebesar Rp. 265,73/orang/hari. Laju inflasi, suku bunga, harga jual yang terus berubah dari waktu ke waktu serta tahun pemakaian barang mempengaruhi tinggi rendahnya biaya overhead yang didapatkan.

Profit

Profit merupakan selisih antara pengeluaran dan pemasukan. Dalam hal ini, jika suatu usaha menjadikan profit sebagai tolak ukur efisiensi dan efektifitas maka akan didapatkan profit sebesar-besarnya. Menurut Bakri dkk (2018) margin profit yang baik adalah sebesar 16%. Berdasarkan hasil wawancara bahwa dari penyelenggaraan makanan yang ada, pihak sekolah belum menetapkan berapa persen profit atau keuntungan yang diambil. Pihak sekolah mengatakan keuntungan bukan menjadi tujuan utama dari penyelenggaraan makanan yang ada. Sehingga biaya profit yang didapatkan pada penyelenggaraan makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi yaitu sebesar Rp. 0.

Unit Cost

Unit Cost atau biaya satuan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk dan merupakan biaya rata-rata hasil perhitungan dari total dibagi jumlah biaya produksi (biaya

bahan makanan (food cost), biaya tenaga kerja dan biaya overhead). Dari hasil penelitian yang dilakukan didapatkan unit cost pada makanan di penyelenggaraan makanan di Sekolah Sukma Bangsa Sigi adalah Rp. 53.642/orang/hari. Sedangkan berdasarkan estimasi unit cost yang didapatkan adalah Rp.44.171/orang/hari dari total konsumen sebanyak 140 orang. Adapun hasil penelitian dan estimasi memiliki selisih dengan besaran Rp. 9.471.

Pada hasil penelitian dan estimasi mempunyai perbandingan yang jauh dikarenakan biaya makanan yang di tetapan oleh pihak sekolah dalam penyelenggaraan makanan perorang tidak mengalami perubahan meskipun harga bahan makanan yang ada di pasar mengalami kenaikan ataupun penurunan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Asvaweni, (2014) tentang analisis biaya satuan (unit cost) makanan pasien rawat inap berdasarkan activity based costing (ABC) (studi pada RSUD Dr Achmad Mochtar bukittinggi di peroleh bahwa biaya satuan (unit cost) untuk masing-masing kelas perawatan didapatkan biaya makan pasien VIP I Rp. 57.027,58/orang/hari, VIP II Rp. 31.681,98/orang/hari, Kelas I Rp. 19.008,86/orang/hari, Kelas II Rp. 12.672,79/orang/hari dan Kelas III Rp. 6.336,40/orang/hari.

Persentase merupakan sebuah bentuk bilangan yang menggambarkan beberapa bagian dari keseluruhan data yang ada. Dari hasil penelitian yang dilakukan didapatkan persentase pada penyelenggaraan makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi adalah biaya bahan makanan (*food cost*) 55,8%, biaya tenaga kerja 39,5% , biaya *overhead* 4,7% dan *profit* 0,0%. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Katrin, (2019) tentang analisis biaya satuan (*unit cost*) pada menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SD/SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu di dapatkan persentase biaya bahan makanan (*food cost*) 69%, biaya tenaga kerja 14,1%, biaya *overhead* 1,9% dan *profit* 15%. Menurut Bakri dkk., (2018) margin biaya yang baik adalah biaya bahan makanan (*food cost*) 40%, biaya tenaga kerja 24%, biaya *overhead* 20%, dan *profit* 16%.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa *unit cost* pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Sukma Bangsa Sigi sebesar Rp. 53.642/orang/hari. Saran yang diberikan agar komposisi menu lebih lengkap dan sesuai pedoman gizi seimbang dengan pemberian lauk hewani dan buah lebih ditingkatkan terutama pada makan pagi dan makan malam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada pihak sekolah Sukma Bangsa yang telah banyak membantu dalam proses penelitian

DAFTAR PUSTAKA

- ‘Ain, K., & Prameswari, G. N. (2020). Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kecukupan Energi Dan Status Gizi Pada Siswi Smp. *Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kecukupan Energi Dan Status Gizi Pada Siswi Smp*, 4(4), 566–576.
- Amanda, F. R. (2021). *Analisis Biaya Makanan, Siklus Menu, Dan Kecukupan Gizi Makro Santriwati Smp Dipesantren Ar-Risalah Tahun 2021*.
- Amelia, A. R., Syam, A., & Fatimah, S. (2013). *Santri Putri Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar Sulawesi Selatan Tahun 2013 Correlation Of Energy Intake And Nutrient Intake With Nutritional Status Of Students In Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar South Sulawesi In 2013 Program Studi Ilm*. 1–15.
- Annisa. (2019). Analisis Biaya Makanan Lauk Hewani Dan Lauk Nabati Yang Terbuang Berdasarkan Sisa Makanan Biasa Kelas Iii. *Journal Articiel*, 53(9), 1689–1699.
- Asvaweni. (2014). *Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Makanan Pasien Rawat Inap Berdasarkan*

- Activity Based Costing (Abc) (Studi Pada Rsud Dr Achmad Mochtar Bukittinngi).*
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Syria Studies*, 7(1), 354.
- Bonny, O. (2015). *Redesain Asrama Mahasiswa Di Jakarta Barat*. 4, 7–30.
- Damayanti, N. R. (2022). *Analisis Hubungan Biaya Makanan Dengan Kandungan Gizi Menu Dan Tingkat Kesukaan Menu Pada Siswi Smp Islam Terpadu Madina Boarding School Samarinda*.
- Fadlun, N. (2022). *Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Pada Penyelenggaraan Makanan Di Pesantren Hidayatullah Kota Palu*.
- Katrin. (2019). 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 Perhit. *Jurnal Ilmiah Gizi*, 1(1), 1–11.
- Kemenkes Ri. (2013a). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Kemenkes Ri. (2013b). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. *Occupational Medicine*, 53(4), 130.
- Lesmana, S. (2018). Pengertian Panti Asuhan, Sejarah Panti Asuhan, Aspek Perancangan Panti Asuhan. *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota*, 1(3), 82–91.
- Naneng, R. P. (2022). *Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Pada Penyelenggaraan Makanan Siswa Di Sd Islam Terpadu Qurotta A'yun Tinggede Palu*.
- Nuri, I. (2016). *Analisis Biaya Produksi Pengerjaan Venner Core Plywood Golongan Upah Borongan Dan Golongan Upah Harian Dengan Menggunakan Sistem Activity Based Costing (Study Pada Pt. Galaxy Surya Panelindo) Tahun 2018.15 (2), 1-23. 15(2), 1–23*.
- Nurjaya, S. P. M. K. (2022). *Modul Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Putri, A. C. S. (2019). *Penentuan Harga Pokok Produksi Di Kampong Gerabah Pagerjuran*. 8–31.
- Rahmawati, Y. (2019). *Analisis Biaya Dari Sisa Makanan Makan Siang Di Sma It Abu Bakar Yogyakarta*. 9–33.
- Rochimiwati, S. N., Mas'ud, H., & Arifin, N. A. (2014). *Analisis Menu Makanan Biasa Kelas Iii Di Rsud Massenrempullu Kabupaten Enrekang*. xvii.
- Safitri, T. A., Noviani, E., & Fathah, R. N. (2020). Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Analisis Anggaran Belanja*, 5(1), 50–58.
- Setyaningrum, S. (2014). *Analisis Perhitungan Biaya Satuan (Unit Cost) Dengan Model Activity Based Costing (Abc) Untuk Menentukan Standar Biaya Di Smk Negeri 3 Kota Tangerang Selatan*. 1–91.
- Sudrajat, A. S., & Sinaga, T. (2017). Analisis Biaya Makan Terhadap Ketersediaan Makanan Serta Tingkat Kecukupan Gizi Santri Di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut. *Gizi Indonesia*, 39(2), 115.
- Sumiati, S., Witcahyo, E., & Ramani, A. (2020). Analisis Biaya Satuan (Unit Cost) Dengan Metode Activity Based Costing (Abc) Di Poliklinik Jantung Rsu Dr. H. Koesnadi Bondowoso. *Jurnal Ekonomi Kesehatan Indonesia*, 4(2), 1–9.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. *K-Media*, 76.
- Yahya, P. N., Ronitawati, P., Sitoayu2, L., Sa'pang2, M., & Nuzrina, R. (2022). *Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah*. 40(1), 35–44.