



*Mitra Untuk Sehat
Melayani Dengan Sepenuh Hati*

PEMERINTAH KABUPATEN BREBES

RUMAH SAKIT UMUM DAERAH

PROPOSAL SIKUBIZ

**(SISTIM INFORMASI KEBUTUHAN GIZI)
PENGEMBANGAN INVENTORI**

RUMAH SAKIT UMUM DAERAH BREBES

Jl. Jendral Sudirman No. 181 Telp. (0283) 671431 Fax. 671095

Brebes 52212

PROPOSAL SIKUBIZ PENGEMBANGAN INVENTORI

(Sistem Informasi Kebutuhan Gizi)

I. LATAR BELAKANG

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 83 Tahun 2013 tentang Sistem Informasi Manajemen Rumah Sakit bahwa setiap rumah sakit wajib melakukan pencatatan dan pelaporan semua kegiatan penyelenggaraan rumah sakit dalam bentuk sistem informasi manajemen rumah sakit, yang bertujuan untuk meningkatkan efisien dan efektifitas penyelenggaraan rumah sakit di Indonesia. (Permenkes RI, 2013)

Sistim Informasi Manajemen Rumah Sakit yang selanjutnya disebut SIMRS adalah suatu sistem teknologi informasi komunikasi yang memproses dan mengintegrasikan seluruh alur proses pelayanan rumah sakit dalam bentuk jaringan koordinasi, pelaporan dan prosedur administrasi untuk memperoleh informasi secara tepat dan akurat, dan merupakan bagian dari sistem informasi kesehatan. (Permenkes RI, 2013)

Instalasi Gizi adalah salah satu instalasi yang ada di suatu Rumah Sakit. Jika dilihat dari bidang pelayanan, maka Instalasi Gizi termasuk dalam bidang pelayanan penunjang. Pelayanan Instalasi gizi terdiri dari asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan dan penelitian pengembangan gizi terapan. (Kemenkes RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, persiapan dan pengolahan makanan, distribusi makanan dan penyajian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. (Kemenkes RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan agar penderita yang dirawat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya dan dapat mempercepat penyembuhan penyakit. Biaya yang telah disiapkan untuk penyelenggaraan makanan rumah sakit dapat digunakan setepat tepatnya sehingga diperoleh daya guna dan hasil guna yang maksimal (Moehyi, 2002). Penyelenggaraan makanan sebagai salah satu penunjang dalam pelayanan kesehatan bertujuan untuk mencukupi kebutuhan pasien terhadap gizi seimbang.

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dipakai sebagai indikator untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Ada berbagai aspek yang harus diperhatikan dalam proses penyelenggaraan makanan, antara lain perencanaan menu, pengorganisasian pelayanan makanan, higienitas makanan dan peralatan yang merupakan satu kesatuan bentuk pelayanan sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.

Patient Safety yang menjadi bagian dari system pelayanan kesehatan yang berkualitas dapat meraih pencapaian standar dari *patient safety* yang dibutuhkan di setiap sisi pelayanan kesehatan guna untuk meningkatkan dan mengembangkan system *patient safety* secara komprehensif termasuk di dalamnya budaya *safety* dan organisasi pendukung proses *safety* (Aspend *et al*, 2004). Ketepatan diet pasien rawat inap di rumah sakit merupakan salah satu aspek *patient safety*, oleh karena itu pemberian makanan harus sesuai dengan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Ketepatan diet juga merupakan salah satu standar pelayanan minimal instalasi gizi, yaitu harus memenuhi standar 100% (Permenkes, 2008)

Selain *patient safety* perlu diperhatikan pula tentang efisiensi biaya. Efisiensi biaya dapat diinterpretasikan sebagai pengeluaran suatu lembaga yang dilakukan dengan hemat dan berwujud kegiatan untuk mencapai tujuan. Kualitas pelayanan kesehatan dapat dilaksanakan dengan pengeluaran yang wajar dan hemat. Penghitungan biaya per unit harus diakui sebagai suatu aksi penting dalam pembentukan budaya “efisiensi” (Bastian, 2008). Efisiensi biaya menjadi sangatlah penting terutama dalam menyongsong penyelenggaraan jaminan kesehatan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Sosial (BPJS). Pelaksanaan jaminan kesehatan haruslah mengacu kepada kendali mutu dan kendali biaya dengan menerapkan prinsip “*managed care*”, agar terjadi pembiayaan yang efisien dengan mutu yang tetap terjamin sesuai indikasi medis (Mukti, 2012)

Melihat betapa pentingnya kendali mutu dan kendali biaya di Instalasi Gizi maka, Sistem Informasi Manajemen juga sangat diperlukan di Instalasi Gizi. Namun dalam kenyataannya, SIMRS di RSUD Brebes belum dapat memenuhi semua kebutuhan data yang diperlukan. SIMRS di instalasi gizi salah satunya diperlukan untuk mengetahui jumlah pasien rawat inap sebagai dasar jumlah porsi makan yang harus disiapkan. Karena SIMRS belum dapat mengakomodir kebutuhan data tersebut maka pemesanan makanan pasien rawat inap masih dilakukan secara manual melalui form bon makanan pasien rawat inap. Permasalahan yang timbul

adalah terlihat data selisih antara jumlah makanan yang dipesan melalui bon makanan dengan jumlah pasien sebenarnya. Data bulan Mei tahun 2022 menunjukkan bon makan pasien yang dipesan berjumlah 24.090 porsi, sedangkan jumlah porsi makan yang terbagi adalah 22.147 pasien dalam sebulan, terlihat bahwa pemesanan melebihi jumlah pasien yang sebenarnya sebesar 1.943 porsi (8,8%). Hal ini tentu berpengaruh pada inefisiensi anggaran makan pasien. Kelebihan jumlah porsi makan yang tidak terbagi jika dihitung dalam kurun waktu 1 bulan (Mei 2022) berjumlah 1.943 Porsi, atau membuang anggaran sebesar Rp 68.005.000. dan jika diakumulasikan dalam 1 tahun tentunya bukan merupakan angka yang kecil.

Selain dari segi anggaran, SIMRS di instalasi gizi juga diperlukan untuk ketepatan pemberian diet kepada pasien rawat inap. Permasalahan yang ada bahwa SIMRS belum dapat menyajikan data tentang diet pasien, sehingga keterangan diet pasien masih ditulis secara manual, akibatnya sering terjadi kesalahan pemberian diet pasien. Data ketepatan diet pasien pada bulan April 2022 belum sesuai dengan standar pelayanan minimal yaitu sebesar 89%, begitu juga data pada bulan Mei yaitu 2022 sebesar 94% (standar minimal harus mencapai 100%). Sehingga kami termotivasi untuk membuat sistim informasi gizi secara sederhana bernama Sikubiz (Sistim Informasi Kebutuhan Gizi).

Program Sikubiz (Sistim informasi Kebutuhan Gizi) merupakan aplikasi sistim informasi manajemen yang memuat data-data yang dibutuhkan untuk pelayanan gizi. Data tersebut antara lain tentang jumlah pasien rawat inap, data diet pasien, cetak label makanan dll. Aplikasi ini dapat *dibridgingkan* dengan SIMRS sehingga data pasien rawat inap baik yang masuk maupun yang pulang akan terekam di sikubiz. Data diet pasien yang sudah *dientry* selanjutnya dapat dicetak sebagai label makanan.

Sikubiz merupakan inovasi sistim informasi manajemen di bidang Kesehatan yaitu di fasilitas Kesehatan rumah sakit khususnya di pelayanan gizi. Sikubiz bertujuan untuk agar data-data yang terkait dengan pelayanan gizi dapat disajikan secara akuntabel.

Aplikasi sikubiz mendukung pencapaian *Sustainable Development Goals/SDGs* yang ke 3 yaitu menjamin kehidupan yang sehat dan mendorong kesejahteraan bagi semua orang di segala usia. Focus dari seluruh target dari tujuan nomer 3 ini salah satunya adalah gizi masyarakat. Inovasi sikubiz ini merupakan inovasi di bidang

pelayanan gizi yang dapat menjamin pelayanan gizi yang sesuai yaitu dari segi ketepatan diet, sehingga pasien yang dirawat inap akan mendapatkan diet makanan sesuai dengan kondisi penyakitnya. Inovasi ini juga selaras dengan target nomer 2 yaitu menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik. Aplikasi sikubiz menjamin setiap pasien yang dirawat inap untuk mendapatkan makanan yang sesuai dengan status gizinya, karena sikubiz dapat menyajikan data jumlah pasien rawat inap sesuai dengan data SIMRS beserta keterangan dietnya.

Data ketepatan diet setelah ada aplikasi sikubiz yaitu pada bulan November 2022 menunjukkan angka 100% (sudah memenuhi standar pelayanan minimal), begitu juga dengan bulan-bulan selanjutnya, sudah dapat memenuhi standar 100%. Data selisih antara bon makan pasien rawat inap dengan porsi makan yang dibagi menunjukkan penurunan. Terlihat pada bulan November 2022, jumlah bon makanan 9.824 sedangkan porsi yang terbagi 9.238 porsi, terdapat selisih 471 porsi (5,1%). Bulan Desember 2022, jumlah bon makanan sebanyak 9.827 porsi sedangkan jumlah porsi yang terbagi 9.005, terdapat selisih 282 porsi (3%). Bulan Januari 2023, jumlah bon makanan sebanyak 10.476 porsi sedangkan jumlah porsi yang terbagi 10.345 porsi, terdapat selisih 131 porsi (1,3%). Hal tersebut menunjukkan bahwa setelah menggunakan aplikasi sikubiz, terjadi penurunan sisa porsi makanan yang tidak terbagi yang akan berpengaruh terhadap efisiensi anggaran makan pasien. Data bulan Mei 2022 menunjukkan bahwa jumlah pasien rawat inap tidak sesuai dengan jumlah porsi makan yang dipesan dan ketepatan diet pasien rawat inap belum mencapai 100%. Sehingga diperlukan inovasi terkait sistim informasi manajemen RS khususnya pelayanan gizi. Komitmen manajemen RSUD Brebes dalam mendukung inovasi ini, salah satunya adalah dengan menyiapkan anggaran setiap tahunnya untuk update sikubiz sesuai dengan hasil evaluasi. Update sikubiz sudah dilakukan sebanyak 2 kali yaitu pada tahun 2022 dan tahun 2023. Aplikasi sikubiz terbukti mampu untuk meningkatkan pelayanan gizi RS yaitu terkait ketepatan diet pasien dan data jumlah pasien rawat inap yang harus mendapatkan makanan.

Aplikasi sikubiz memiliki nilai lebih yaitu aplikasi ini dapat dihubungkan/*bridging* dengan SIMRS yang sudah ada di rumah sakit. Karena SIMRS banyak yang belum dapat mengakomodir kebutuhan data-data terkait pelayanan gizi, seperti yang terjadi di RSUD Brebes, selama periode awal memakai SIMRS sampai dengan saat ini belum ada fasilitas pelayanan gizi.

Aplikasi sikubiz ini sangat mudah diterapkan di rumah sakit atau puskesmas rawat inap karena menggunakan aplikasi yang sederhana. Fasilitas menu sudah dilengkapi dengan pilihan jawaban (misal pilihan jenis diet dan bentuk makanan) dan juga *user* tidak perlu mengentry ulang identitas pasien karena aplikasi ini sudah terhubung langsung dengan SIMRS yang sudah menyediakan data identitas pasien serta data pendukung lainnya. Aplikasi sikubiz juga dapat mencetak label makanan pasien rawat inap.

Setiap pihak memiliki peran masing-masing dalam mendukung aplikasi sikubiz ini, ahli gizi beserta seluruh karyawan gizi selalu mengecek tentang jumlah pasien, diet sesuai dengan penyakitnya, serta evaluasi aplikasi agar lebih akuntabel dan lebih berkembang. Dari pihak manajemen khususnya bidang penunjang turut serta mendukung dan mengevaluasi pelaksanaan program serta menyediakan anggaran untuk update sikubiz secara berkala. Terbukti dengan adanya update sikubiz yang teratur setiap tahunnya.

Program sikubiz sebenarnya masih membutuhkan pengembangan lagi, rencana tindak lanjut kami antara lain diterapkannya program sikubiz di tiap ruangan rawat inap untuk pemesanan makanan pasien yang selama ini masih ditulis manual, dan saat ini pengembangan ini telah dilakukan. Selain itu, pada tahun 2023 aplikasi sikubiz juga telah dikembangkan yaitu dilengkapi menu *Inventory* untuk laporan stok bahan makanan dan bahan habis pakai gizi serta laporan realisasi keuangan di instalasi gizi.

Evaluasi aplikasi Sikubiz dilakukan setiap tahun yaitu pada tahun 2022 dan 2023. Monitoring dan evaluasi dilakukan secara internal oleh pihak teknologi informasi bersama ahli gizi dan dilaporkan ke manajemen RS. Sejak pertama dibuat sampai dengan tahun 2023, program Sikubiz mengalami beberapa perubahan menyesuaikan hasil evaluasi pelaksanaan program. perubahan antara lain terkait identitas pasien seperti umur, tanggal lahir, nama ruang rawat inap, tanggal ketika entry data pasien. Data lengkap terkait evaluasi aplikasi sikubiz ada pada lampiran (Lampiran 1)

https://docs.google.com/document/d/1cKOQud9JoCk9z0nEV94OIMsHx-ka19oT/edit?usp=drive_link&ouid=107386416413288444438&rtpof=true&sd=true

Keberhasilan dari program sikubiz ini terbukti dengan adanya data tentang ketepatan diet pasien pada bulan November tahun 2022 menunjukkan angka 100% (sudah memenuhi standar pelayanan minimal), begitu juga dengan bulan selanjutnya. Data selisih antara bon makan pasien rawat inap dengan porsi makan yang dibagi menunjukkan penurunan. Terlihat pada bulan November tahun 2022 sebanyak 5,1%, pada bulan Desember tahun 2022 sebanyak 3%, dan pada bulan Januari tahun 2023 sebanyak 1,3%. Hal tersebut menunjukkan bahwa setelah menggunakan aplikasi sikubiz, terjadi penurunan sisa porsi makanan yang tidak terbagi yang akan berpengaruh terhadap efisiensi anggaran makan pasien. Dengan adanya program sikubiz data tentang diet pasien lebih *riil time* dan meminimalisasi kesalahan pemberian diet pasien. Dan untuk jumlah porsi makan yang terbagi datanya lebih sesuai.

Jika dikaitkan dengan pandemi Covid-19, aplikasi sikubiz berguna untuk menjamin bahwa setiap pasien rawat inap mendapatkan makanan sesuai dengan dietnya. Karena dengan aplikasi ini semua pasien rawat inap terekam dalam data sikubiz yang sudah *bridging* dengan SIMRS. Kesalahan pemberian diet pada pasien covid dapat berakibat tidak terpenuhinya nutrisi sesuai dengan kebutuhan tubuh, yang akhirnya berdampak pada keselamatan pasien.

Semua pihak memiliki peran dalam pelaksanaan maupun pengembangan aplikasi sikubiz ini. Direksi RSUD Brebes bertugas *mensuport* dan juga menyediakan anggaran, bidang penunjang yang membawahi instalasi gizi turut mengevaluasi dan memonitor pelaksanaan aplikasi, bidang lain yaitu bagian perencanaan program turut mengawasi terkait dengan bridging SIMRS, dan juga bagian diklat sebagai inisiator untuk melakukan pengembangan aplikasi sikubiz.

Perbedaan dengan aplikasi lain, bahwa sikubiz merupakan aplikasi yang jarang tersentuh oleh aplikasi SIMRS pada umumnya, yang sebagian besar focus pada masalah keuangan dan pelayanan medis serta keperawatan. Padahal pelayanan gizi juga merupakan pelayanan penunjang yang penting. Disamping itu sikubiz dapat dibridgingkan dengan SIMRS yang sudah ada sehingga dapat melengkapi kebutuhan data terutama data di instalasi gizi.

Pengembangan Sikubiz dilakukan untuk memenuhi kebutuhan data stok opnam bahan makanan gizi, dimana selama ini masih menggunakan program excel sederhana, dan masih memiliki banyak kekurangan. Sikubiz dikembangkan dengan dilengkapi fasilitas info terkait rekanan, master bahan makanan, referensi, reealisasi

anggaran, data bahan makanan masuk dan keluar, stok opname, kartu stok dan daftar bahan makanan. Pengembangan ini dapat menggunakan jumlah pasien rawat inap yang ada di sikubiz untuk mendapatkan data dasar jumlah bahan makanan yang diperlukan.

II. TUJUAN

Tujuan dari pembuatan program *Sikubiz* (Sistim Informasi Kebutuhan Gizi) adalah

1. Menyajikan data jumlah porsi pasien rawat inap secara tepat
2. Menyajikan laporan jumlah porsi pasien rawat inap secara harian per waktu makan
3. Menyajikan data diet pasien yang sesuai dengan kondisi penyakitnya
4. Menyajikan informasi jumlah porsi pasien rawat inap berdasarkan ruang rawat inap dan jenis diet
5. Menyajikan label makanan pasien rawat inap (label berisi data nama pasien, nomer rekam medis, kamar perawatan, jenis diet, bentuk diet, waktu makan, tgl pemberian makan)
6. Pemesanan makanan pasien rawat inap secara komputerisasi
7. Menyajikan data stok bahan makanan dan bahan habis pakai gizi
8. Menyajikan data realisasi anggaran Instalasi Gizi

III. MANFAAT

Program *SiKubiz* ini sangat bermanfaat baik secara internal maupun eksternal, bagi RSUD Brebes (internal) program ini dapat meningkatkan mutu pelayanan gizi khususnya peningkatan pelayanan terkait ketepatan diet pasien dan juga ketepatan jumlah porsi pasien rawat inap yang berujung pada efisiensi anggaran makan pasien. Secara eksternal program ini dapat dirasakan oleh pasien rawat inap melalui pemberian makanan yang sesuai dengan penyakit pasien (*patient safety*).

Pengembangan inventory *sikubiz* bermanfaat untuk akuntabilitas laporan keuangan di gizi, dan informasi stok bahan makanan yang *real time*

IV. RUANG LINGKUP

Ruang lingkup program *SiKubiz* :

1. Sistim Informasi laporan jumlah porsi makan pasien rawat inap secara harian dan setiap waktu makan
2. Sistim Informasi Diet Pasien
3. Sistim Informasi jumlah porsi makan pasien berdasarkan ruang rawat inap dan jenis diet
4. Sistim Informasi cetak label makan pasien
5. Sistim Informasi pemesanan makanan pasien rawat inap
6. Sistim Informasi stok bahan makanan dan bahan habis pakai gizi
7. Sistim informasi realisasi anggaran Instalasi Gizi

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Software SiKubiz dilakukan oleh Instalasi Informasi dan Teknologi (IT) RSUD Brebes beserta ahli gizi, awal pembuatan pengembangan Sikubiz mulai pada bulan Januari 2023. Fasilitas yang ada di program SiKubiz terdiri dari :

a. Master Data

Master data merupakan tempat dimana jenis diet dan bentuk makanan harus dientry terlebih dahulu. Jenis diet adalah semua jenis diet yang diberikan untuk pasien misalkan DM (diabetes Mellitus), RG (Rendah Garam) dll. Sedangkan bentuk makanan terdiri dari 5 bentuk : Nasi Biasa, Nasi Tim, Bubur biasa, Bubur saring dan Cair. (gambar terlampir)

b. Entry Diet Pasien

Setelah jenis diet dan bentuk makanan sudah dientry di dalam Master Data, maka langkah selanjutnya adalah memasukkan kamar pasien, jenis diet, bentuk makanan, snack pagi, snack sore dan susu selingan sesuai dengan pasien yang sedang dirawat inap, diet yang dientry tentunya sesuai dengan diet yang telah ditentukan oleh dokter bersama ahli gizi. (gambar terlampir). Perubahan pada kolom ini yaitu adanya penambahan data tanggal lahir pasien, umur dan tanggal entry data.

c. Verifikasi Diet Pasien

Fasilitas ini berguna untuk melihat status pasien apakah masih rawat inap atau sudah dipulangkan, sehingga jumlah makanan yang disediakan sesuai dengan jumlah pasien yang sebenarnya. (gambar terlampir)

d. Cetak Label Gizi

Fasilitas ini berguna untuk mencetak label gizi yang akan dipasang di masing-masing tempat makanan pasien rawat inap. Label gizi berisi nomer rekam medik, nama pasien, bangsal, no ruang, jenis diet, bentuk diet, keterangan, waktu makan dan tanggal cetak. (gambar terlampir)

e. Pasien Reservasi

Fasilitas ini berguna untuk mengetahui pasien yang melakukan reservasi untuk rawat inap tetapi belum mendapatkan kamar, jadi masih menunggu di IGD, dan juga untuk mengetahui pasien yang berpindah ke ruangan lain.

f. Cetak Data Pasien

Fasilitas ini berguna untuk mengecek kembali jumlah pasien yang benar-benar masih rawat inap dan pasien yang akan pulang maupun yang sudah pulang. Data ini akan dibawa oleh pramusaji ketika membagi makanan ke ruang rawat inap, sehingga didapat data jumlah pasien yang masih dirawat inap, selanjutnya akan dilaporkan ke ahli gizi yang sedang bertugas. (gambar terlampir)

g. Laporan

Fasilitas ini berisi tentang laporan jumlah pasien per sekali makan, perhari, perbulan dan pertahun. Selain itu juga dapat mengetahui jumlah pasien berdasarkan kelas perawatan dan berdasarkan diet. (gambar terlampir)

h. Pengembangan sikubiz berupa fasilitas *Inventory*

- Rekanan merupakan daftar nama vendor gizi
- Barang merupakan daftar nama bahan makanan dan bahan habis pakai gizi
- Realisasi merupakan nominal anggaran yang telah terealisasi
- Barang masuk merupakan data nama barang yang diterima oleh instalasi gizi
- Barang keluar merupakan data nama barang yang dikeluarkan dari gudang gizi untuk diolah
- Stok opname merupakan laporan stok opname bulanan
- Kartu stok merupakan data stok per bahan makanan
- Referensi merupakan data base untuk menambah atau mengurangi jenis satuan barang.

i. Keluar/Exit

VI. KESIMPULAN

Dengan adanya program SiKubiz maka mempermudah pelayanan makanan pasien rawat inap, baik dari segi jumlah porsi makan, ketepatan diet yang diberikan, laporan stok bahan makanan dan laporan realisasi anggaran. Program ini masih memiliki beberapa kendala antara lain, perlu adanya koordinasi dengan rawat inap terkait entry pasien masuk dan pasien pulang, karena ketepatan waktu entry data akan berpengaruh ke data yang tersaji di gizi (terutama ketepatan jumlah porsi

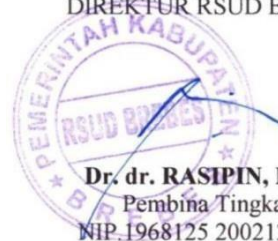
makan pasien rawat inap). Kedepannya program Sikubiz ini dapat lebih berkembang dan memberi manfaat yang lebih luas lagi.

VII. Rencana Aksi Inovasi Sikubiz (Sisitim Informasi Kebutuhan Gizi)

Kegiatan	Pelaksana	Waktu	Output	Metode
Rapat persiapan pengembangan inventory sikubiz	Tim Gizi, Tim IT, manajemen bidang penunjang	Januari 2023	Rencana tindak lanjut pengembangan aplikasi Sikubiz	Diskusi
Rapat Proses pengembangan inventory sikubiz	Tim Gizi, Tim IT	Februari 2023	Fasilitas inventory yang ada di Sikubiz	Diskusi
pembuatan pengembangan inventory sikubiz	Tim IT, Tim Gizi	Maret 2023	Terciptanya pengembangan <i>inventory</i> sikubiz	praktek
Evaluasi pengembangan inventory sikubiz (Instalasi Gizi)	Tim Gizi, Tim IT, manajemen bidang penunjang	Awal bulan April 2023	Uji fungsi inventory sikubiz di Instalasi gizi	Diskusi
Uji coba pengembangan inventory aplikasi (Instalasi Gizi, ruang rawat inap)	Tim Gizi, Tim IT, manajemen bidang penunjang, tenaga admin ruang rawat inap	Akhir Bulan April 2023	Uji fungsi inventory sikubiz di	Praktek dan diskusi
Evaluasi uji coba pengembangan inventory sikubiz (Instalasi Gizi, ruang rawat inap)	Tim Gizi, Tim IT, manajemen bidang penunjang, tenaga admin ruang rawat inap	Agustus 2023	Kendala yang harus diperbaiki pada inventory sikubiz	Diskusi

Penggunaan inventory sikubiz	Tim Gizi, Tim IT, manajemen bidang penunjang, tenaga admin ruang rawat inap	Oktober 2023	Pemanfaatan aplikasi sikubiz untuk pelayanan gizi	Praktek
Masih perlu perbaikan Pengembangan inventory sikubiz	Tim Gizi, Tim IT	Desember 2023	Fasilitas Inventory	Diskusi dan praktek

DIREKTUR RSUD BREBES



Dr. dr. RASIPIN, M.Kes
 Pembina Tingkat I
 NIP.1968125 200212 1 002