



Media: Radar

Hari: Rabu

Tanggal: 29 April 2020

Halaman: 1

Melihat Dapur Umum di Posko Tagana Kota Jogja

Ada Menu Abadi, Penuhi Kebutuhan Pemudik Status ODP



Pemkot Jogja membuka posko dapur umum untuk mendukung percepatan penanganan Covid-19. Posko difungsikan memenuhi kebutuhan pangan pemudik yang masuk kategori orang dalam pemantauam (ODP) dan tidak memiliki tempat untuk mengisolasi diri.

WINDA ATIKA IRA P, *Jogja, Radar Jogja*

TRUK dapur umum terparkir dan beroperasi kembali sejak 9 April di Posko Tagana Kota, UPT Rumah Pelayanan Sosial Lansia Budhi Dharma, Ponggalan, Umbulharjo, Giwangan, Kota Jogja »

MISI KEMANUSIAAN: Petugas dapur umum di Posko Tagana Kota Jogja memasak tiga kali sehari untuk penyintas (ODP), petugas shelter, dan petugas dapur umum.



Sifat	Tindak Lanjut
☐ Amat Segera	☐ Untuk Ditanggapi
☐ Segera	☐ Untuk Diketahui
☐ Biasa	☐ Jumpa Pers

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Ada Menu Abadi, Penuhi Kebutuhan Pemudik Status ODP

Sambungan dari hal 1

Dua pekan lebih itu, dapur umum menyiapkan makanan tiga kali sehari, tidak hanya untuk penyintas atau warga kategori ODP. Tetapi juga kepada petugas jaga shelter dan petugas dapur umum.

"Sebelumnya kami masih pakai katering memasak tiga kali sehari," ujar Ketua FK Tagana Kota Jogja Yudha Paksi Herlambang saat dihubungi *Radar Jogja* (27/4). Dengan sebuah truk dapur umum, petugas memasak menu makanan yang sudah disiapkan dan ditempel.

Petugas yang masak merupakan personel Tagana gabungan dari 14 kecamatan se-Kota Jogja. Satu kali memasak atau *shift* ada enam personel yang mengcover makan pagi, siang,

dan malam sesuai kebutuhan.

Menu makan tiga kali sehari ini pun sudah disiapkan daftarnya dari pagi sampai malam. Daftar ini disiapkan untuk 30 hari ke depan. "Kami sudah mempunyai istilah menu abadi, bisa dipakai kapan saja. Dan tim belanja sudah tahu apa yang harus dibelanjakan," ujarnya. Total personel dapur umum ada 40 orang.

Yudha menjelaskan, dalam membuat daftar menu pun sudah konsultasi dengan Dinas Kesehatan. Agar tetap menjaga asupan yang dimakan bergizi dan mengandung nutrisi. "Tidak ada pantangan. Yang penting tiap hari harus dikasih buah. Bulan puasa ini kami tambah kurma untuk berbuka," jelasnya. Rata-rata setiap kali memasak

bisa menyediakan 15-20 porsi, tergantung juga jumlah petugas yang menjaga. Sifatnya tidak stok banyak untuk mencegah masakan terbuang dan bisa *fresh* ganti menu setiap kali makan. "Satu porsi anggaran rata-rata Rp 10.000-Rp 12.000. Kami hanya *ngecakke* anggaran yang ada," ungkapnya.

Dalam memasak tetap menerapkan keamanan protokol Covid-19. Lain daripada bencana-bencana sebelumnya yang bukan wabah penyakit menular. Biasanya dalam penyerahan makanan tidak memakai masker dan sarung tangan. Kali ini lebih ketat dengan sarung tangan dan masker, bahkan tanpa kontak dengan penerima manfaat.

"Jadi kami menyediakan meja di shelter untuk menaruh maka-

nan warga berstatus ODP. Dan penghuni shelter sudah kami kasih tahu untuk bisa mengambil makanan di meja itu," terangnya.

Wakil Wali Kota Jogja Heroe Poerwadi (HP) mengatakan, adanya dapur umum merupakan upaya membuat penghuni shelter atau warga berstatus ODP menjadi nyaman melakukan isolasi di Balai Besar Diklat Kesejahteraan Sosial, Kemensos di Jalan Veteran. "Menu makannya juga komplet, bervariasi," katanya.

Saat ini ada enam orang yang diisolasi di tempat ini. Awalnya ada 11 orang, tetapi lima orang di antaranya sudah keluar dan lulus karantina. Sebagian besar yang masih karantina, karena di rumahnya tidak ada tempat yang memenuhi syarat untuk isolasi. (*laz/by/lj*)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Sosial	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 02 Agustus 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005