



## Terapkan PHBS, Tingkatkan Nilai Jual Pangan

**YOGYA (KR)** - Penerapan Pola Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) dalam mengolah bahan pangan menjadi produk makanan bisa meningkatkan nilai jual. Selain itu, bisa juga menjadi faktor utama dalam meminimalisir kasus keracunan makanan. Imbasnya, dapat meningkatkan pendapatan dan menguntungkan pedagang.

Kabid Probangkes dan SIK Surveilans Dinkes Kota Yogya, drg Susi Kuscithawati MKes mengatakan kepada KR, Senin (1/6), bahan pangan yang aman dan bersih untuk menghasilkan produk makanan tidak bisa ditawarkan lagi. Karena dari bahan pangan yang baik dan aman dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu.

Dikatakan Susi Kuscithawati, yang tak kalah penting adalah penerapan pola hidup bersih dan sehat, mulai dari penggunaan bahan, pengolahan, pengemasan hingga pemasarannya. Penerapan PHBS juga diyakini dapat meningkatkan nilai jual produk makanan, karena pembeli



KR-AGUS SUWARTO

**Drg Susi Kuscithawati MKes**

percaya produknya pasti berkualitas.

"Jika PHBS diterapkan secara baik dan benar bisa meminimalisir kasus keracunan makanan," ujar Susi Kuscithawati. Karena itu, lanjutnya, Dinkes Kota Yogya mengimbau kepada pedagang dan pengusaha makanan untuk menerapkan PHBS dalam mengolah bahan pangan menjadi produk makanan yang hendak diperdagangkan.

Berdasarkan pemantauan Dinkes Kota Yogya, kasus keracunan makanan terjadi

karena keteledoran pembuat makanan dalam mengolah bahan pangan. Selain itu, penerapan PHBS yang belum maksimal. Padahal, keamanan pangan, bukan saja dari bahan pangannya semata, tetapi bagaimana mengolah, hingga mengemasnya.

"PHBS mutlak dilakukan guna meminimalisir kasus keracunan makanan," tandas Susi Kuscithawati. Menurutnya, PHBS juga bisa membantu meningkatkan nilai jual produk karena makanan yang bersih dan sehat akan banyak dicari pembeli. Imbasnya, pendapatan dan keuntungan pedagang bisa terangkat.

Berdasarkan catatan Dinas Kesehatan, kasus keracunan makanan disebabkan oleh mikroba, seperti bakteri dan virus yang masuk ke makanan. Keracunan makanan banyak terjadi di jasa makanan catering, rumah makan dan yang terakhir di rumah tangga. Korban diderita oleh orang usia dewasa hingga anak-anak. **(R-1)-b**

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

Yogyakarta, 16 Januari 2025  
Kepala

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