



Kualitas Pangan Angkringan Masih Rawan

■ 10 Angkringan Dilabeli ECHO untuk Standarisasi Mutu

YOGYA, TRIBUN - Pemkot Yogyakarta mencatat sebanyak 42,9 persen pedagang angkringan di wilayahnya memiliki kualitas pangan pada kategori rawan, meskipun masih aman dikonsumsi.

Salah satu upaya yang dilakukan untuk perbaikan kualitas pangan adalah mengulirkan standarisasi angkringan di wilayah ini.

Sekretaris Daerah (Sekda) Kota Yogyakarta, Aman Yuridijaya, menjelaskan, standarisasi kualitas angkringan ditempuh dengan strategi inovasi branding ECHO (Enak Cetho) yang didasari indikator kualitas enak dengan uji organoleptik, serta standarisasi *cetho* melalui form SKP (skor keamanan pangan), dan uji cemaran mikroba menggunakan analisis kuantitatif bahan pangan dengan metode TPC (total plate count).

"Upaya ini untuk memperkuat branding kuliner PKL angkringan, sebagai salah satu mata rantai daya tarik wisata Kota Yogya," katanya, Senin (30/10).

Menurutnya, pelaksanaan kegiatan branding ECHO ini memiliki maksud agar penjual dapat meningkatkan mutu pangannya, sehingga

berdampak pada tingkat kepercayaan konsumen. Bagaimanapun, para pelaku angkringan harus cerdas memanfaatkan potensi pariwisata Kota Yogyakarta, dengan menghadirkan pengalaman kuliner yang menarik dan memenuhi standar.

"Kalau kepercayaan wisatawan terhadap kualitas pangan angkringan meningkat, tentu akan berdampak pada pendapatan pedagang," ucapnya.

Aman memaparkan, salah satu faktor utama yang diperhatikan wisatawan dalam memilih kuliner angkringan adalah kebersihannya. Maka, dengan melihat potensi makanan angkringan dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi, perlu diupayakan pengawasan kualitas.

"Jadi, strategi inovasi branding ECHO ini sangat penting, lewat sosialisasi, monitoring dan evaluasi, agar terwujud angkringan sehat," tegasnya.

Sepanjang tahun ini, ada 10 angkringan di Kota Yogya yang dijadikan role model pelaksanaan strategi inovasi branding ECHO.

Anggota Tim Inovasi ECHO, Tri Mei Khasana, berujar, angkringan dengan kategori sempurna adalah

LAYAK KONSUMSI

- Pemkot Yogyakarta mencatat sebanyak 42,9 persen pedagang angkringan memiliki kualitas pangan pada kategori rawan.
- Salah satu upaya adalah standarisasi angkringan di wilayah ini.
- Sebanyak 10 angkringan akan dilabeli ECHO agar kualitas terjaga.

dengan penilaian baik, dengan skor keamanan pangan di atas 97,03 persen. "Dilakukan uji *ecoli* juga, karena itu sangat rentan. Terus, lauk-lauk hewani dan nabatinya pun diuji. Kalau skor keamanan pangannya baik bisa masuk branding ECHO (warna hijau)," ujarnya.

Ia pun menjelaskan, angkringan dengan kualitas mumpuni tersebut bakal mendapat penanda khusus, untuk membedakan dengan usaha sejenis lainnya yang belum terstandarisasi. Nantinya, di angkringan tersebut akan dipasang branding PKL angkringan ECHO Kota Yogyakarta yang artinya enak dan jelas (*cetho*) kualitasnya, terutama kebersihan dan keamanannya.

"Angkringan bisa mendapatkan branding ECHO kalau semua (komoditas yang diperdagangkannya) sudah

terkualifikasi," pungkasnya.

Dia menjelaskan, 10 angkringan yang jadi prioritas di tahap awal ini adalah mereka yang melakukan aktivitas memasak di tempatnya berjualan. Dalam arti, makanan yang disajikan di angkringan tersebut bukan komoditas titipan, atau sudah diolah pedagang sejak dari rumah.

"Karena lebih gampang pengawasannya. Wisatawan juga lebih senang sama angkringan yang masak di tempat, karena masih anget," katanya.

Meski demikian, ia menjelaskan, inovasi tersebut akan menyasar seluruh angkringan di Kota Yogya, selaras dengan tujuan peningkatan kualitas pangan. Terlebih, mulai tahun depan, program ini bakal diampu langsung oleh Dinas Kesehatan Kota Yogya, dengan tenaga atau ahli gizi yang sudah terlatih. **(aka)**



CICIPI MAKANAN - Sekda Kota Yogya, Aman Yuridijaya, mencicipi menu angkringan yang sudah terbranding ECHO, di Balai Kota Yogya, Senin (30/10).

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Ditanggapi

Yogyakarta, 21 September 2024
 Kepala

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