



► KEAMANAN PANGAN

Penjamah Makanan Wajib Bersertifikat

UMBULHARJO—Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Jogja menggelar pelatihan keamanan pangan siap saji di Balai Kota Jogja, Kamis (22/2). Pelatihan ini digelar untuk memastikan para penjamah makanan mendapatkan pembekalan soal keamanan pangan. Di akhir sesi, sebanyak 50 peserta pelatihan yang kebanyakan merupakan karyawan hotel, restoran, dan catering di Kota Jogja mendapatkan sertifikat yang akan berlaku seumur hidup. Penjamah makanan merupakan seorang yang terlibat rangkaian proses pengolahan makanan mulai dari persiapan, pemasakan, pendinginan, penyimpanan, pemanasan kembali hingga penyajian.

Staf Sertifikasi dan Lisensi Kesehatan Bidang Sumber Daya Kesehatan Dinkes Kota Jogja, Eggasari Ratna Firdausi menjelaskan sebelumnya peserta diminta untuk mengerjakan tes untuk mengukur sejauh mana pengetahuan mereka sebagai penjamah makanan terkait dengan keamanan pangan. Selain itu, jajarannya juga menghadirkan pemateri dari BBPOM DIY dan

Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Egga menyebut sertifikat pelatihan keamanan pangan ini akan menjadi pelengkap sertifikasi layak sehat dan layak *hygiene* di tempat mereka bekerja. "Sejak 2021 sebanyak 50 persen penjamah makanan di hotel, restoran, maupun catering wajib memiliki sertifikat pelatihan keamanan pangan," ujarnya saat ditemui di Balai Kota Jogja, Kamis.

Egga mengatakan pelatihan ini penting dilakukan, mengingat sebentar lagi memasuki momen Ramadan. Keamanan pangan menjadi hal yang patut diperhatikan baik oleh pemilik usaha, karyawan, maupun masyarakat. Di sisi lain, Kota Jogja merupakan kota wisata yang di dalamnya terdapat banyak hotel, restoran, dan usaha catering yang banyak dikunjungi oleh wisatawan. "Pelatihan bertujuan agar wisatawan lebih terjamin," katanya.

Pada 2023 program ini menasar kepada 300 penjamah makanan. Untuk tahun ini Dinkes kembali mengencangkan pelatihan dengan menargetkan 350 peserta pelatihan yang terbagi dalam tujuh sesi dalam

setahun. Untuk memastikan para pemilik usaha ataupun karyawan taat pada aturan, Dinkes bekerja sama dengan BBPOM untuk penindakan jika ditemui adanya pelanggaran. "Kalau inspeksi mendadak [sidak] dilakukan oleh BBPOM, Dinkes juga punya tetapi lebih ke sampling karena fungsinya lebih ke pembinaan dan pengawasan," katanya.

Salah satu pemateri dari Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Rahma Wikandari menuturkan sering kali penjamah makanan abai terhadap keamanan pangan. Misalnya, tidak mengenakan sarung tangan ataupun celemek. Padahal, pedagang harus melayani pembeli sekaligus menerima uang dan mengembalikan uang pembeli. Jika abai bukan tak mungkin makanan akan terkontaminasi oleh mikroba yang berpotensi memicu terjadinya keracunan.

"Terkadang masih banyak yang menyepelekan cuci tangan. Seharusnya, cuci tangan tak hanya pakai air, tetapi memakai sabun agar mikroba benar-benar mati," katanya. (Alfi Annissa Karin)

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

Yogyakarta, 21 September 2024
Kepala

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