



PASAR SORE RAMADAN MEREBAK DI WILAYAH Keamanan Bahan Makanan Harus Terjamin

YOGYA (KR) - Ramadan tidak hanya menjadi momentum mempertebal keimanan melainkan juga peluang kebangkitan ekonomi. Terutama dengan hadirnya pasar sore untuk hidangan takjil berbuka puasa yang kini merebak di berbagai wilayah. Meski demikian, keamanan bahan makanan yang mampu terjamin.

Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogya Emma Rahmi Aryani, menyebut perlindungan dalam menjamin keamanan makanan yang beredar di masyarakat merupakan tanggung jawab semua pihak. "Paling tidak makanan itu tidak hanya sehat tapi juga menyehatkan karena mengandung gizi yang cukup," jelasnya, Senin (18/3).

Oleh karena itu jajarannya juga bakal melakukan pemantauan kegiatan pasar sore Ramadan yang ada di wilayah. Sejumlah lokasi yang selama ini banyak dituju oleh masyarakat juga telah dipetakan. Seperti di Kauman, Jogokaryan, Nitikan dan lainnya. Lokasi-lokasi tersebut setiap sore hari selalu dipenuhi oleh masyarakat yang berburu menu takjil untuk makanan berbuka puasa.

"Kami akan bekerja sama dengan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk memantau penjualan makanan di pasar sore Ramadan. Setiap tahun juga rutin kami gelar pemantauan guna memberikan rasa aman bagi semua pihak, baik penjual maupun pembeli," urainya.

Selama pemantauan, petugas akan mengambil sampel makanan yang diperjualbelikan. Selanjutnya dilakukan uji laboratorium di lapangan pada saat itu juga. Hasil pengujian atas

kandungan makanan pun bisa diketahui saat itu juga. Sehingga penjual yang menyajikan atau menjajakan makanan juga bisa mengetahui tingkat keamanan atas makanan yang dijualnya. Langkah itu pun bisa menjadi edukasi bagi pedagang. Pasalnya, jika ditemukan makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi maka akan langsung diamankan petugas dan tidak boleh diperjualbelikan. Makanan itu selanjutnya bakal dimusnahkan.

Namun demikian, dirinya berharap selama pemantauan tidak ditemukan makanan yang mengandung bahan berbahaya. Sehingga Emma mengimbau agar makanan yang diperjualbelikan sudah mempunyai Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga atau PIRT. Selain itu, cara pengolahan dan pemilihan bahan makanan untuk komoditas yang hendak dijual, harus benar-benar diperhatikan para pedagang. "Hati-hati dalam menggunakan bahan tambahan. Seperti penyedap atau pewarna. Meski diizinkan, tapi ada ukurannya. Jangan berlebihan," imbaunya.

Di samping itu, bagi masyarakat yang menjadi konsumen juga harus memahami kadar makanan yang dibutuhkan oleh tubuh ketika berbuka puasa. Tidak dipungkiri, banyak makanan cepat saji dan bergizi rendah namun justru banyak digandrungi oleh masyarakat. Begitu pula aneka makanan gorengan yang hampir menjadi menu utama berbuka puasa oleh masyarakat. Untuk itu harus diimbangi dengan makan sayur dan buah agar kelak tidak menimbulkan penyakit.

(Dhi)-f

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

Yogyakarta, 12 Januari 2025
Kepala

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