



Media: Harian Jogja

Hari: Rabu

Tanggal: 19 Februari 2025

Halaman: 5

INDUSTRI JASA BOGA

Dinkes Pastikan Keamanan Pangan

UMBULHARJO—Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Jogja berkomitmen untuk memastikan olahan pangan siap saji yang hadir di masyarakat aman melalui penanganan serta pengelolaan yang baik dan benar. Salah satu upaya yang dilakukan yakni melalui pelatihan keamanan pangan.

Kabid Sumber Daya Kesehatan Dinkes Kota Jogja, Eko Rahmadi, menjelaskan sesuai amanat undang-undang, pemerintah harus memastikan pangan yang aman bagi masyarakat. Salah satu upaya yang dilakukan melalui pelatihan keamanan pangan siap saji.

“Keamanan pangan ini menjadi hal fundamental bagi usaha jasa boga seperti restoran, kedai, katering, termasuk juga hotel dalam memproduksi pangan siap saji yang aman, layak, dan bermutu sehingga tercipta jaminan keamanan pangan bagi konsumen ataupun masyarakat,” ujarnya melalui keterangan tertulis, Selasa (18/2).

Pelatihan keamanan pangan siap saji secara rutin digelar antara enam sampai tujuh kali dalam setahun, dengan jumlah sasaran 50 peserta setiap angkatan. Pelatihan tersebut terbuka secara gratis bagi pelaku usaha jasa boga yang berada di wilayah Kota Jogja.

Pelatihan keamanan pangan ini menjadi pelengkap sertifikasi layak sehat dan layak hygiene yang melekat pada usaha jasa boga, untuk mengakses informasi lengkap dan mendafatnya bisa melalui aplikasi *Jogja Smart Service* pada menu *Sertifikasi Layak Sehat*,” katanya.

Keamanan pangan olahan siap saji adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah cemaran biologis, kimia, fisik dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Saat ini tengah disusun Raperda Penyelenggaraan Keamanan Pangan untuk menciptakan ekosistem keamanan pangan,” katanya.

Sub Koordinator Kelompok Substansi Sertifikasi dan Lisensi Kesehatan Dinkes Kota Jogja, Umi Nur Chariyati, menuturkan sertifikat dari pelatihan keamanan pangan siap saji itu melekat pada setiap peserta atau per orang. Sehingga bagi usaha jasa boga harapannya setiap penjamah makanan itu bersertifikasi. “Pelaksanaan pelatihan bekerja sama dengan BBPOM di Yogyakarta, kemudian UGM, berkaitan dengan keamanan pangan siap saji mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan, produksi, pengemasan, distribusi sampai dengan siap disajikan untuk konsumen,” katanya. (Lugas Suberkah)

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

Yogyakarta, 01 Agustus 2026
Kepala

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