



Media: Radar

Hari: Selasa

Tanggal: 21 Oktober 2025

Halaman: 8

Seribu Penjamah Makanan Dapat Bimtek Higienitas

JOGIA - Sebanyak 1.000 penjamah makanan dari dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kota Jogja telah mengikuti bimbingan teknis (bimtek) peningkatan kualitas layanan program makan bergizi gratis (MBG). Langkah ini

sebagai bentuk antisipasi agar insiden keracunan MBG yang sempat terjadi di sejumlah daerah di DIJ tidak terulang kembali.

Bimtek tersebut telah digelar selama dua hari di Hotel Sahid Raya, Kota Jogja yang diikuti oleh petugas maupun relawan SPPG di Jogjakarta. Tujuannya, untuk meningkatkan kapasitas dan profesionalitas tenaga penjamah pangan. "Kegiatan itu menjadi sarana penting dalam membangun kesadaran SPPG sebagai garda depan pelaksana MBG mengenai pentingnya higienitas, keamanan, dan ke-



ANTISIPASI: Direktur Penyediaan dan Penyaluran Wilayah II BGN, Dr Nurjaeni, saat memberikan pemaparan di Jogjakarta.

berlanjutan pangan," ujar perwakilan dari Badan Gizi Nasional (BGN) Irfan Ardianto dalam keterangan tertulis yang diterima, kemarin (20/10).

Beberapa pakar dari instansi terkait juga diundang untuk menjadi pemateri bimtek. Mulai dari Badan Pengawas Obat

dan Makanan (BPOM), Dinas Kesehatan (Dinkes), Dinas Lingkungan Hidup (DLH) dan Dinas Pendidikan Kota Jogja serta persatuan ahli gizi Indonesia (Persagi).

"Sebagai Kota Pelajar, Jogja punya tanggung jawab besar termasuk kelancaran program

MBG," tuturnya.

Menanggapi adanya kasus keracunan maupun permasalahan MBG, Irfan meminta kepada tim agar setiap laporan ditindaklanjuti secara cepat dan tanggap. Ia juga menekankan pentingnya komitmen semua pihak untuk menjaga profesionalitas pelaksanaan program. BGN akan menempatkan 5.000 chef profesional dari Indonesian Chef Association (ICA) di SPPG baru untuk transfer pengetahuan dalam pengolahan makanan bergizi dan aman. Melakukan *rapid test food* berkala oleh Balai POM guna men-

jamin keamanan pangan. Menerapkan wajib sertifikat laik hygiene sanitasi (SLHS) bagi setiap SPPG. Memanfaatkan platform LMS Plataran Sehat Kementerian Kesehatan untuk pembelajaran daring bagi tenaga pelaksana.

Selanjutnya mewajibkan penggunaan air bersih berstandar kesehatan serta sterilisasi alat makan dengan air panas 80 derajat celsius. Penambahan tenaga ahli gizi agar optimal, penerapan sertifikasi halal untuk memastikan kepatuhan nilai keagamaan, pemasangan CCTV

di dapur SPPG untuk menjamin transparansi dan pengawasan proses produksi, menjaga kepatuhan terhadap *standard operating procedure* (SOP) sebagai dasar tata kelola layanan yang profesional dan akuntabel serta penguatan edukasi dan monitoring berkelanjutan untuk menjaga mutu pelayanan MBG.

Direktur Penyediaan dan Penyaluran Wilayah II BGN Nurjaeni menyampaikan, bimtek dilakukan untuk memastikan bahwa setiap penjamah makanan memiliki kompetensi dan keterampilan yang memadai. (**oso/wia/hep**)

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

Yogyakarta, 23 Juni 2026
Kepala

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