



Layak Higiene Salah Satu Syarat Penyajian Makan Bagi WBP Lapsustik Purwokerto

Adriel Kris Novianto - PURWOKERTO.GARDAMEDIA.ID

May 3, 2023 - 18:19



Purwokerto - Pemenuhan kebutuhan makanan merupakan suatu usaha kemanusiaan yang mendasar, karena makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia untuk mempertahankan hidupnya dan melaksanakan aktivitasnya sehari-hari.

Bahwa terpenuhinya Standar Angka Kecukupan Gizi (AKG) orang Indonesia tak terkecuali Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) yang maksimal akan menunjang pelaksanaan tugas pokok Lembaga Pemasyarakatan di bidang pembinaan, pelayanan, dan keamanan.

Pedoman penyelenggaraan makanan bagi tahanan, anak, dan narapidana diatur dalam Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017. Dimulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian bahan makanan, dan diakhiri dengan pendistribusian bahan makanan bagi WBP. Semua proses yang dilalui haruslah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yaitu layak higienis atau steril.

Kasubsi Perawatan, Eka Wahyu Apriadi yang ditemui disela-sela kesibukannya, Rabu (03/05) menyampaikan bahwa kebutuhan makanan bagi WBP harus kita perhatikan dengan baik, gizi WBP harus kita perhatikan sesuai Angka Kebutuhan Gizi (AKG).

"Sejauh ini kami selalu mengusahakan memberikan pelayanan makanan yang terbaik, semua bahan dan proses pengolahan makanan diolah dan disimpan dengan baik serta steril. Pelayanan makanan yang baik juga mendukung situasi lapas yang kondusif", ujarnya

Sobat Elkapur, jangan lupa selalu jaga kesehatan dengan cara mengonsumsi makanan yang sehat dan bergizi. Ingat 4 sehat 5 sempurna yaaa (AKN)