PEDOMAN TEKNIS

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu upaya strategis untuk meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya kelompok rentan seperti anak sekolah ibu hamil, ibu menyusui dan anak usia balita. Dalam pelaksanaannya, aspek keamanan pangan menjadi faktor krusial yang harus dijamin agar makanan yang dikonsumsi tidak hanya bergizi tetapi juga aman dari kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik.

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) sebagai unit penyedia makanan memiliki tanggung jawab untuk memastikan seluruh proses produksi, pengolahan, hingga distribusi makanan memenuhi standar keamanan pangan. Data SPPG di Kota Solok yang sudah beroperasinal pada saat ini berjumlah 13 SPPG.

Walaupun SPPG adalah unit layanan mitra dari Badan Gizi Nasional yang bertanggung jawab untuk memproduksi dan mendistribusikan makan bergizi secara langsung kepada penerima manfaatnya, tetapi sesuai dengan tugas dan fungsi dari bidang pangan khususnya kegiatan keamanan pangan yang ada di daerah, berkewajiban juga untuk menjamin keamanan bahan pangan sebelum di olah, terutama bahan pangan segar yakni pada sayur dan buah, agar risiko Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan tidak terjadi di Kota Solok. Maka Dinas Pertanian dan Pangan Kota Solok berinisiatif untuk melakukan suatu kegiatan melalui inovasi Awasi Bertis.

Awasi Bertis merupakan suatu kegiatan pengawasan dan edukasi terkait keamanan pangan di tempat penyelenggaran MBG di SPPG. Pengawasan keamanan pangan yang dilakukan adalah dengan melakukan pemeriksaan bahan pangan segar yang belum di olah

terutama pada sayuran dan buah yang digunakan di SPPG dengan menggunakan rapid test disamping itu kegiatan yang dilakukan juga memeriksa sanitasi higienis tempat produksinya, yang mana tujuannya adalah untuk memastikan bahan pangan yang akan diolah ini tidak mengalami penurunan kualitas, tidak mengandung cemaran biologis atau kimia berbahaya. Selain itu, kegiatan yang dilakukan juga melakukan Edukasi kepada petugas SPPG, dengan memberikan informasi tentang pentingnya menjaga mutu dan keamanan pangan terhadap bahan pangan yang mereka gunakan dalam penyelenggaraan MBG ini. Karena jika kurangnya literasi petugas SPPG khususnya yang langsung mengolah makanan akan menyebabkan praktik pengolahan makanan yang tidak sesuai standar, sehingga tujuan program untuk meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat tidak tercapai secara maksimal.

1.2 Tujuan

Pedoman ini bertujuan untuk :

a. Memberi petunjuk cara mengambil sampel, memeriksa pangan segar di SPPG Kota Solok.
b. Memperoleh data hasil pengujian terhadap pangan segar yang digunakan di SPPG Kota Solok.
c. Memberikan rekomendasi teknis kepada Mitra SPPG dalam mewujudkan jaminan keamanan pangan segar.

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang di atur dalam pedoman ini meliputi Pengawasan keamanan pangan terhadap bahan pangan segar yang digunakan di SPPG dan pemberian Edukasi tentang keamanan pangan kepada pengelola SPPG.

2. TEKNIS AWASI BERTIS

2.1 Mekanisme Kerja AWASI BERTIS

a. Pengawasan dan Edukasi Keamanan Pangan di SPPG ini dilakukan oleh Petugas dari Dinas Pertanian dan Pangan Kota Solok dari Bidang Pangan.
b. Pengambilan sampel pangan segar yang akan di uji yaitu sayur dan buah yang digunakan di SPPG.
c. Kemudian sampel tersebut dilakukan pemeriksaan secara cepat dengan mempergunakan rapid test untuk mengetahui ada tidaknya residu pestisida dan formalin.
d. Apabila ditemukan pangan segar yang positif mengandung bahan berbahaya dan residu pestisda, maka akan dilakukan edukasi secara langsung kepada pengelola SPPG oleh petugas Dinas Pertnaian dan Pangan bidang kepada pengelola SPPG.
e. Petugas pengujian melakukan pelaporan setiap pelaksanaan kegiatan dalam buku pencatatan yang sudah ditentukan.
f. Terakhir petugas pengujian melaporkan hasil pelaksanaan kegiatan dalam grup whatsaap.

2.2 Pembinaan Awasi Bertis

Dalam pelaksanaan operasional Awasi Bertis di SPPG Kota Solok Dinas Pertanian dan Pangan Kota Solok wajib melaksanakan verifikasi, pembinaan dan pengawasan.

Verifikasi terhadap operasional Awasi Bertis oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Solok meliputi beberapa aspek, yaitu sebagai berikut :

- Peralatan untuk melakukan pengujian produk
- Rapid test yang digunakan
- SDM Petugas Penguji Keamanan pangan

- Prosedur dan Cara Kerja Awasi Bertis
- Hasil Pemeriksaan
- Laporan Hasil Pemeriksaan

Apabila ditemukan hasil pemeriksaan yang positif pada kegiatan Awasi Bertis maka petugas pengujian keamanan pangan akan memberikan edukasi terkait keamanan pangan kepada pengelola SPPG

Seluruh laporan pelaksanaan dari kegiatan Awasi Bertis Dinas Pertanian dan Pangan akan dirangkum menjadi laporan akhir oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Solok.

Pembinaan dan pengawasan kegiatan Awasi Bertis akan dilakukan secara kontiniu oleh petugas bidang Pangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Solok.

2.3 JENIS DAN CARA PEMERIKSAAN PANGAN SEGAR

2.4 Jenis Pemeriksaan yang Dilakukan di Pojok Uji Keamanan Pangan

No	Komoditi	Jenis Pemeriksaan
1	Sayuran	Residu Pestisida
2	Buah-buahan	Formalin

a. Uji Residu Pestisida

- Digunakan untuk memeriksa sayuran.
- Nama Test : G9 Fast Pesticides Detection Kit

b. Uji Formalin

- Digunakan untuk memeriksa buah-buahan import.
- Nama Test : Tes Formalin Kit

3. PENUTUP

Pedoman ini ditetapkan sebagai acuan dalam pelaksanaan Awasi Bertis dalam melakukan pemeriksaan sampel pangan segar di SPPG Kota Solok.

Pedoman ini bersifat dinamis dan akan disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangannya.

Solok, November 2025
Kepala Dinas Pangan
Kota Solok

Ade Kurniati, S.Pt
Nip. 19701008 2002122 002