

Optimalisasi Pengecekan Pengolahan Bahan Makanan Lapas Permisan Jamin Kualitas Mutu dan Laik Hygiene

Candra Putra - CILACAPSELATAN.JOURNALIST.ID

May 1, 2023 - 14:15



Petugas Lapas Permisan kontrol pengolahan bahan makanan pastikan kualitas mutu, Senin (01/05). Dok. Humas Vermis 1908.

NUSAKAMBANGAN - Makanan yang sehat dan bergizi dapat meningkatkan kualitas hidup manusia. Tak terkecuali bagi para warga binaan Lembaga

Pemasyarakatan Kelas IIA Permisan Nusakambangan Kanwil Kemenkumham Jawa Tengah, Senin (01/05).

Salah satu hak yg dimiliki oleh warga binaan pemasyarakatan adalah mendapatkan makanan dan minuman yang laik hygiene.

Menjaga kualitas makanan untuk para warga binaan supaya makanan yg disajikan bersih dan memiliki cita rasa yg baik menjadi salah satu prioritas Lapas Permisan.

Untuk menjaga kualitas makanan yg disajikan, Petugas Dapur Lapas Permisan setiap hari mengontrol dan mengawasi proses pengolahan makanan.

Proses pengolahan bahan makanan dilakukan dengan mengikuti SOP yang berlaku.

Sebelum diolah, bahan makanan dicuci terlebih dahulu dengan air yang mengalir.

Dalam pengolahan bahan makanan, juru masak menggunakan APD berupa apron dan penutup rambut.

Sebelum mengolah makanan, juru masak wajib mencuci tangan terlebih dahulu dengan menggunakan sabun & air mengalir.

Makanan yang sudah tersebut kemudian disajikan kepada para warga binaan dengan menggunakan ompreng.

Kasubsi Bimkemaswat Lapas Permisan Candra Putra Perwira menjelaskan bahwa kebersihan merupakan faktor yang sangat penting dalam proses pengolahan bahan makanan.

"Dapur Lapas Permisan sudah tersertifikasi Laik Hygiene oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Cilacap, hal ini menjadi bukti keseriusan kami untuk menjaga kebersihan dan kelayakan makanan bagi para warga binaan," terangnya.