

POLRI

SPPG Polri Terapkan Sanitasi Super Ketat, Cegah Keracunan Program MBG

Achmad Sarjono - POLRI.NET

Oct 3, 2025 - 11:00



Jakarta – Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Polri menerapkan standar sanitasi yang ketat demi memastikan program Makan Bergizi Gratis (MBG) aman dan higienis bagi siswa penerima manfaat. Proses pencucian alat masak hingga ompreng atau food tray dilakukan berlapis, mulai dari pembersihan sisa makanan, pencucian dengan tiga tahap, hingga pengeringan menggunakan oven

steril.

Kepala SPPG Polri Pejaten, M Iqbal Salim, menjelaskan setiap alat masak dan wadah makanan baru dibawa ke tempat cuci setelah melalui pemilahan sisa makanan. Di tempat pencucian, tersedia tiga keran untuk membilasnya.

"Sink pertama itu sink air panas dan sabun. Jadi fungsinya air panas dan sabun itu untuk melunturkan sisa-sisa lemak, minyak, gitu. Jadi setelah diproses pembersihan yang pertama digeser lagi ke sink yang kedua untuk disikat, dibilas, menghilangkan noda sabunya. Kemudian pindah lagi ke sink sebelahnya dengan air mengalir. Dibersihkan lebih detail lagi tanpa sabun," ujar Iqbal di SPPG Pejaten, Jakarta Selatan, Kamis (2/10/2025).

Setelah itu, kata Iqbal, alat masak dilap tipis lalu dimasukkan ke dalam oven pengering.

"Baru setelah itu kita lap sedikit, baru kita masukkan ke dalam oven pengering. Jadi fungsi oven pengering itu selain mengeringkan, diharapkan proses oven ini bisa membunuh bakteri juga," sambungnya.

Iqbal menegaskan, sanitasi di SPPG Polri diawasi secara berkala oleh Dinas Kesehatan melalui Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL). SPPG Polri juga telah mengantongi berbagai sertifikasi.

"Kemudian untuk hygiene sanitasi tentu didukung juga dengan sertifikat laik hygiene sanitasi dan juga beberapa sertifikat seperti ISO 2018. Kemudian, ada penerapan HCCP, GMP, dan BRC. Kemudian dari SPPG Polri sendiri juga alhamdulillah sudah terbit sertifikat halalnya," ungkapnya.

Selain itu, penyimpanan bahan makanan juga diatur ketat dengan pemisahan bahan basah, kering, maupun bumbu.

Anggota Bidang Pengawasan Gizi dan Makanan Gugus Tugas MBG Mabes Polri, drg. Tetty Seppriyanti, mengingatkan bahwa potensi keracunan bisa muncul dari ompreng yang tidak bersih atau penggunaan air sumur yang terkontaminasi mikroba berbahaya.

"Di Pejaten ini ditemukan juga banyak mikroorganismenya, ada E. coli, akhirnya kita minta ganti itu sumurnya, maksudnya digali lebih dalam lagi. Setelah diperiksa oke, tapi masih agak keruh, jadi dipakai cuci aja. Untuk masak tetap pakai air isi ulang, air galon, nggak pakai air sumur. Kalau cuci dipakai, dengan syarat saringannya diganti tiap hari. Biar sama-sama ngawasin aja. Penyebab keracunan diare itu kan E. coli itu kan, kotor gitu" jelas Tetty.

Menurutnya, langkah ini penting agar siswa tidak mengalami keracunan akibat bakteri E. coli.

Sejak beroperasi pada Maret 2025, SPPG Polri Pejaten menyalurkan sekitar 3.400 porsi makanan setiap hari ke 10 sekolah. Jumlah tersebut masih dalam kisaran ambang minimal 3.000 porsi dan maksimal 4.000 porsi.

"Sementara sih belum ya karena kami fokus juga ke pembenahan SPPG. Karena saya rasa memang ada beberapa poin yang harus kita kejar untuk mendekati standardisasi yang sudah diterapkan oleh Polri maupun BGN. Jadi nanti setelah

semuanya tercapai baru kami concern lagi ke penambahan penerima manfaatnya," kata Iqbal.

Kepala Badan Gizi Nasional (BGN), Dadan Hindayana, memuji langkah Polri dalam menjaga mutu program MBG. Ia menilai fasilitas dan prosedur yang diterapkan SPPG Polri dapat menjadi contoh bagi dapur MBG lainnya.

"Pertama, seluruh bangunan yang dibangun oleh Polri itu kan standarnya bagus ya. Kemudian, yang kedua, mereka melakukan rapid test sebelum makanan itu diedarkan," kata Dadan di Senayan, Jakarta Pusat, Rabu (1/10).

Menurutnya, berdasarkan instruksi presiden, seluruh dapur SPPG nantinya juga akan dilengkapi alat rapid test untuk menjaga kualitas makanan.