

SPPG Alai Polda Sumbar Disiapkan Jadi Role Model Pengelolaan Pangan Sehat dan Profesional

Dina Syafitri - SUMBAR.WARTAWAN.ORG

Oct 4, 2025 - 22:26



Padang, Sumbar – Sentra Pelayanan Pangan Gizi Alai Polda Sumatera Barat terus berbenah untuk menghadirkan layanan pangan sehat, higienis, dan berkualitas.

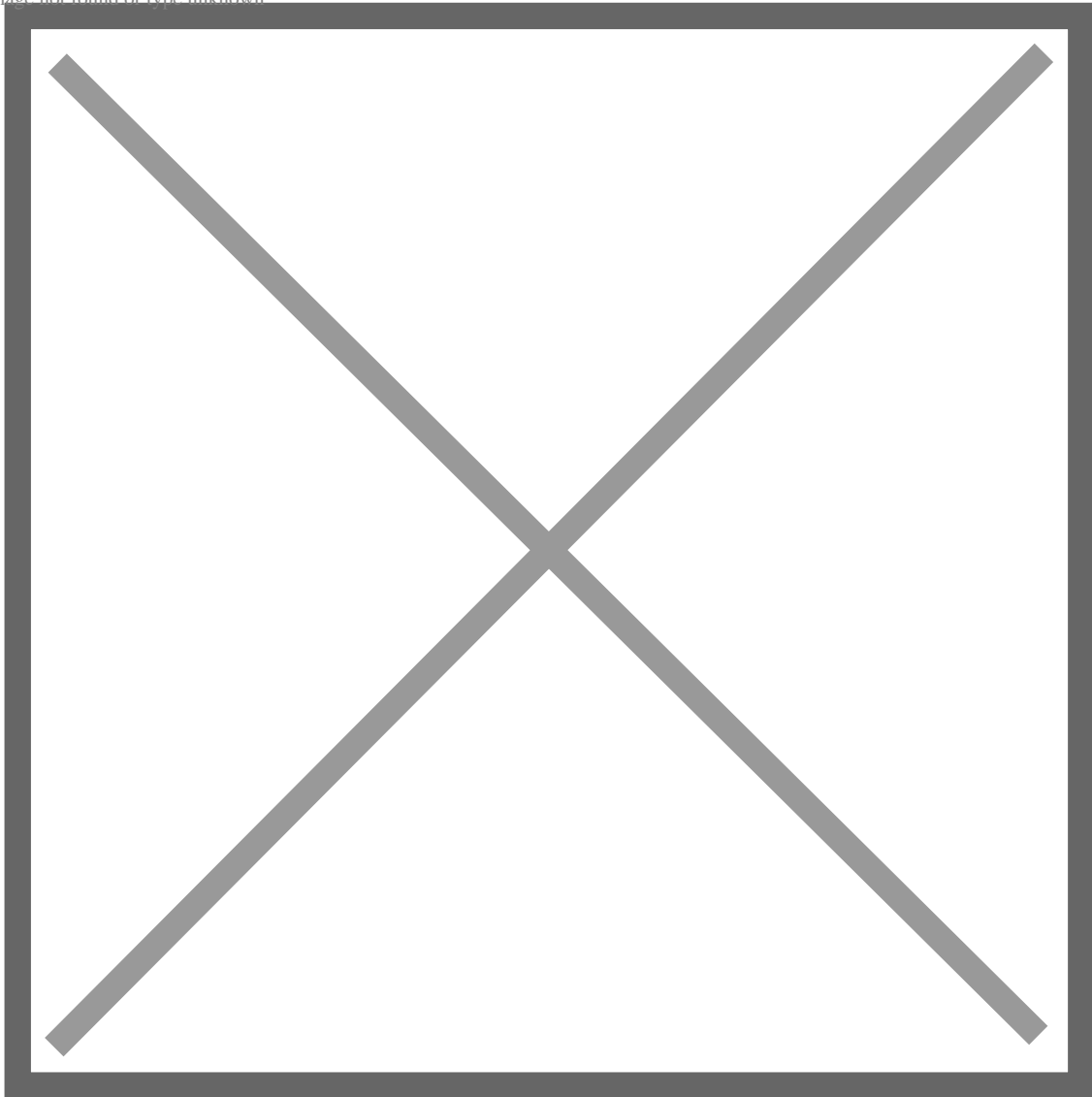
Seluruh pegawai akan dibekali edukasi menyeluruh mengenai Standar Operasional Prosedur, mulai dari higienitas dapur, pembagian tugas sesuai kompetensi, hingga penegakan disiplin kerja.

Hal tersebut disampaikan Kapolda Sumbar, Irjen Pol Gatot Tri Suryanta, saat meninjau fasilitas dapur SPPG Alai, Sabtu (4/10/2025).

Ia menegaskan setiap makanan yang diproduksi akan melalui uji kelayakan serta tes gizi yang ketat.

“Kami akan bekerja sama dengan Badan Gizi Nasional untuk memastikan seluruh menu memenuhi standar gizi, higienis, dan aman bagi penerima manfaat,” ujar Irjen Pol Gatot.

Image not found or type unknown



Kapolda juga menekankan bahwa SPPG Alai yang berada dibawah naungan Yayasan Kemala Bhayangkari ini harus menjadi contoh pengelolaan pangan yang profesional.

“SPPG Alai harus menjadi role model. Tidak hanya sehat dan bersih, tetapi juga disiplin, terukur, dan profesional,” tambahnya.

Sebagai bentuk komitmen, setiap karyawan akan menjalani evaluasi rutin, bahkan diberikan penghargaan bulanan bagi yang berprestasi.

Dokter Yudi Candra dari Bidang Kedokteran dan Kesehatan Polda Sumbar mengungkapkan, seluruh calon pegawai telah melalui pemeriksaan kesehatan awal hingga lanjut. Tujuannya untuk memastikan tenaga kerja yang terlibat tidak mengidap penyakit menular yang bisa saja membahayakan penerima manfaat.

“Kami juga mengawasi kualitas makanan agar terbebas dari kontaminasi biologis, fisik, maupun kimia. Pengecekan dilakukan melalui uji kimia, organoleptik, hingga uji rasa sebelum makanan didistribusikan,” jelas dr. Yudi.

Untuk meningkatkan standar pengolahan, SPPG Alai turut menghadirkan Chef Aming, seorang ahli kuliner, yang memberikan pelatihan penerapan sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Sistem ini menekankan identifikasi potensi bahaya serta pencegahan risiko dalam setiap tahap pengelolaan pangan.

“Kebersihan pribadi, cara menerima dan menyimpan bahan makanan, serta uji rasa oleh minimal tiga orang sebelum distribusi sangat penting. HACCP bertujuan mencegah keracunan maupun penyakit akibat makanan, sekaligus menjamin keamanan pangan,” terang Chef Aming.

Dengan pembekalan, pengawasan ketat, dan sistem yang terintegrasi, SPPG Alai Polda Sumbar diharapkan dapat segera beroperasi optimal. Kehadiran fasilitas ini tidak hanya memenuhi kebutuhan internal, tetapi juga diharapkan menjadi role model pengelolaan pangan sehat, bergizi, dan profesional yang dapat ditiru oleh berbagai instansi lain.

(Berry)