

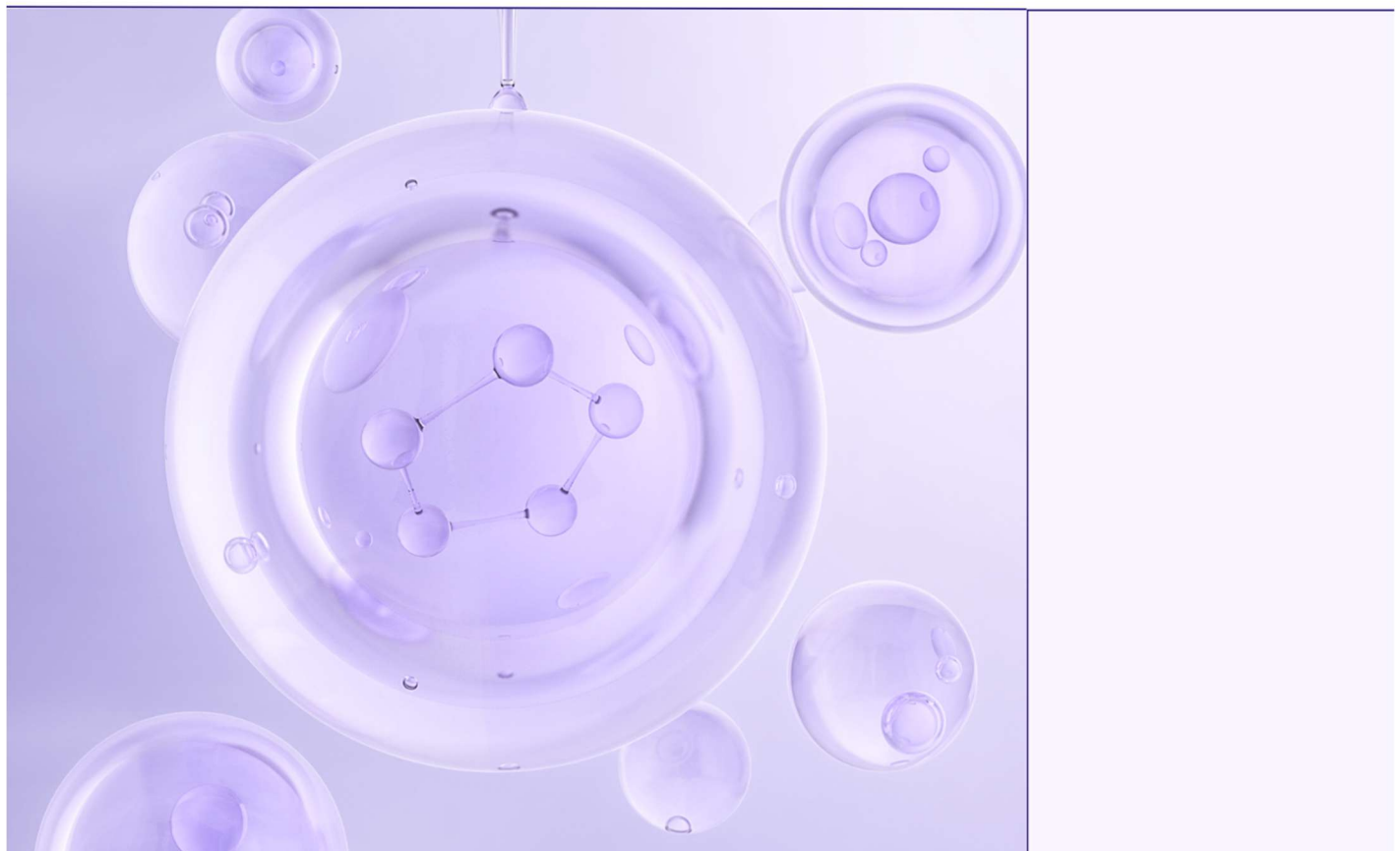


Petunjuk Teknis

INOVASI KUPAS MANGGIS

(Keliling Uji Pangan Segar pada
Dapur Makan Bergizi Gratis)

**DINAS KETAHANAN PANGAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN AGAM**



PETUNJUK TEKNIS (JUKNIS)

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dapur Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program intervensi gizi yang strategis dalam upaya percepatan penurunan stunting dan peningkatan status gizi untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia demi mewujudkan Indonesia Emas 2045. Namun, keberlanjutan dan efektivitas MBG perlu didukung oleh jaminan keamanan pangan segar sebagai bahan baku dari MBG tersebut. Oleh karena itu, Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Agam meluncurkan inovasi KUPAS MANGGIS (Keliling Uji Pangan Segar pada Dapur Makan Bergizi Gratis) untuk memastikan bahwa pangan segar yang dimasak di dapur MBG aman, bebas residu pestisida dan bahan berbahaya seperti formalin.

Inovasi KUPAS MANGGIS dirancang sebagai langkah preventif sekaligus promotif dalam pengawasan keamanan pangan berbasis pendekatan lapangan. Tim petugas keamanan pangan mendatangi langsung dapur-dapur MBG yang tersebar di berbagai lokasi di Kabupaten Agam, membawa alat uji cepat (rapid test kit) untuk mendeteksi keberadaan residu bahan kimia berbahaya pada sayuran, buah, ikan dan daging. Pendekatan ini menjadi penting mengingat lokasi dapur MBG yang tersebar cukup jauh dan tidak selalu mudah dijangkau laboratorium pengujian konvensional.

Selain melakukan pengujian, tim juga memberikan edukasi langsung kepada pengelola dapur terkait keamanan pangan, sanitasi dan personal hygiene. Dengan demikian, KUPAS MANGGIS tidak hanya menjamin aspek keamanan pangan secara teknis, tetapi juga membangun kapasitas lokal dalam memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan secara mandiri.

Diharapkan dengan inovasi ini, kepercayaan masyarakat terhadap program MBG semakin meningkat, karena tidak hanya bergizi namun juga terbukti aman dikonsumsi. Keamanan pangan yang terjaga akan memperkuat dampak gizi yang dihasilkan, sehingga anak-anak sekolah dan B3 (Busui, Bumil dan Balita) yang menjadi sasaran program dapat tumbuh dan berkembang optimal, sekaligus mendukung target penurunan stunting di Kabupaten Agam.

B. Tujuan

1. Menjamin keamanan pangan segar yang dimasak di dapur MBG.
2. Mendeteksi dini keberadaan residu pestisida dan formalin pada bahan pangan segar.
3. Memberikan edukasi langsung kepada pengelola dapur MBG terkait keamanan pangan.
4. Mendorong penerapan prinsip sanitasi dan hygiene yang baik di dapur MBG.

II. DASAR HUKUM

1. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan
2. Undang-Undang No. 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah
3. Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan
4. Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2024 tentang Pengawasan Terhadap Pemenuhan Persyaratan Keamanan, Mutu, Gizi, Label, dan Iklan Pangan Segar
5. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 9 Tahun 2024 tentang Perubahan atas Perbadan Pengawasan Keamanan Pangan Nomor 2 Tahun 2024

III. SASARAN DAN LINGKUP

A. Sasaran

Seluruh Dapur Makan Bergizi Gratis (MBG) aktif yang tersebar di Kabupaten Agam.

B. Lingkup

- Pengambilan dan pengujian sampel bahan pangan segar (sayur, buah, ikan dan daging).
- Edukasi dan sosialisasi keamanan pangan kepada pengelola dapur.
- Monitoring sanitasi dan proses pengolahan makanan.

IV. TATA LAKSANA PELAKSANAAN

A. Persiapan

1. Pembentukan Tim Pelaksana Inovasi KUPAS MANGGIS melalui SK Kepala Dinas.
2. Penyusunan rencana kerja dan jadwal kunjungan ke dapur MBG.
3. Penyediaan alat uji cepat (test kit) dan perlengkapan pendukung.
4. Penyusunan instrumen monitoring dan evaluasi.

B. Pelaksanaan

1. Identifikasi dan pemetaan dapur MBG/SPPG yang menjadi sasaran pengawasan.
2. Pelaksanaan uji cepat (rapid test) bahan pangan segar di lokasi dapur MBG.
3. Pemeriksaan aspek sanitasi dan higiene pengolahan pangan.
4. Edukasi dan pembinaan langsung kepada pengelola dapur.
5. Penyampaian hasil uji dan rekomendasi perbaikan secara langsung maupun tertulis.
6. Koordinasi dengan instansi terkait dalam mendukung pengawasan keamanan pangan.
7. Monitoring dan evaluasi pelaksanaan inovasi secara berkala.

C. Tindak Lanjut

1. Bila ditemukan indikasi cemaran: koordinasi dengan pihak terkait dan evaluasi sumber bahan pangan.
2. Bila hasil aman: diberikan stiker "Dapur Aman Pangan Segar".
3. Penyusunan laporan dan rekomendasi kebijakan berbasis data lapangan.

V. PERAN DAN TANGGUNG JAWAB

No.	Pihak	Tugas dan Tanggung Jawab
1	Kepala Dinas	Penanggung jawab
2	Sekretaris	Pengarah
3	Kepala Bidang Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan	Ketua
4	Anggota	Pelaksana uji cepat dan edukasi
5	Pengelola Dapur MBG	Menerima pendampingan dan menyediakan sampel

VI. INDIKATOR KEBERHASILAN

1. Persentase dapur MBG yang telah diuji ($\geq 50\%$).
2. Persentase bahan pangan segar yang aman/bebas cemaran ($\geq 75\%$).

VII. PENUTUP

Petunjuk teknis ini menjadi acuan bagi seluruh pihak terkait dalam pelaksanaan inovasi KUPAS MANGGIS. Diharapkan inovasi ini dapat mendukung program ketahanan pangan serta memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap kualitas pangan yang disediakan oleh dapur MBG.