

# PSPG Kembali Gelar Pelatihan Kebersihan Dan Sanitasi Bagi PKL

Thursday, 02 Februari 2012 WIB, Oleh: Ika



Pusat Studi Pangan dan Gizi (PSPG) UGM bekerja sama dengan Dompot Dhuafa Jogja dan Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman kembali menyelenggarakan pelatihan kebersihan dan sanitasi bagi pedagang kaki lima (PKL) angkringan dalam Program “Warung Bersih dan Sehat (Warung Beres)”. Pelatihan yang diikuti oleh 25 PKL pangan dari sejumlah daerah di Yogyakarta ini digelar selama dua Hari, 1-2 Februari 2011, di PSPG UGM.

Kepala Pusat Studi Pangan dan Gizi (PSPG) UGM, Dr. Ir. Eni Hermayani menyampaikan bahwa saat ini angkringan telah menjadi salah satu ikon Kota Yogyakarta. Bagi sebagian warga DIY, makan di angkringan sudah menjadi kebutuhan sehari-hari. Selain harganya yang relatif murah, orang biasanya memilih makan di warung angkringan karena lokasinya strategis dan mudah dijangkau. Jumlah konsumen angkringan pun menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun.

“Angkringan memang menyimpan potensi ekonomi yang cukup besar. Namun, angkringan juga menyimpan potensi negatif jika tidak dijaga kebersihan dan sanitasinya. Angkringan yang dikelola tanpa mengindahkan prinsip kebersihan akan menimbulkan masalah kesehatan bagi konsumennya,” paparnya.

Melihat kondisi tersebut PSPG kembali menggelar pelatihan kebersihan dan sanitasi bagi PKL yang ditujukan untuk meningkatkan kesadaran pedagang angkringan akan pentingnya kebersihan dan sanitasi makanan. Selain itu juga untuk menumbuhkan budaya bersih dan sehat di kalangan pedagang angkringan, meminimalisir bahaya pangan yang tidak aman bagi masyarakat dan penyediaan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi masyarakat.

“Dengan program pelatihan Warung Beres, diharapkan PKL angkringan semakin menyadari pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam mengelola usaha,” jelasnya.

Dalam kegiatan ini para PKL diberikan sejumlah pelatihan seperti pelatihan tentang Perundang-undangan Bidang Pangan dan Kebijakan Keamanan Pangan, dan Perda Bahan Berbahaya Dalam Pangan dan Cara Menghindari serta Memusnahkannya dan pelatihan hygiene dan sanitasi PKL dan cara produksi pangan yang baik untuk PKL yang disampaikan oleh DINKES Kabupaten Sleman.

Berikutnya pelatihan mengenai produk makanan halal (Prof.Dr.Ir. Umar Santoso, M.Sc./PSPG), penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tidak aman (Dr.Ir. Eni Harmayani, M.Sc./PSPG), cara pemilihan bahan baku makanan yang baik (Dr.Ir. Nurliyani, M.S./PSPG), serta pengolahan dan tata penyajian pangan yang sehat, aman dan menarik (Prof.Dr.Ir. Murdijati Gardjito/PSPG).

Disamping itu diberikan pula motivasi entrepreneur (Ibnu Wahid, S.Tp, M.Si./PSPG) dan demo variasi menu angkringan yang sehat, murah dan bergizi (Ratna Handayani/PSPG). (Humas UGM/Ika)

---

### **Berita Terkait**

- [Tingkatkan Kewaspadaan DBD, EDP Gelar Lomba Kebersihan Lingkungan](#)
- [SKK UGM Gelar Pelatihan Penanggulangan dan Penanganan Bahaya Kebakaran](#)
- [PSPG UGM Gelar Pelatihan Kesehatan dan Sanitasi Bagi PKL](#)
- [Salakory Melianus Raih Doktor Setelah Teliti Infeksi Geohelminths di Pedesaan](#)
- [30 Anggota PK4L UGM Mengikuti Pelatihan Purbajaga](#)