NEWS

Dandim Temanggung Pastikan Program Makan Bergizi Gratis Berkualitas

Agung widodo - TEMANGGUNG.TNIAD.NET

May 14, 2026 - 08:14

Komandan Kodim 0706/Temanggung, Letkol Inf Hermawan Adi Nugroho, M.Han., menyambangi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Jlegong, Kecamatan Bejen, Kabupaten Temanggung, pada Rabu (13/05/2026)

TEMANGGUNG-Menjaga amanah presiden, Komandan Kodim 0706/Temanggung, Letkol Inf Hermawan Adi Nugroho, M.Han., melakukan gebrakan tak terduga. Ia menyambangi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Jlegong, Kecamatan Bejen, Kabupaten Temanggung, pada Rabu

(13/05/2026). Tujuannya satu: memastikan setiap butir nasi dan lauk pauk dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang digagas Presiden RI benar-benar aman dan bergizi bagi para siswa.

Langkah ini diambil sebagai bentuk keseriusan Kodim Temanggung dalam mengawasi operasional 'Dapur Sehat' yang menjadi denyut nadi pemenuhan nutrisi anak-anak sekolah di wilayah tersebut. Kehadirannya bukan sekadar formalitas, melainkan penegasan komitmen untuk menjaga standar tertinggi keamanan pangan.

Didampingi oleh Danramil 14/Bejen Kapten Inf Muhson, Pasi Intel Kapten Inf Aris, serta Komandan Unit Intel Kodim Temanggung Letda Inf Budiyanto, Dandim Hermawan tak segan menyusuri setiap jengkal fasilitas SPPG. Mulai dari area penerimaan bahan pangan, penyimpanan di gudang, hingga area paling vital seperti ruang masak dan pemorsian, semuanya diperiksa teliti.

Letkol Inf Hermawan menekankan bahwa kepatuhan terhadap Standard Operating Procedure (SOP) bukan sekadar urusan birokrasi. Baginya, ini adalah investasi langsung untuk masa depan generasi penerus bangsa. “Kebersihan dapur adalah kunci utama. Program Makan Bergizi Gratis ini adalah amanah besar dari Bapak Presiden. Kita tidak boleh main-main dengan kualitas gizi dan sterilitas makanan. Saya hadir di sini untuk memastikan tidak ada celah bagi masalah keamanan pangan seperti keracunan makanan,” tegasnya.

Dalam inspeksi mendadak tersebut, Dandim memberikan sorotan tajam pada alur distribusi makanan dan praktik *hygiene sanitasi*. Beberapa aspek krusial yang menjadi perhatian utamanya meliputi:

Sterilitas Area: Memastikan seluruh staf bekerja sesuai protokol kesehatan yang ketat, termasuk penggunaan alat pelindung diri.

Kualitas Bahan: Memastikan bahwa setiap bahan baku yang diterima dalam kondisi segar dan memenuhi standar gizi nasional.

Disiplin Kerja: Menekankan pentingnya profesionalisme para pengelola dalam menjaga ketepatan jadwal distribusi, agar makanan sampai ke tangan siswa dalam kondisi prima.

Kehadiran mendadak Dandim Temanggung ini tentu saja sempat mengejutkan tim ahli gizi di lapangan. Diah Eka Wardani, S.Gz, selaku Ahli Gizi SPPG Jlegong, dan Akuntan SPPG, Ambar Kustina, S.Ak., menyambut baik kunjungan tersebut. Bagi mereka, sidak ini menjadi suntikan semangat yang berarti.