BOSSMAN

Dinas Pertanian Bukittinggi Gelar Sosialisasi Lomba Cipta Menu B2SA dan Pengolahan Pangan Lokal

Linda Sari - BUKITTINGGI.BOSSMAN.CO.ID

Dec 3, 2022 - 11:29

Dinas Pertanian dan Pangan Kota Bukittinggi gelar lomba B2SA dan PPL

Bukittinggi--Guna mendorong percepatan penganekaragaman pangan, maka perlu dilakukan berbagai upaya baik dari sisi hulu maupun hilir.

Dari sisi hilir, strategi yang dilakukan meliputi pengembangan pengolahan pangan lokal berbasis industri rumah tangga, serta kampanye atau gerakan sosialisasi dan promosi untuk merubah mindset masyarakat dalam pola konsumsi pangan.

Sejalan dengan itu, Pemerintah Kota Bukittinggi melalui Dinas Pertanian dan Pangan mensosialisasikan penerapan pangan yang beragam, bergizi, seimbang

dan aman dalam Lomba Cipta Menu Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) serta lomba Pengolahan Pangan Lokal (non beras dan non terigu).

Kepala Dinas Pertanian dan Pangan
melalui Sekretaris Dinas Pertanian dan Pangan Abdul Halim, SPi, MSi menyatakan untuk menyamakan persepsi pelaksanaan lomba maka diadakanlah sosialisasi ini dengan menghadirkan ibu-ibu Hebat Kota Bukittinggi.

Hadir di sosialisasi ini perwakilan Kelompok UP3HP, Kelompok Wanita Tani, perwakilan 24 Kelurahan, perwakilan TPKK kelurahan, TP PKK Kecamatan, dan Penyuluh Pertanian di Aula Badan Keuangan Belakang Balok Jumat, 2 Desember 2022.

Ketua TP-PKK Kota Bukittinggi melalui Ketua Pokja 3 TP-PKK Yetty Asra, SP, MM menyampaikan untuk lomba B2SA, Kota Bukittinggi belum pernah menang di tingkat Propinsi, besar harapan kita semua dari pelajaran, kesalahan dan kekurangan yang telah dirangkum, tahun selanjutnya kita mampu bersaing di tingkat Provinsi dan Nasional.

"Salam sayang dari Ibu Walikota kepada ibu-ibu Hebat Kota Bukittinggi, semoga kita menjadi terbaik dari yang baik," harap Ketua TP-PKK Fiona Erman Safar.

Selaku narasumber Dewi Utami, SPd mengatakan kriteria yang dinilai dalam Lomba B2SA yaitu :
1. Penilaian Resep (20%)
Dengan memperhatikan kebutuhan gizi masing2 keluarga, susunan menu, jumlah porsi 1(satu) hari 4 (empat) anggota keluarga, kandungan gizi (energi, protein, lemak) da perkiraan anggaran biaya.
2. Penilaian pada saat display sebesar (80%)
Meliputi Keseimbangan porsi (10%), keanekaragaman antara kelompok pangan (20%), penggunaan pangan fungsional yang dapat meningkatkan gizi keluarga untuk mencegah stunting (10%), cita rasa (35%), kreativitas pengolahan dan Penyajian (25%).

Menu di garnis secantik mungkin, ukuran harus seimbang karena semua yang ditampilkan dihitung nilai gizinya, harus seimbang sesuai anggota keluarga yang mengkonsumsi, harus beragam jenis, menggunakan piring berwarna putih, harus ada vitamin wajib ada nabati (kacang-kacangan), .inovasi terbaru, harga irit, teknik pengolahan cepat yang terdiri dari sarapan, makan siang, makan malam.

Selanjutnya untuk pengolahan pangan Lokal non beras dan non terigu berbahan dasar pisang, peserta dibebaskan berkreasi dengan memunculkan olahan pangan kreasi baru, mudah membuatnya, tampilan menarik dan enak.(Linda).