

SAPA129

Belajar dari Praktik Terbaik, Rutan Surakarta Studi Tiru Dapur Sehat dan Higienis di RS JIH Solo

Kevin Guntur - SURAKARTA.SAPA129.COM

Feb 11, 2026 - 21:07



Dok : Humas Rutan Surakarta



Surakarta — Rutan Kelas I Surakarta melaksanakan kunjungan ke Rumah Sakit JIH Solo dalam rangka studi tiru pengelolaan dapur sehat dan higienis, sebagai upaya peningkatan kualitas layanan pemenuhan kebutuhan dasar warga binaan, khususnya di bidang kesehatan dan gizi, Selasa (10/02).

Kunjungan ini dipimpin langsung oleh Kepala Rutan Surakarta, Bhanad Shofa Kurniawan yang didampingi Kepala Subseksi Administrasi dan Perawatan, Yudha Nugraha; serta staf klinik dan dapur Rutan Surakarta. Rombongan disambut hangat oleh Direktur Medis dan Keperawatan RS JIH Solo, dr. Wisnu Prima Putra, bersama Manajer Penunjang Medis, Listria Damayanti, serta tim Unit Gizi RS JIH Solo.

Pertemuan yang berlangsung di ruang rapat RS JIH Solo tersebut diawali dengan sambutan dari kedua belah pihak, dilanjutkan dengan pemaparan singkat mengenai profil RS JIH Solo serta berbagai layanan kesehatan unggulan yang dimiliki, khususnya dalam pengelolaan gizi dan sanitasi makanan.

Memasuki agenda inti, rombongan Rutan Surakarta melakukan peninjauan langsung ke instalasi gizi RS JIH Solo. Dalam kegiatan ini, rombongan dipandu oleh Manajer Penunjang Medis beserta tim Unit Gizi. Sebelum memasuki area instalasi gizi, seluruh peserta diwajibkan menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sebagai bagian dari penerapan standar kebersihan dan sterilisasi, guna memastikan proses pengolahan makanan tetap higienis dan aman.

Di dalam instalasi gizi, rombongan mendapatkan penjelasan menyeluruh terkait prosedur dan Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan makanan, mulai dari penerimaan bahan makanan, penyimpanan, hingga proses pengolahan dan

pendistribusian. Seluruh tahapan dilakukan dengan standar sterilisasi tinggi, mengingat makanan yang diolah diperuntukkan bagi pasien dengan kondisi kesehatan yang beragam.

Kepala Rutan Surakarta, Bhanad Shofa Kurniawan menyampaikan bahwa kegiatan studi tiru ini merupakan langkah konkret dalam mewujudkan dapur sehat dan higienis di lingkungan Rutan Surakarta.

“Kami ingin memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada warga binaan tidak hanya cukup secara kuantitas, tetapi juga memenuhi standar kesehatan dan kebersihan. Banyak praktik baik yang kami pelajari hari ini, dan akan kami adaptasi serta terapkan di dapur sehat Rutan Surakarta,” ungkapnya.

Melalui kegiatan ini, diharapkan penerapan prosedur dan SOP pengelolaan makanan yang telah diterapkan di instalasi gizi RS JIH Solo dapat menjadi acuan dalam meningkatkan kualitas layanan dapur sehat di Rutan Surakarta, sehingga mendukung pemenuhan hak dasar warga binaan secara optimal dan berkelanjutan.