

# SAPA129

## Polres Jembrana Perketat Pengawasan Higiene Pangan, Pastikan Kualitas Tetap Aman dan Layak

Ani a - [DENPASAR.SAPA129.COM](https://DENPASAR.SAPA129.COM)

Apr 16, 2026 - 08:10



Jembrana-Komitmen menjaga kualitas dan keamanan pangan terus ditunjukkan Polres Jembrana melalui kegiatan pengecekan higiene dan sanitasi terhadap proses produksi tahu dan tempe yang akan didistribusikan ke SPPG Polres Jembrana. Kegiatan ini dilaksanakan pada Rabu (15/4/2026) pukul 14.00 hingga

14.55 Wita di dua lokasi usaha di wilayah Kecamatan Negara.



Pengecekan dipimpin oleh Kasat Reskrim Polres Jembrana AKP I Gede Alit Darmana, S.H., M.H., bersama Kasat Intelkam Polres Jembrana AKP I Kadek Ardana, S.H., didampingi personel Satreskrim, Satintekam, serta tim Sidokkes Klinik Pratama Polres Jembrana.



Adapun lokasi yang menjadi sasaran pemeriksaan yakni pabrik tahu UD Sido Dadi di Banjar Kaliakah Kangin, Desa Kaliakah, serta pabrik tempe milik Zaiful Bahri di Lingkungan Sumber Bunga, Kelurahan Lateng.



Dalam kegiatan tersebut, petugas melakukan pemeriksaan menyeluruh mulai dari alur proses produksi, sumber air yang digunakan, kelengkapan izin edar PIRT, hingga kondisi sanitasi peralatan dan kebersihan penjamah makanan. Langkah ini dilakukan sebagai upaya preventif untuk memastikan bahan pangan yang dikonsumsi personel Polres Jembrana memenuhi standar kesehatan.

Dari hasil pengecekan, petugas masih menemukan beberapa hal yang perlu menjadi perhatian, di antaranya pekerja yang belum menerapkan standar kebersihan optimal saat proses produksi serta kondisi lingkungan produksi yang perlu ditingkatkan, seperti keberadaan alat dan kebersihan bak penampungan air.

Menindaklanjuti temuan tersebut, petugas memberikan imbauan dan edukasi langsung kepada para pelaku usaha agar lebih memperhatikan standar higiene dan sanitasi, termasuk penggunaan pakaian kerja yang sesuai, menjaga kebersihan lingkungan produksi, serta pengelolaan limbah yang lebih baik.

“Pengawasan ini merupakan langkah preventif untuk memastikan keamanan dan kelayakan bahan pangan yang dikonsumsi. Kami juga mengedepankan pembinaan agar pelaku usaha dapat meningkatkan standar produksinya,” ujar salah satu petugas di sela kegiatan.

Sementara itu, pengecekan terhadap pemasok ayam potong belum dapat dilaksanakan karena proses produksi berada di wilayah Desa Kapal, Kabupaten Badung, dan akan dijadwalkan pada kesempatan berikutnya.