

Karutan Balikpapan Kontrol Dapur Jelang Ramadhan, Pastikan Bahan Makanan dan Kebersihan Terjaga

Muhammad Febri - BALIKPAPAN.WARTAWAN.ORG

Feb 16, 2026 - 11:48



(Sumber : Humas Rutan Balikpapan)

BALIKPAPAN – Dalam rangka memastikan kesiapan pelayanan bagi warga binaan selama bulan suci Ramadhan, Kepala Rumah Tahanan Negara Kelas IIA Balikpapan, melaksanakan kontrol dapur bersama Kepala Subseksi Pelayanan Tahanan, pada Senin (16/02/2026).

Kegiatan ini difokuskan pada pengecekan bahan makanan, kebersihan area dapur, serta pengecekan kualitas masakan yang akan disajikan kepada Warga Binaan. Karutan meninjau langsung proses pengolahan makanan mulai dari bahan baku, penyimpanan, hingga tahap penyajian.

Dalam keterangannya, Kepala Rutan Balikpapan, Agus Salim, menegaskan pentingnya menjaga mutu layanan konsumsi, khususnya menjelang Ramadhan, agar Warga Binaan dapat menjalankan ibadah puasa dengan baik dan tetap memperoleh asupan gizi yang layak.

“Kontrol dapur ini merupakan bagian dari komitmen kami dalam memberikan pelayanan terbaik. Kami pastikan bahan makanan dalam kondisi baik, dapur bersih, serta masakan memenuhi standar kualitas dan kebersihan,” ujarnya.

Sementara itu, Kasubsi Pelayanan Tahanan, Adi Nugroho, turut memastikan ketersediaan stok bahan makanan mencukupi serta proses pengolahan berjalan sesuai prosedur. Petugas dapur juga diingatkan untuk selalu menerapkan standar higiene dan sanitasi guna mencegah potensi gangguan kesehatan.

Melalui kegiatan ini, Rutan Kelas IIA Balikpapan berkomitmen menghadirkan layanan pemenuhan kebutuhan dasar yang optimal, khususnya selama Ramadhan, sebagai bagian dari upaya pembinaan dan pemenuhan hak Warga Binaan.