

Didampingi Ninuk Zudan, Pj Gubernur Sulsel Prof Zudan Buka Lomba Pangan B2SA HKG PKK ke-52

MAKASSAR – Penjabat Gubernur Sulsel Prof Zudan Arif Fakrulloh, didampingi Penjabat Ketua Tim Penggerak PKK Sulsel Ninuk Triyanti Zudan, membuka Lomba Pangan Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA), yang dilaksanakan di Hotel Myko, Kota Makassar, Kamis, 24 Oktober 2024. Lomba ini merupakan rangkaian dari peringatan Hari Kesatuan Gerak (HKG) PKK ke-52 Tahun Tingkat Provinsi Sulsel.

Lomba B2SA ini diikuti PKK 24 Kabupaten Kota se Sulsel. Diketahui, pangan B2SA merupakan aneka ragam bahan pangan baik sumber karbohidrat, protein, maupun vitamin dan mineral, yang bila dikonsumsi dalam jumlah seimbang dapat memenuhi kecukupan gizi yang dianjurkan dan tidak tercemar bahan berbahaya yang merugikan kesehatan.

Dalam sambutannya, Prof Zudan mengatakan, persepsi masyarakat terhadap 4 sehat 5 sempurna harus diubah, dan diganti menjadi pangan B2SA.

“Saya tentu sangat mendukung dan mengapresiasi kegiatan ini. Dan bila perlu, 24 kabupaten kota memiliki warung kuliner, pangan B2SA. Sehingga, masyarakat yang ingin menikmati pangan B2SA, bisa langsung masuk ke warung tersebut,” kata Prof Zudan.

lapun mendorong agar pemerintah kabupaten kota menganggarkan di APBD terkait pangan B2SA ini.

Di tempat yang sama, Kepala Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Sulsel, Andi Muhammad Arsjad, mengatakan, lomba pangan B2SA ini dinilai oleh dewan juri yang kompeten. Terdiri dari akademisi, tim ahli pengolahan pangan, ahli gizi, serta chef profesional, yang akan mencicipi makanan tersebut. Penilaiannya mulai dari cita rasa, tekstur, tampilan, dan yang terpenting adalah kandungan gizinya.

“Kita harus memastikan, apapun yang kita makan disini harus terpenuhi gizinya, karbohidratnya, proteinnya, vitaminnya, dan mineralnya. Jadi bukan hanya sekedar

tampilannya saja, tapi juga kandungan gizi dan yang terpenting adalah dia harus beragam dan aman,” ungkapnya.

Sementara, Pj Ketua TP PKK kabupaten Bone, Andi Hikmawati Winarno, pihaknya menampilkan beberapa macam jenis pangan B2SA. Ia menilai, kegiatan ini bisa menjadi motivasi buat ibu-ibu yang ada di Kabupaten Bone maupun kabupaten lain untuk memanfaatkan bahan pangan yang ada di lingkungan sekitar.

“Diolah supaya lebih bergizi dan lebih menarik. Seperti kepiting dicampur dengan ikan teri, setelah diolah menghasilkan cita rasa yang nikmat. Kemudian, ada juga yang bahan dasarnya ubi kayu (singkong) sebagai pengganti karbohidrat dicampur dengan parutan kelapa, juga menghasilkan cita rasa yang sangat nikmat,” tuturnya. (*)