

# Launching Gemas Gema Subuh dan Sekolah Kesmavet, Apa Itu?

**KANIGARAN** -Upaya meningkatkan konsumsi sayur dan buah lokal serta bahan makanan dari hewan terus dilakukan di Kota Probolinggo. Senin (4/8) Pemkot melalui Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, melaunching Gemas Gema Subuh.

Gemas Gema Subuh merupakan kepanjangan dari Gerakan Masyarakat Gemar Makan Sayuran dan Buah Lokal. Selain itu juga digelar Sekolah Kesmavet (Kesehatan Masyarakat Veteriner), di depan Kantor Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan.

Wali Kota Hadi Zainal Abidin secara langsung melaunching acara tersebut. Pagi itu, selain acara diadakan Gemas Gema Subuh, juga diadakan beberapa acara lain.

Yakni lomba cipta kreasi sekolah sehat yang diadakan oleh Karang Kitri dan KRPL se-Kota Probolinggo; Lomba yel-yel bagi tim penggerak PKK; lomba cerdas cermat kesmavet dan sosialisai makanan lokal dan makanan B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang, Aman).

Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, Sukarning Yuliasuti dalam laporannya, acara itu digelar dengan tujuan, mengenalkan buah dan sayur yang merupakan salah satu sumber utama kebutuhan badan.

“Buah dan sayur mampu mengatasi radikal bebas yang terjadi di dalam tubuh terjadi kerusakan lingkungan,” kata Sukarning.

“Tujuan lain dari kegiatan ini, untuk mengkampanyekan dan memberikan pendidikan tentang bahan makanan asal hewan yang asuh, menyosialisasikan bahan pangan berbahaya yang tidak asuh dan menyediakan keamanan pangan dalam konsumsi,” sambungnya.

Sementara Habib Hadi –sapaan akrab wali kota- menjelaskan,

meluncurkan Gemas Gema Subuh dan Sekolah Kesmavet adalah peningkatan konsumsi sayur dan buah nusantara terhadap masyarakat sehat, berprestasi serta keamanan pangan dan ketentraman di masyarakat untuk mencari bahan makanan asal hewan.

“Makanan dan minuman yang dikonsumsi harus memenuhi standar makanan yang sehat, aman dan bergizi. Standar ini dapat dipilih dari proses penyediaan bahan baku, pengolahan, penyimpanan, distribusi dan konsumsi makanan itu sendiri oleh konsumen,” jelas Habib Hadi.

Habib Hadi juga mengapresiasi menu-menu bekal sehat sekolah yang dibuat oleh para peserta. Habib Hadi berpesan untuk jenis lauk olahan daging juga dapat dikembangkan atau diganti dengan menggunakan ikan.

“Kalau bisa olah daging seperti nugget itu juga dibuat dengan olahan ikan, jangan hanya daging saja,” tuturnya. (soni / humas)



Habib Hadi bersama Subri mengunjungi stand lomba cipta kreasi bekal sehat sekolah (foto : Agus / Humas dan Protokol)