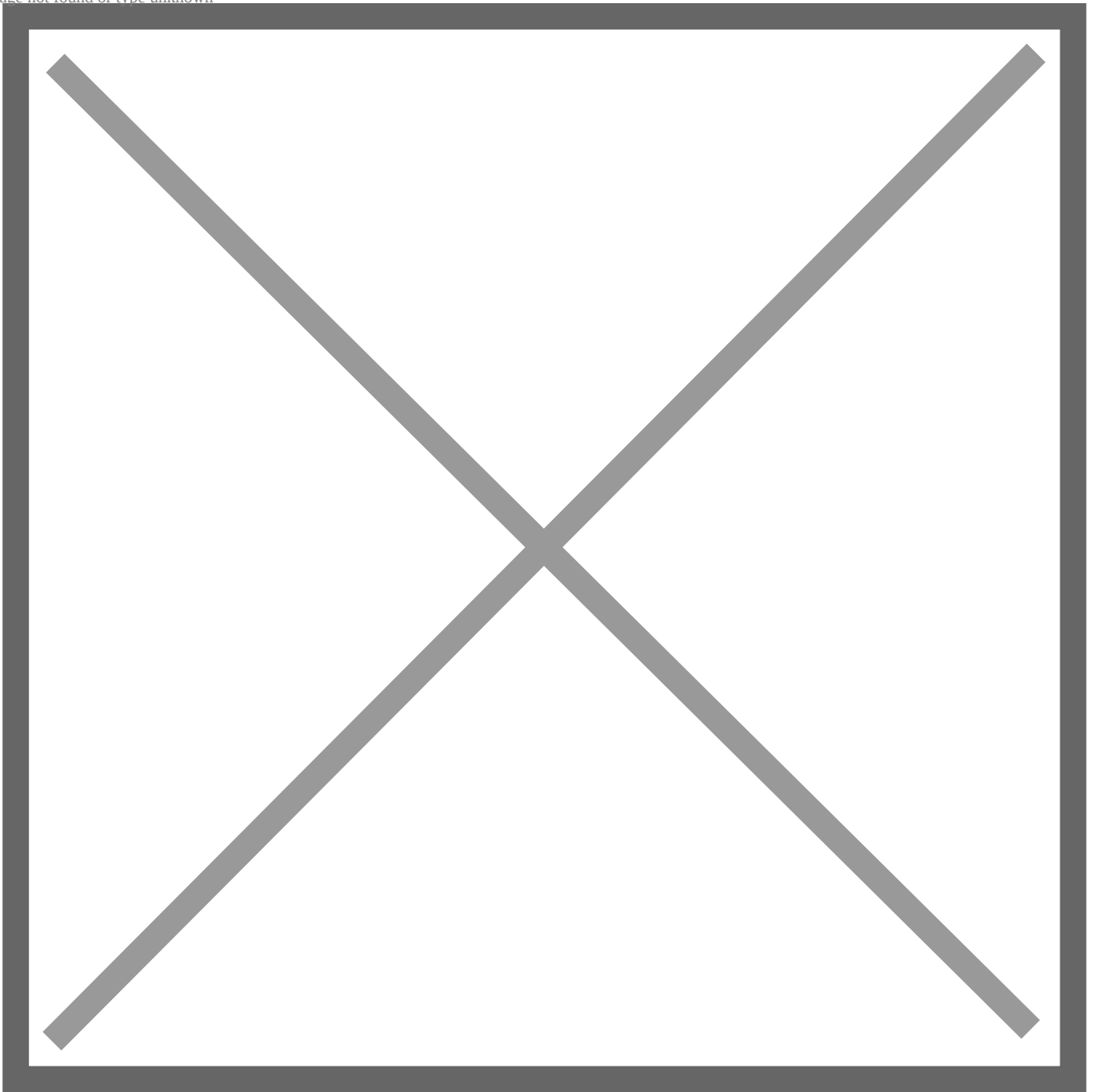


Karutan Surakarta Ikuti Zoom Rancangan Desain Dapur, Wujudkan Dapur Sehat dan Higienis

Kevin Guntur - SURAKARTA.TELISIKFAKTA.COM

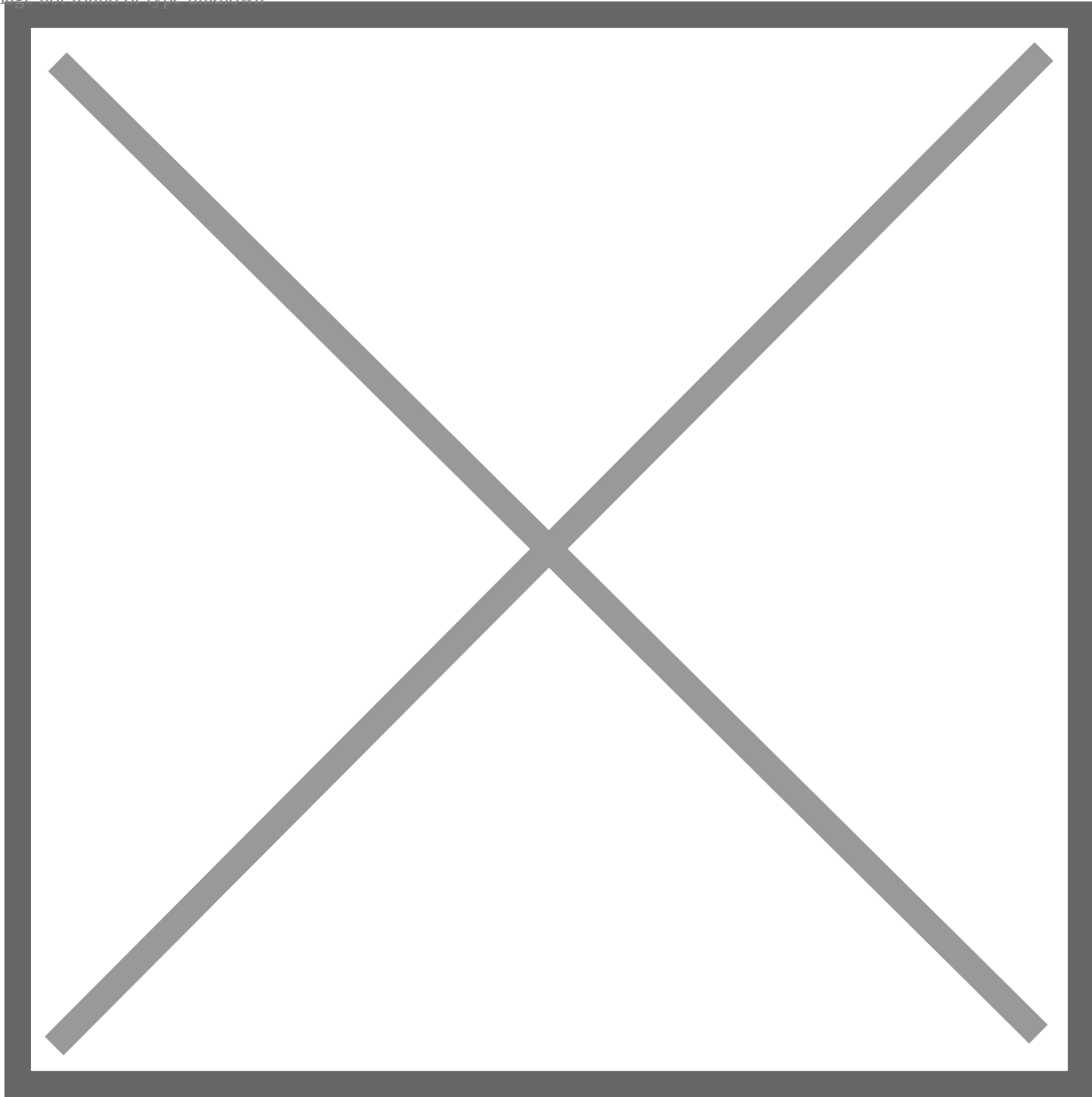
Jan 19, 2026 - 19:58

Image not found or type unknown



Dok : Humas Rutan Surakarta

Image not found or type unknown



Surakarta - Kepala Rutan Kelas I mengikuti rapat virtual melalui Zoom Meeting terkait rancangan desain dapur Rutan Surakarta, Senin (19/01). Kegiatan tersebut dilaksanakan di Ruang Karutan dan diikuti oleh Kepala Seksi Pengelolaan serta Kepala Seksi Pelayanan Tahanan, sebagai bagian dari persiapan renovasi dapur rutan.

Dalam rapat virtual tersebut, pihak vendor memaparkan rancangan desain awal dapur yang akan diterapkan di Rutan Surakarta. Paparan meliputi konsep tata ruang, alur kerja dapur, hingga standar kebersihan dan higienitas yang dirancang untuk menunjang penyediaan makanan bagi warga binaan secara optimal.

Renovasi dapur Rutan Surakarta ini merupakan langkah strategis dalam menghadirkan dapur yang sehat, higienis, dan sesuai standar. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi bentuk komitmen Rutan Surakarta dalam mendukung 15 Program Aksi Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan, salah satunya program dapur makan bergizi gratis yang digaungkan oleh Presiden Republik Indonesia.

Karutan Surakarta, Bhanad Shofa Kurniawan menyampaikan bahwa perencanaan yang matang sangat penting agar renovasi dapur dapat berjalan sesuai tujuan. "Melalui perancangan dapur yang baik dan terstandar, kami

berharap dapat meningkatkan kualitas layanan pemenuhan makanan bagi warga binaan. Ini bukan hanya soal bangunan, tetapi juga tentang kesehatan, kebersihan, dan pemenuhan gizi yang layak,” ujar Karutan Surakarta.

Lebih lanjut, Karutan menegaskan bahwa dapur rutan memiliki peran vital dalam mendukung pembinaan dan kesejahteraan warga binaan. Oleh karena itu, seluruh tahapan perencanaan dan pelaksanaan renovasi akan terus dikawal agar sejalan dengan kebijakan pemerintah serta arahan pimpinan.

Dengan adanya renovasi dapur ini, Rutan Surakarta diharapkan mampu menghadirkan layanan dapur yang modern, sehat, dan berkelanjutan, sekaligus menjadi bagian dari upaya nyata mendukung program nasional dalam penyediaan makan bergizi gratis.