

# SWI

## DWP Dinas Kominfo Juara Pertama Lomba Tumpeng B2SA

Dodon Afrianto - [SUMBAR.SWI.OR.ID](http://SUMBAR.SWI.OR.ID)

Dec 10, 2023 - 18:41



DHARMASRAYA – Dalam rangka memeriahkan HUT Dharmawanita ke-24 tahun 2023, Dharmawanita Kabupaten Dharmasraya menggelar Lomba Sajian Tumpeng Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman (B2SA). Dengan Tema Tumpeng B2SA berbahan Pangan local. Dalam lomba tersebut, Dinas Kominfo keluar sebagai Juara Pertama. Juara kedua dimenangkan oleh Dinas Pendidikan. Dan juara ketiga diraih oleh Dinas Budparpora.

Acara ini dilaksanakan di Auditorium Kantor Bupati Dharmasraya, yang dibuka

oleh Bupati Dharmasraya yang diwakili oleh Asisten I, dihadiri oleh Ketua DWP Dharmasraya, Syafni Adlisman, anggota DWP se-Dharmasraya dan undangan lainnya.

Menurut Bupati yang diwakili oleh Asisten I, tumpeng merupakan salah satu sajian masakan atau makanan khas Indonesia yang pada saat ini tidak hanya di sajikan dalam upacara adat masyarakat tertentu akan tetapi sajian tumpeng sudah sering hadir di berbagai ragam acara dan dalam kegiatan yang lebih luas.

“Makanan yang penyajian nasinya berbentuk kerucut ini yang di sajikan dengan berbagai lauk pauk cukup menggugah selera siapa saja yang melihatnya. Makna tumpeng juga menunjukkan rasa syukur atas segala hal yang telah di lalui dan pencapaian yang telah di raih di dalam kehidupan,” kata Asisten I.

Kata Ketua DWP Dharmasraya, bahwa makanan B2SA adalah Makanan yang beragam bergizi seimbang dan aman yang ditujukan untuk menghadirkan makanan yang sehat dan bergizi sesuai dengan yang di butuhkan oleh tubuh. Beragam artinya terdiri atas berbagai macam bahan pangan. Bergizi artinya bahwa bahan pangan yang di gunakan mengandung gizi yang di butuhkan tubuh.

Seimbang artinya jumlah nya sesuai dengan kebutuhan dan aman artinya bahan pangan yang di gunakan bebas dari cemaran mulai dari proses pemilihan pangan, pengolahan dan penyajiannya terbebas dari cemaran yang data membahayakan kesehatan tubuh.

“Pangan Lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan kearifan local. Dengan sasaran yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan ibu-ibu Dharmawanita tentang makanan yang bergizi berbahan pangan local. Meningkatkan kreasi olahan pangan local. Terjaminnya konsumsi makanan bergizi dari pangan lokal dan meningkatkan kekompakan dan kerjasama tim,” kata Ketua DWP.

Peserta yang mengikuti lomba terdiri dari 5 orang per OPD, dengan terdiri Ketua Unit DWP ditambah 4 orang anggota DWP aktif atau istri ASN. Pakaian baju batik DWP Nasional lengkap dengan atribut DWP. Biaya bahan baku pembuatan tumpeng maksimal Rp. 300.000. Peserta diwajibkan membentuk, menata dan menghias Tumpeng di lokasi lomba yang telah ditentukan. Peserta tidak dibenarkan memasak tumpeng dan pelengkap nya di lokasi lomba dan peserta sudah menyiapkan takir/alas tumpeng dari rumah.

Tumpeng yang disajikan harus memenuhi kandungan gizi yang terdiri dari Makanan Pokok utama yang terdiri dari Beras (100%), lauk pauk : protein hewani dan protein nabati. Sayuran minimal 3 jenis sayuran dan buah-buahan.(rilis)