

## PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA DINAS KOMUNIKASI, INFORMATIKA DAN PERSANDIAN

Jalan Kenari No. 56 Yogyakarta, KodePos 55165 Telp. (0274) 515865, 562682

EMAIL: kominfosandi@jogjakota.go.id

HOTLINE SMS: 081 2278 0001; HOTLINE EMAIL: upik@jogjakota.go.id;

WEBSITE: www.jogjakota.go.id

Media: Harian Jogja Hari: Selasa Tanggal: 25 Juni 2024 Halaman: 5

KESEHATAN MASYARAKAT

## Tingkatkan Konsumsi Ikan Melalui Bimtek Olahan Ikan

Pemkot Jogja terus mendorong masyarakat untuk meningkatkan konsumsi ikan. Konsumsi ikan yang cukup akan mendukung pemenuhan nutrisi masyarakat, yang akan berimplikasi pada pencegahan

stunung. Salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi ikan adalah dengan menggelar bimbingan teknis (bimtek) variasi olahan ikan oleh Dinas Pertanian dan Pangan Kota Jogja. Bimtek digelar pada Rabu dan Kamis (19-20/6)

dengan peserta 60 orang. Plt. Kepala Dinas Pertanian dan Pangan Kota Jogja, Sukidi,

menuturkan peserta berasal dari pengelola Dapur Balita dan anggota kelompok pengolah dan pemasar ikan di Kota Jogja, dengan menghadirkan dua

orang narasumber dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA.

" K e g i a t a n ini diharapkan dapat menambah keberagaman olahan ikan yang dilaksanakan di Dapur Balita sebagai salah satu upaya untuk menurunkan angka stunting tiap-tiap kemantren di Kota Jogja," katanya, Senin (24/6).

Dengan olahan ikan yang

semakin beragam dan menarik, masyarakat akan lebih tertarik mengonsumsi ikan. Masyarakat didorong untuk gemar makan ikan

karena memilik kandungan nutrisi yang tinggi sehingga baik terutama untuk Gandeng baik terutama untuk pertumbuhan anak.

Di samping m e n d u k u n g pencegahan stunting, bimtek olahan ikan ini juga diharapkan dapat memberikan keterampilan tambahan bagi masyarakat sehingga bisa mendatangkan nilai ekopomis. "Dapat menjadi ide bisnis olahan ikan bagi peserta

bimtek," ungkapnya. Materi yang diberikan dalam bimtek ini cukup komperhensif, mulai dari ciri-ciri dan pemilihan ikan yang segar dan aman dikonsumsi, penanganan dan penyimpanan ikan yang baik, teknik pengolahan ikan yang mudah serta inovasi pengolahan ikan khususnya menu untuk balita.

Pengolahan ikan ini bisa diterapkan untuk usaha skala rumah tangga. "Di sini juga ada demo olahan ikan dengan inovasi variasi menu olahan yaitu seafood kelapa bakar, dimsum, ekado, dan salad ikan," ujarnya, (Lugas



Sejumlah peserta mengikuti bimtek olahan ikan di Dinas Pertanian dan Pangan Kota Jogja yang digelar selama dua hari pada Rabu dan Kamis (19-20/6).

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
Dinas Pertanian dan Pangan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 22 Januari 2025 Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM NIP. 19690723 199603 1 005