



KABUPATEN LAMONGAN

INOVASI

PESISIR (Pelatihan Sistematis Inovasi Olahan Ikan Rumahan)

PEDOMAN TEKNIS PELAKSANAAN

INOVASI DAERAH

INOVASI

PESISIR (Pelatihan Sistematis Inovasi Olahan Ikan Rumahan)

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Ikan merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi yang kaya akan omega-3, vitamin, dan mineral, sehingga berperan penting dalam mendukung pertumbuhan, perkembangan otak, dan daya tahan tubuh, khususnya pada anak. Kandungan gizi yang terdapat dalam ikan sangat bermanfaat bagi tumbuh kembang anak, termasuk meningkatkan kecerdasan, memperbaiki penglihatan, serta memperkuat sistem kekebalan tubuh. Oleh karena itu, konsumsi ikan secara rutin menjadi salah satu upaya penting dalam mencegah stunting dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia.

Stunting merupakan masalah gizi kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu lama, termasuk kurangnya konsumsi protein hewani. Anak yang mengalami stunting berisiko mengalami gangguan pertumbuhan fisik, penurunan kemampuan kognitif, dan produktivitas yang rendah di masa dewasa. Pemenuhan gizi seimbang, termasuk konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani, menjadi salah satu intervensi penting dalam upaya pencegahan stunting. Protein hewani memiliki peran krusial dalam pertumbuhan dan perkembangan anak karena mengandung asam amino esensial yang lengkap.

Kabupaten Lamongan sebagai salah satu sentra perikanan terbesar di Jawa Timur memiliki potensi produksi perikanan yang sangat besar. Pada tahun 2023, produksi perikanan mencapai 133.516,13 ton, sehingga ketersediaan bahan baku ikan sangat melimpah. Potensi ini menjadikan Kabupaten Lamongan sebagai salah satu daerah yang memiliki keunggulan komparatif di bidang perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk mendukung program peningkatan konsumsi ikan masyarakat. Berbagai jenis ikan tersedia melimpah, mulai dari ikan laut hingga ikan air tawar, dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat.

Namun, tingginya produksi tersebut belum sepenuhnya diikuti dengan optimalnya konsumsi ikan dalam keluarga. Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan, masih banyak anak yang kurang menyukai ikan karena bau amis, banyak duri, maupun penyajiannya yang kurang menarik. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi menu yang bervariasi dan disukai anak-anak menjadi salah satu faktor rendahnya konsumsi ikan di kalangan anak. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan bahan baku yang

melimpah dengan tingkat konsumsi di tingkat rumah tangga.

Melalui inovasi PESISIR (Pelatihan Sistematis Inovasi Olahan Ikan Rumahan), Dinas Perikanan mengintegrasikan pelatihan inovasi pengolahan ikan ke dalam rangkaian kegiatan yang terstruktur dan sistematis. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan kesadaran para ibu akan pentingnya ikan sebagai sumber gizi keluarga sekaligus membekali mereka dengan pengetahuan tentang kandungan gizi ikan serta teknik pengolahan yang baik dan benar agar menghasilkan menu yang sehat, menarik, dan disukai anak-anak.

Dengan demikian, inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan keluarga, mendukung pemenuhan gizi masyarakat, membantu percepatan penurunan stunting, serta menumbuhkan budaya gemar makan ikan sejak usia dini. PESISIR menjadi jembatan antara potensi perikanan yang melimpah dengan peningkatan kualitas gizi masyarakat Kabupaten Lamongan, serta mendukung program nasional peningkatan konsumsi ikan dan percepatan penurunan stunting.

B. TUJUAN

1. Meningkatkan Kesadaran dalam Mengolah Ikan

Tujuan ini berfokus pada peningkatan kesadaran dalam mengolah ikan menjadi berbagai menu rumahan yang bergizi, menarik, dan disukai keluarga melalui:

- Edukasi tentang kandungan gizi ikan dan manfaatnya bagi kesehatan
- Pengenalan berbagai teknik pengolahan ikan yang bervariasi dan kreatif
- Demonstrasi pengolahan menu inovatif berbahan dasar ikan
- Pemberian resep dan panduan pengolahan yang mudah diterapkan di rumah

2. Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

Tujuan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang terintegrasi dalam kegiatan pelatihan, melalui:

- Pelatihan sistematis tentang pengolahan ikan yang terstruktur
- Praktik langsung oleh peserta pelatihan dengan pendampingan
- Penyusunan berbagai resep menu olahan ikan yang mudah dipraktikkan
- Peningkatan kapasitas ibu-ibu dalam menyajikan menu ikan yang bervariasi

3. Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat

Tujuan ini berupaya meningkatkan konsumsi ikan masyarakat sebagai upaya mendukung

pemenuhan gizi keluarga dan pencegahan stunting melalui:

- Peningkatan akses terhadap olahan ikan yang menarik dan disukai anak
- Pengurangan hambatan konsumsi ikan (bau amis, duri, penyajian monoton)
- Pembentukan kebiasaan mengonsumsi ikan secara rutin dalam keluarga
- Peningkatan kesadaran akan pentingnya gizi berbasis ikan

4. Mendukung Pencegahan Stunting dan Peningkatan Kualitas SDM

Tujuan ini mendukung pencegahan stunting serta mewujudkan generasi yang sehat dan cerdas melalui:

- Peningkatan asupan protein hewani pada anak usia dini
- Pemenuhan gizi seimbang dalam keluarga
- Edukasi gizi berbasis pangan lokal yang berkelanjutan
- Dukungan terhadap program percepatan penurunan stunting di Kabupaten Lamongan

C. MANFAAT

1. Output Langsung

- **Terlaksananya pelatihan inovasi olahan ikan rumahan:** Kegiatan pelatihan yang terstruktur dan sistematis sesuai jadwal
- **Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat:** Peserta memiliki kemampuan mengolah ikan menjadi menu keluarga yang sehat, bergizi, dan menarik
- **Tersusunnya berbagai resep menu olahan ikan:** Resep yang mudah diterapkan menggunakan bahan baku lokal yang terjangkau
- **Meningkatnya konsumsi ikan masyarakat:** Dukungan terhadap pemenuhan gizi keluarga dan pencegahan stunting

2. Outcome Jangka Panjang

- **Meningkatnya konsumsi ikan di tingkat rumah tangga:** Khususnya pada anak-anak yang sebelumnya kurang menyukai ikan
- **Meningkatnya kesadaran akan pentingnya gizi berbasis ikan:** Masyarakat memahami manfaat ikan bagi kesehatan dan tumbuh kembang
- **Terbentuknya kebiasaan menyajikan olahan ikan yang lebih variatif:** Menu ikan menjadi pilihan favorit keluarga
- **Mendukung upaya percepatan penurunan stunting:** Peningkatan kualitas sumber

daya manusia di Kabupaten Lamongan

- **Meningkatnya kemandirian pangan berbasis potensi lokal:** Pemanfaatan sumber daya perikanan secara optimal

D. KECEPATAN PENCIPTAAN INOVASI DAERAH

Inovasi PESISIR hadir sebagai respons cepat terhadap kebutuhan peningkatan konsumsi ikan masyarakat melalui pendekatan pelatihan yang sistematis dan terintegrasi. Proses penciptaannya dilakukan secara efisien dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah serta pendekatan partisipatif. Kecepatan penciptaan inovasi ini ditandai oleh beberapa aspek utama:

1. Identifikasi Masalah yang Cepat dan Relevan

Dinas Perikanan dengan cepat mengidentifikasi bahwa tingginya produksi perikanan di Kabupaten Lamongan belum sepenuhnya diikuti dengan optimalnya konsumsi ikan dalam keluarga. Berdasarkan pengamatan di lapangan, masih banyak anak yang kurang menyukai ikan karena bau amis, banyak duri, maupun penyajiannya yang kurang menarik. Hal ini mendorong pencarian solusi praktis yang dapat meningkatkan konsumsi ikan masyarakat melalui pendekatan edukasi dan keterampilan.

2. Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Lokal

PESISIR dirancang dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal yang melimpah:

- Produksi perikanan mencapai 133.516,13 ton (2023)
- Bahan baku ikan yang mudah diperoleh dengan harga terjangkau
- Ketersediaan tenaga pengajar dan fasilitator lokal yang kompeten
- Jaringan kelompok masyarakat, PKK, dan kader kesehatan yang kuat

3. Pendekatan Partisipatif dan Praktis

PESISIR dikembangkan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat sebagai subjek pelatihan. Materi dan menu inovasi olahan ikan dirancang agar mudah dipraktikkan, bergizi, ekonomis, dan sesuai dengan selera keluarga. Pendekatan ini memungkinkan implementasi yang cepat karena materi pelatihan langsung dapat diterapkan di rumah tangga.

4. Integrasi dengan Program yang Sudah Berjalan

Inovasi ini diintegrasikan ke dalam rangkaian kegiatan yang sudah berjalan di Dinas Perikanan, sehingga tidak memerlukan pembentukan program baru dari nol. Pendekatan ini memungkinkan

implementasi yang lebih cepat dan efisien dengan memanfaatkan infrastruktur dan sumber daya yang sudah tersedia.

5. Respons Cepat terhadap Kebutuhan Masyarakat

PESISIR dirancang fleksibel dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat. Resep dan panduan pengolahan menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh, sehingga masyarakat dapat langsung menerapkan hasil pelatihan di rumah tangga masing-masing tanpa kendala akses bahan baku.

Secara keseluruhan, PESISIR menunjukkan bahwa inovasi di bidang peningkatan gizi masyarakat tidak selalu memerlukan waktu lama, biaya besar, atau teknologi canggih untuk diwujudkan. Dengan kreativitas, pemanfaatan potensi lokal, integrasi dengan program yang sudah berjalan, dan pendekatan partisipatif, proses penciptaan inovasi dapat dilakukan secara cepat, tepat sasaran, dan berdampak nyata bagi peningkatan kualitas gizi masyarakat di Kabupaten Lamongan.

BAB II

KERANGKA BERPIKIR

A. KEBAHARUAN

Inovasi PESISIR (Pelatihan Sistematis Inovasi Olahan Ikan Rumahan) menghadirkan kebaruan dalam upaya peningkatan konsumsi ikan masyarakat melalui pendekatan pelatihan yang sistematis, terstruktur, dan praktis. Kebaruan inovasi ini terletak pada integrasi pelatihan inovasi pengolahan ikan yang memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan. Beberapa bentuk kebaruannya meliputi:

1. Pelatihan yang Sistematis dan Terstruktur

PESISIR menghadirkan pelatihan yang sistematis dengan pendekatan terstruktur:

- Edukasi manfaat konsumsi ikan dan kandungan gizinya
- Demonstrasi pengolahan berbagai menu inovatif berbahan dasar ikan
- Praktik langsung oleh peserta dengan pendampingan intensif
- Pemberian resep dan panduan pengolahan yang mudah dipraktikkan
- Monitoring dan evaluasi pasca pelatihan untuk memastikan penerapan Pendekatan ini memastikan peserta benar-benar memahami dan mampu menerapkan keterampilan yang diperoleh secara berkelanjutan.

2. Pendekatan dari Hulu ke Hilir

PESISIR menerapkan pendekatan komprehensif dari hulu ke hilir:

- Pemahaman tentang manfaat dan kandungan gizi ikan (hulu)
 - Keterampilan pengolahan ikan yang inovatif (proses)
 - Peningkatan konsumsi ikan dalam keluarga (hilir)
- Pendekatan ini memastikan perubahan perilaku yang berkelanjutan dalam konsumsi ikan.

3. Penyediaan Resep dan Panduan Praktis

PESISIR menyediakan resep dan panduan pengolahan yang:

- Mudah diterapkan dengan bahan baku lokal yang terjangkau
- Bergizi dan sesuai dengan kebutuhan gizi keluarga
- Ekonomis dan tidak memerlukan peralatan khusus
- Menarik dan disukai anak-anak

- Dapat dimodifikasi sesuai selera keluarga
- Panduan ini menjadi alat bantu bagi peserta untuk terus mempraktikkan keterampilan di rumah.

4. Pendekatan Partisipatif Berbasis Masyarakat

PESISIR dikembangkan dengan pendekatan partisipatif:

- Melibatkan ibu-ibu sebagai peserta utama pelatihan
- Menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh
- Menyesuaikan menu dengan selera dan budaya lokal
- Mendorong praktik langsung di rumah tangga
- Membentuk kelompok belajar dan saling berbagi pengalaman

5. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Inovasi

Indikator/Aspek	Sebelum Ada Inovasi	Sesudah Ada Inovasi (PESISIR)
Pendekatan Peningkatan Konsumsi Ikan	Kampanye dan sosialisasi	Pelatihan sistematis dan terstruktur
Pengetahuan Masyarakat	Terbatas pada manfaat umum ikan	Pengetahuan gizi + keterampilan pengolahan
Keterampilan Pengolahan	Terbatas dan monoton	Variatif, kreatif, dan inovatif
Konsumsi Ikan Keluarga	Rendah, terutama pada anak	Meningkat dengan menu yang menarik
Resep Olahan Ikan	Tidak tersedia secara sistematis	Tersedia dan mudah dipraktikkan
Perubahan Perilaku	Kurang berkelanjutan	Berkelanjutan dengan pendampingan

B. DESAIN INOVASI

Desain inovasi PESISIR (Pelatihan Sistematis Inovasi Olahan Ikan Rumahan) dirancang sebagai upaya strategis untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat melalui pendekatan pelatihan yang sistematis, praktis, dan berkelanjutan. Inovasi ini menggabungkan edukasi gizi, demonstrasi pengolahan, dan praktik langsung dalam satu rangkaian kegiatan yang terstruktur. Desain PESISIR mencakup beberapa komponen utama:

1. Pendekatan Pelatihan

a. Edukasi Gizi:

- Penjelasan tentang kandungan gizi ikan (protein, omega-3, vitamin, mineral)
- Manfaat konsumsi ikan bagi kesehatan, terutama pertumbuhan anak
- Peran ikan dalam pencegahan stunting dan peningkatan kecerdasan
- Pentingnya protein hewani dalam pertumbuhan dan perkembangan
- Rekomendasi konsumsi ikan sesuai usia dan kebutuhan

b. Demonstrasi Pengolahan:

- Peragaan pengolahan berbagai menu inovatif berbahan dasar ikan
- Teknik menghilangkan bau amis dengan bahan alami
- Cara mengolah ikan tanpa duri untuk anak-anak
- Kreasi menu yang menarik dan disukai anak-anak
- Teknik pengolahan yang higienis dan aman

c. Praktik Langsung:

- Peserta mempraktikkan pengolahan ikan secara langsung
- Pendampingan oleh fasilitator selama praktik
- Evaluasi hasil praktik dan koreksi
- Sesi tanya jawab dan diskusi interaktif

2. Materi Pelatihan

a. Resep Inovatif:

- Variasi menu olahan ikan (bakso ikan, nugget ikan, sosis ikan, dll)
- Resep menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh
- Menu yang bergizi, ekonomis, dan terjangkau
- Panduan langkah demi langkah yang mudah diikuti
- Modifikasi resep sesuai selera keluarga

b. Panduan Pengolahan:

- Cara memilih ikan segar dan berkualitas
- Teknik penyimpanan ikan yang benar
- Metode pengolahan yang higienis dan aman
- Tips penyajian yang menarik untuk anak
- Panduan nilai gizi setiap menu olahan

3. Sasaran Pelatihan**a. Ibu-Ibu Rumah Tangga:**

- Sebagai pengelola makanan utama keluarga
- Memiliki peran penting dalam konsumsi ikan
- Dapat langsung menerapkan di rumah tangga
- Memiliki pengaruh terhadap kebiasaan makan anak

b. Kader PKK dan Kader Posyandu:

- Sebagai agen perubahan di masyarakat
- Dapat menularkan keterampilan kepada warga lain
- Mendukung program gizi di tingkat desa
- Memiliki jaringan yang luas di masyarakat

4. Alur Pelaksanaan**Tahap 1: Perencanaan:**

- Identifikasi kebutuhan masyarakat melalui survei atau musyawarah
- Penentuan lokasi pelaksanaan kegiatan pelatihan
- Penyusunan materi dan menu inovasi yang sesuai
- Persiapan bahan, peralatan, dan fasilitator

Tahap 2: Pelaksanaan:

- Edukasi tentang manfaat konsumsi ikan dan kandungan gizi
- Demonstrasi pengolahan menu inovatif oleh fasilitator
- Praktik langsung oleh peserta dengan pendampingan
- Pemberian resep dan panduan pengolahan kepada peserta
- Sesi diskusi dan tanya jawab

Tahap 3: Monitoring dan Evaluasi:

- Penilaian tingkat pemahaman peserta melalui pre-test dan post-test

- Pemantauan penerapan hasil pelatihan di rumah tangga
- Pengumpulan masukan untuk perbaikan pelatihan
- Evaluasi dampak pelatihan terhadap konsumsi ikan
- Perbaikan berkelanjutan berdasarkan umpan balik

5. Dokumentasi dan Panduan

Untuk memastikan keberlanjutan, PESISIR dilengkapi dengan:

- **Modul pelatihan** yang terstruktur dan komprehensif
- **Resep dan panduan pengolahan** yang mudah dipraktikkan
- **Media edukasi** tentang manfaat dan kandungan gizi ikan
- **Evaluasi dan monitoring** secara berkala
- **Perbaikan berkelanjutan** berdasarkan masukan peserta

C. PROSES/TAHAPAN PENERAPAN INOVASI

Proses penerapan inovasi PESISIR dilaksanakan melalui tahapan yang terstruktur dan sistematis, mulai dari uji coba inovasi hingga pengembangan berkelanjutan. Tahapan ini dirancang untuk memastikan keberhasilan implementasi dan keberlanjutan program.

Tahap 1: Uji Coba Inovasi

Kegiatan:

1. Identifikasi kebutuhan masyarakat melalui survei dan observasi lapangan
2. Penentuan lokasi pelaksanaan pelatihan pilot project
3. Penyusunan materi dan menu inovasi olahan ikan yang sesuai
4. Persiapan bahan, peralatan, dan fasilitator pelatihan
5. Uji coba pelatihan pada kelompok terbatas (pilot)
6. Evaluasi hasil uji coba dan identifikasi perbaikan
7. Penyempurnaan modul, resep, dan metode pelatihan

Output:

- Modul dan materi pelatihan siap digunakan
- Menu inovasi olahan ikan teruji dan terbukti efektif
- Resep dan panduan pengolahan tersusun dengan baik
- Fasilitator terlatih dan kompeten

Tahap 2: Penerapan Inovasi

Kegiatan:

1. Pelaksanaan pelatihan PESISIR secara bertahap di berbagai lokasi
2. Edukasi tentang manfaat konsumsi ikan dan kandungan gizi
3. Demonstrasi pengolahan menu inovatif oleh fasilitator
4. Praktik langsung oleh peserta dengan pendampingan intensif
5. Pemberian resep dan panduan pengolahan kepada seluruh peserta
6. Monitoring dan pendampingan pasca pelatihan di lapangan
7. Pengumpulan data penerapan hasil pelatihan

Output:

- Pelatihan PESISIR terlaksana di berbagai lokasi
- Pengetahuan dan keterampilan peserta meningkat signifikan
- Resep dan panduan tersebar luas kepada masyarakat
- Konsumsi ikan masyarakat mulai meningkat

Tahap 3: Pengembangan Inovasi

Kegiatan:

1. Monitoring dan evaluasi dampak pelatihan secara berkala
2. Pengumpulan masukan dan umpan balik dari peserta dan fasilitator
3. Perbaikan modul dan materi pelatihan berdasarkan evaluasi
4. Pengembangan menu inovasi baru yang lebih variatif
5. Perluasan jangkauan pelatihan ke kelompok masyarakat lain
6. Penguatan kelompok belajar dan jejaring antar peserta
7. Dokumentasi dan pelaporan hasil inovasi

Output:

- Modul pelatihan yang lebih baik dan komprehensif
- Menu inovasi yang lebih bervariasi dan kreatif
- Jangkauan pelatihan yang lebih luas dan merata
- Dampak positif terhadap konsumsi ikan dan pencegahan stunting

D. PROSES INOVASI YANG DIHASILKAN

Proses inovasi yang dihasilkan dari PESISIR (Pelatihan Sistematis Inovasi Olahan Ikan Rumahan) dimulai dari identifikasi tantangan rendahnya konsumsi ikan masyarakat, khususnya pada anak-anak, di tengah potensi perikanan yang melimpah di Kabupaten Lamongan. Berdasarkan pengamatan di lapangan, masih banyak anak yang kurang menyukai ikan karena bau amis, banyak duri, maupun penyajiannya yang kurang menarik. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi menu yang bervariasi dan disukai anak-anak menjadi salah satu faktor rendahnya konsumsi ikan di kalangan anak-anak.

Dinas Perikanan kemudian menggagas pendekatan pelatihan yang sistematis dan terintegrasi sebagai solusi atas permasalahan tersebut. Inovasi ini mengubah paradigma kampanye konsumsi ikan yang selama ini lebih berfokus pada edukasi manfaat menjadi pelatihan praktis yang membekali masyarakat dengan keterampilan pengolahan ikan yang inovatif dan menarik. Pendekatan ini memastikan bahwa pesan tentang pentingnya konsumsi ikan tidak hanya didengar, tetapi juga diterapkan dalam kehidupan sehari-hari melalui keterampilan yang nyata. Melalui proses kolaboratif yang melibatkan tenaga pengajar, fasilitator, kader PKK, dan masyarakat, PESISIR dikembangkan sebagai solusi atas permasalahan rendahnya konsumsi ikan. Materi pelatihan disusun berdasarkan kebutuhan masyarakat dengan menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh dan terjangkau. Resep dan panduan pengolahan dirancang agar mudah dipraktikkan, bergizi, ekonomis, dan sesuai dengan selera keluarga Indonesia pada umumnya dan anak-anak pada khususnya.

Dengan pendekatan ini, PESISIR mendorong perubahan perilaku masyarakat dalam mengolah dan mengonsumsi ikan berkelanjutan. Dampak yang diharapkan yaitu meningkatnya konsumsi ikan di tingkat rumah tangga, khususnya pada anak-anak, meningkatnya kesadaran akan pentingnya gizi berbasis ikan, terbentuknya kebiasaan menyajikan olahan ikan yang lebih variatif, serta mendukung upaya percepatan penurunan stunting dan peningkatan kualitas sumber daya manusia di Kabupaten Lamongan. Keberlanjutan inovasi dijaga melalui monitoring dan evaluasi secara berkala, pengembangan menu inovasi baru yang lebih kreatif, perbaikan modul pelatihan berdasarkan masukan, serta perluasan jangkauan pelatihan ke berbagai kelompok masyarakat. Ke depan, PESISIR direncanakan menjadi program unggulan Dinas Perikanan dalam mendukung peningkatan konsumsi ikan, pencegahan stunting, dan peningkatan kualitas gizi masyarakat di Kabupaten Lamongan.

BAB III

PENUTUP

Inovasi PESISIR (Pelatihan Sistematis Inovasi Olahan Ikan Rumahan) merupakan terobosan kreatif dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat melalui pendekatan pelatihan yang sistematis, praktis, dan berkelanjutan. Melalui perpaduan edukasi gizi, demonstrasi pengolahan, dan praktik langsung, Dinas Perikanan Kabupaten Lamongan telah berhasil menciptakan program yang memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu, dalam mengolah ikan menjadi menu keluarga yang sehat, bergizi, dan menarik. Inovasi ini mendorong terciptanya perubahan perilaku dalam konsumsi ikan secara berkelanjutan di tingkat rumah tangga.

Dengan pendekatan yang sederhana namun berdampak besar, PESISIR telah membuka peluang baru dalam upaya peningkatan gizi masyarakat yang relevan dengan potensi lokal. Harapannya, inovasi ini dapat menjadi contoh praktik baik yang dapat direplikasi oleh daerah lain dengan potensi perikanan yang serupa, serta terus dikembangkan sesuai dengan kebutuhan dan dinamika masyarakat. PESISIR bukan hanya sekadar program pelatihan, tetapi juga wujud nyata dari komitmen untuk menciptakan masyarakat yang sehat, cerdas, dan berdaya saing melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang optimal.

Keberhasilan implementasi PESISIR juga tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, mulai dari Kepala Dinas Perikanan, jajaran dinas, tenaga pengajar, fasilitator, kader PKK, hingga masyarakat yang turut berpartisipasi aktif. Kolaborasi ini menjadi kunci dalam menjaga keberlanjutan inovasi serta memastikan bahwa program yang dilaksanakan tetap relevan dan kontekstual dengan kebutuhan masyarakat. Sinergi antara pemerintah dan masyarakat menjadi fondasi utama keberhasilan program ini.

Di samping itu, inovasi ini mampu menumbuhkan semangat seluruh pemangku kepentingan untuk terus belajar dan berinovasi dalam upaya peningkatan gizi masyarakat. Dengan semangat gotong royong dan kepedulian terhadap kualitas sumber daya manusia, PESISIR diharapkan mampu menjadi bagian dari transformasi peningkatan gizi masyarakat yang lebih modern, aplikatif, dan berkelanjutan di Kabupaten Lamongan. Peningkatan konsumsi ikan, pencegahan stunting, dan terwujudnya generasi yang sehat dan cerdas menjadi bukti nyata keberhasilan inovasi ini dalam meningkatkan kualitas gizi dan kesehatan masyarakat, serta mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan di Kabupaten Lamongan.



KABUPATEN LAMONGAN