



KABUPATEN LAMONGAN

INOVASI

**DAPOR LEZAT (DRADAH dengan PROGRAM OPTIMALISASI
KONSUMSI IKAN LENGKAPI ZAT GIZI)**

**PEDOMAN TEKNIS PELAKSANAAN
INOVASI DAERAH**

INOVASI
DAPOR LEZAT (DRADAH dengan PROGRAM OPTIMALISASI
KONSUMSI IKAN LENGKAPI ZAT GIZI)

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Usia prasekolah (2--5 tahun) merupakan periode emas (*golden age*) yang sangat membutuhkan asupan gizi seimbang untuk menunjang pertumbuhan fisik, perkembangan kecerdasan otak, serta kematangan emosional. Pada fase ini, anak kerap mengalami perilaku memilih-milih makanan (*picky eater*) dan cenderung menghindari makanan berprotein penting seperti ikan dan sayuran. Hambatan utama konsumsi ikan pada anak-anak umumnya disebabkan oleh aroma amis, keberadaan duri, rasa yang kurang disukai, serta bentuk olahan yang konvensional dan monoton dibanding makanan berbahan dasar daging ayam atau sapi.

Inovasi "DAPOR LEZAT" (Dradah dengan Program Optimalisasi Konsumsi Ikan Lengkapi Zat Gizi) merupakan langkah strategis dan responsif yang berupaya meningkatkan konsumsi ikan pada anak-anak prasekolah melalui penyediaan makanan olahan berbahan dasar ikan yang sehat, bergizi, dan menarik. Program ini dilaksanakan secara terpadu di wilayah kerja Puskesmas Dradah dengan tujuan utama mengoptimalkan konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi guna mencegah masalah gizi pada anak serta mempercepat perbaikan status gizi masyarakat.

Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) Maret 2022, Provinsi Jawa Timur tergolong salah satu dari 6 provinsi dengan tingkat konsumsi kalori berasal dari ikan terendah di Indonesia, yaitu hanya sebesar 42,33 kkal/hari, berada cukup jauh di bawah rata-rata nasional yang mencapai 53,10 kkal/hari. Kondisi ini ironis mengingat potensi perikanan yang cukup besar di kawasan Jawa Timur, termasuk Kabupaten Lamongan. Rendahnya konsumsi ikan di tengah potensi yang melimpah menunjukkan adanya kesenjangan yang perlu diatasi melalui pendekatan yang tepat.

Secara lokal di wilayah kerja Puskesmas Dradah, berdasarkan data pendukung dan hasil pencatatan status gizi balita pada Februari 2023, prevalensi balita stunting tercatat sebesar 9,7%, gizi kurang (*wasting*) sebesar 5,29%, dan berat badan kurang (*underweight*) sebesar 9,95%. Khusus pada kelompok anak usia 2--5 tahun (prasekolah), prevalensi gizi kurang mencapai 7,1% dan berat badan kurang mencapai 12,1%. Angka-angka tersebut menunjukkan masih banyaknya anak usia prasekolah yang mengalami kekurangan asupan energi, protein,

lemak, dan mikronutrien penting lainnya.

Guna mengatasi tantangan tersebut, diperlukan diversifikasi dan keberagaman olahan ikan yang menarik minat anak, disertai dukungan aktif dari orang tua, pengasuh, guru, serta tenaga kesehatan. Melalui inovasi DAPOR LEZAT, Puskesmas Dradah membangun kolaborasi lintas sektor antara fasilitas pelayanan kesehatan, satuan Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD/TK), dan orang tua murid untuk mengedukasi serta menyediakan menu olahan ikan yang kaya protein demi mendukung tumbuh kembang anak secara optimal. Program ini menjadi salah satu upaya konkret dalam percepatan penurunan stunting dan peningkatan kualitas gizi anak usia dini.

B. TUJUAN

1. Tujuan Umum

Sebagai upaya promotif dan preventif dalam membantu memperbaiki status gizi anak serta mencegah stunting dan gizi kurang pada anak usia prasekolah di wilayah kerja Puskesmas Dradah melalui:

- Peningkatan konsumsi protein hewani dari ikan pada anak usia dini
- Perbaikan status gizi anak secara berkelanjutan
- Pencegahan masalah gizi sejak usia prasekolah
- Dukungan terhadap program percepatan penurunan stunting

2. Tujuan Khusus

a. Menurunkan Prevalensi Gizi Kurang:

- Menurunkan prevalensi gizi kurang (*wasting*) dan berat badan kurang (*underweight*) pada anak usia prasekolah
- Peningkatan status gizi anak secara terukur
- Pemantauan pertumbuhan secara berkala

b. Meningkatkan Konsumsi Ikan:

- Meningkatkan konsumsi ikan dan sumber protein hewani lainnya dalam asupan harian anak
- Diversifikasi olahan ikan yang menarik
- Pembentukan kebiasaan makan ikan sejak dini

c. Menanamkan Minat dan Kegemaran:

- Menanamkan minat, kegemaran, dan motivasi anak untuk mengonsumsi olahan ikan sejak dini
- Pengenalan variasi olahan ikan yang kreatif
- Penghilangan stigma negatif terhadap ikan

d. Memotivasi Orang Tua/Pengasuh:

- Memotivasi orang tua/pengasuh untuk menyediakan variasi menu makanan bergizi seimbang berbahan dasar ikan di rumah
- Peningkatan keterampilan mengolah ikan
- Penguatan peran keluarga dalam pemenuhan gizi

e. Membantu Pihak Sekolah:

- Membantu pihak sekolah (PAUD/TK) dalam menyajikan menu makan bersama dan kudapan sehat yang variatif
- Standardisasi menu gizi seimbang
- Dukungan terhadap program sekolah sehat

f. Mendukung Gerakan Sekolah Sehat:

- Mendukung secara aktif pilar 'Sehat Bergizi' dalam Gerakan Sekolah Sehat (GSS) di tingkat PAUD/TK
- Pembiasaan pola makan bergizi seimbang
- Penguatan budaya sehat di lingkungan sekolah

C. MANFAAT

1. Tersedianya Siklus Menu Makan Bersama

- Siklus menu makan bersama yang bervariasi, menarik, dan memenuhi standar gizi berbasis bahan dasar ikan
- Variasi menu bulanan yang terencana dan terstruktur
- Ketersediaan referensi menu sehat untuk PAUD/TK
- Dukungan terhadap ketersediaan gizi seimbang di sekolah

2. Meningkatnya Pengetahuan dan Keterampilan Orang Tua

- Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan orang tua/pengasuh mengenai variasi resep olahan ikan bergizi yang dapat diterapkan di rumah
- Target: 85% orang tua mempraktikkan resep olahan ikan

- Peningkatan kemandirian keluarga dalam pemenuhan gizi
- Penguatan kapasitas orang tua dalam pengolahan makanan sehat

3. Terciptanya Kerja Sama Sinergis

- Terciptanya kerja sama sinergis dan berkelanjutan antara Puskesmas, Bidan Desa, Sekolah (PAUD/TK), dan Orang Tua Murid dalam pemantauan gizi anak
- Kolaborasi lintas sektor yang terstruktur
- Penguatan jejaring pemantauan gizi
- Keberlanjutan program melalui kemitraan yang solid

4. Tergugahnya Partisipasi Aktif Anak

- Tergugahnya partisipasi aktif anak dalam kegiatan makan sehat melalui metode pembelajaran interaktif dan mandiri
- Target: 90% anak antusias mengikuti kegiatan makan bersama
- Peningkatan minat anak terhadap makanan sehat
- Pembentukan kebiasaan makan sehat sejak dini

5. Terwujudnya Penurunan Angka Gizi Kurang

- Terwujudnya penurunan angka gizi kurang (*wasting*) dan berat badan kurang (*underweight*) secara bertahap di wilayah kerja Puskesmas Dradah
- Perbaikan status gizi anak secara terukur
- Penurunan prevalensi masalah gizi
- Dukungan terhadap target pembangunan kesehatan

D. KECEPATAN PENCIPTAAN INOVASI DAERAH

Inovasi DAPOR LEZAT hadir sebagai respons cepat terhadap kebutuhan peningkatan konsumsi ikan dan perbaikan status gizi anak usia prasekolah di wilayah kerja Puskesmas Dradah. Proses penciptaannya dilakukan secara efisien dengan memanfaatkan sumber daya dan jaringan yang sudah tersedia. Kecepatan penciptaan inovasi ini ditandai oleh beberapa aspek utama:

1. Identifikasi Masalah yang Cepat dan Relevan

Puskesmas Dradah dengan cepat mengidentifikasi bahwa prevalensi balita stunting tercatat sebesar 9,7%, gizi kurang (*wasting*) sebesar 5,29%, dan berat badan kurang (*underweight*) sebesar 9,95%. Khusus pada kelompok anak usia 2--5 tahun, prevalensi gizi kurang mencapai

7,1% dan berat badan kurang mencapai 12,1%. Hambatan utama konsumsi ikan pada anak-anak disebabkan oleh aroma amis, keberadaan duri, rasa yang kurang disukai, serta bentuk olahan yang monoton. Hal ini mendorong pencarian solusi yang kreatif dan aplikatif.

2. Pemanfaatan Sumber Daya dan Jaringan yang Tersedia

DAPOR LEZAT dirancang dengan memanfaatkan sumber daya dan jaringan yang sudah tersedia:

- Kegiatan rutin makan bersama di PAUD/TK wilayah kerja Puskesmas Dradah
- Jaringan PAUD/TK, bidan desa, dan kader kesehatan
- Sumber daya manusia (ahli gizi, bidan, guru, kader)
- Bahan baku ikan yang mudah diperoleh di wilayah setempat

3. Kolaborasi Lintas Sektor yang Efektif

Inovasi ini dikembangkan melalui kolaborasi cepat dengan berbagai pemangku kepentingan:

- Ahli Gizi Puskesmas Dradah sebagai koordinator teknis
- Bidan Desa untuk pendampingan dan pemantauan
- Pemegang Program Promosi Kesehatan
- Pengelola, guru, dan pengurus PAUD/TK
- Orang tua murid dan pengasuh

4. Pendekatan yang Partisipatif dan Kreatif

DAPOR LEZAT dikembangkan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan anak secara langsung:

- Metode 'Hands-on Preparation' yang melibatkan anak dalam persiapan makanan
- Storytelling interaktif tentang 'Menu 4 Bintang'
- Diversifikasi menu olahan ikan yang menarik (nugget ikan, bakso ikan, kaki naga ikan, dimsum ikan)
- Penguatan parental bonding melalui keterlibatan orang tua

5. Respons Cepat terhadap Kebutuhan Gizi Anak

DAPOR LEZAT dirancang fleksibel dan dapat segera diimplementasikan dengan memanfaatkan agenda rutin kegiatan makan bersama sebulan sekali di PAUD/TK. Pendekatan ini memungkinkan intervensi gizi yang terstruktur dan berkelanjutan tanpa memerlukan perubahan besar dalam sistem yang sudah ada.

Secara keseluruhan, DAPOR LEZAT menunjukkan bahwa inovasi di bidang gizi anak dan

pencegahan stunting tidak selalu memerlukan waktu lama, biaya besar, atau teknologi canggih untuk diwujudkan. Dengan kreativitas, kolaborasi lintas sektor, dan pendekatan partisipatif, proses penciptaan inovasi dapat dilakukan secara cepat, tepat sasaran, dan berdampak nyata bagi peningkatan status gizi anak di Kabupaten Lamongan.

BAB II

KERANGKA BERPIKIR

A. KEBAHARUAN

Inovasi DAPOR LEZAT (Dradah dengan Program Optimalisasi Konsumsi Ikan Lengkapi Zat Gizi) menghadirkan kebaruan dalam upaya peningkatan konsumsi ikan dan perbaikan status gizi anak usia prasekolah. Kebaruan inovasi ini terletak pada pendekatan yang kreatif, partisipatif, dan terintegrasi. Beberapa bentuk kebaruannya meliputi:

1. Kolaborasi Sinergis dengan PAUD/TK

DAPOR LEZAT memanfaatkan dan mengoptimalkan agenda rutin kegiatan makan bersama sebulan sekali di PAUD/TK wilayah kerja Puskesmas Dradah sebagai wahana edukasi gizi dan intervensi makan sehat secara terstruktur. Pendekatan ini mengubah kegiatan makan bersama yang biasa menjadi program intervensi gizi yang terukur dan bermakna.

2. Diversifikasi Menu Olahan Ikan yang Menarik

Inovasi ini menyusun variasi siklus menu bulanan berbasis ikan yang dimodifikasi menjadi kudapan atau makanan lengkap yang menarik visual dan cita rasanya bagi anak:

- Nugget ikan
- Bakso ikan
- Kaki naga ikan
- Dimsum ikan

Diversifikasi ini bertujuan menghilangkan stigma aroma amis pada ikan dan meningkatkan minat anak untuk mengonsumsi ikan.

3. Metode 'Hands-on Preparation' dan Storytelling Interaktif

DAPOR LEZAT melibatkan anak-anak secara langsung dalam proses persiapan dan penyajian makanan mereka sendiri sebelum dikonsumsi. Aktivitas ini dipadukan dengan pemberian edukasi materi 'Menu 4 Bintang' dan pentingnya protein hewani melalui metode bercerita (*storytelling*) yang menyenangkan untuk meningkatkan antusiasme dan kegembiraan makan ikan.

4. Penguatan 'Parental Bonding' dan Edukasi Pengasuh

Program ini dijadikan sebagai sarana partisipasi aktif orang tua/pengasuh untuk belajar mempraktikkan olahan ikan bergizi di rumah sekaligus mempererat ikatan emosional dengan anak. Pendekatan ini memastikan keberlanjutan program di tingkat rumah tangga.

5. Dukungan terhadap Gerakan Sekolah Sehat (GSS)

Inovasi ini secara nyata mendukung indikator Sehat Bergizi dalam program Gerakan Sekolah Sehat (GSS) yang dicanangkan pemerintah untuk membiasakan pola makan bergizi seimbang sejak usia dini. DAPOR LEZAT menjadi salah satu implementasi nyata dari program GSS di tingkat PAUD/TK.

6. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Inovasi

Indikator/Aspek	Sebelum Ada Inovasi	Sesudah Ada Inovasi (DAPOR LEZAT)
Kegiatan Makan Bersama PAUD	Seadanya, tanpa standardisasi menu	Terstruktur dengan menu gizi seimbang
Konsumsi Ikan Anak	Rendah, anak menolak karena amis/duri	Meningkat, olahan variatif dan menarik
Prevalensi Gizi Kurang	7,1% (usia prasekolah)	Menurun secara bertahap
Prevalensi Berat Badan Kurang	12,1% (usia prasekolah)	Menurun secara bertahap
Partisipasi Orang Tua	Pasif	Aktif dalam pembuatan olahan ikan
Metode Edukasi	Konvensional	Interaktif (hands-on & storytelling)

B. DESAIN INOVASI

Desain inovasi DAPOR LEZAT (Dradah dengan Program Optimalisasi Konsumsi Ikan Lengkapi Zat Gizi) dirancang sebagai upaya strategis untuk meningkatkan konsumsi ikan dan perbaikan status gizi anak usia prasekolah melalui pendekatan yang kreatif, partisipatif, dan terintegrasi. Inovasi ini menggabungkan edukasi gizi, diversifikasi menu, dan keterlibatan aktif anak dalam satu program yang berkelanjutan. Desain DAPOR LEZAT mencakup beberapa

komponen utama:

1. Pendekatan Program

a. Edukasi Gizi:

- Pengenalan konsep 'Menu 4 Bintang'
- Edukasi tentang manfaat protein hewani
- Metode storytelling interaktif
- Pemahaman tentang gizi seimbang

b. Diversifikasi Menu:

- Variasi siklus menu bulanan berbasis ikan
- Modifikasi olahan ikan menjadi makanan menarik
- Nugget ikan, bakso ikan, kaki naga ikan, dimsum ikan
- Menghilangkan stigma negatif terhadap ikan

c. Partisipasi Aktif:

- Metode 'Hands-on Preparation'
- Anak terlibat dalam persiapan makanan
- Pembelajaran melalui pengalaman langsung
- Meningkatkan antusiasme dan kegembiraan

d. Kolaborasi Lintas Sektor:

- Puskesmas Dradah
- PAUD/TK wilayah kerja
- Bidan Desa
- Orang tua murid dan pengasuh

2. Siklus Menu Bulanan

Penyusunan siklus menu bulanan berbasis ikan yang:

- Bervariasi dan tidak monoton
- Menarik secara visual dan cita rasa
- Memenuhi standar gizi seimbang
- Dapat dimodifikasi menjadi kudapan atau makanan lengkap
- Sesuai dengan selera anak usia prasekolah

3. Metode Pelaksanaan

a. Hands-on Preparation:

- Anak terlibat langsung dalam persiapan makanan
- Merangkai piring makan sendiri
- Eksplorasi bahan makanan
- Pembelajaran melalui pengalaman langsung

b. Storytelling Interaktif:

- Materi 'Menu 4 Bintang'
- Pentingnya protein hewani
- Manfaat makan ikan
- Cerita yang menyenangkan dan menarik

c. Makan Bersama:

- Kegiatan makan bersama secara tertib
- Penerapan pola makan sehat
- Interaksi sosial positif
- Pembiasaan kebiasaan makan sehat

4. Alur Pelaksanaan

Tahap 1: Persiapan dan Koordinasi Lintas Sektor:

- Koordinasi internal Puskesmas (Ahli Gizi, Bidan Desa, Program Promosi Kesehatan)
- Sosialisasi dan koordinasi dengan PAUD/TK sasaran
- Penyusunan gambaran umum alur kegiatan
- Penentuan jadwal pelaksanaan
- Rancangan siklus menu berbasis olahan ikan

Tahap 2: Kesepakatan dan Penyiapan Operasional:

- Kesepakatan jadwal rutin makan bersama
- Kesepakatan teknis pelaksanaan edukasi
- Pembagian kelompok kecil (4-5 anak didampingi 1 guru/petugas)
- Penyiapan bahan makanan olahan ikan
- Persiapan makanan lengkap maupun kudapan sehat

Tahap 3: Pelaksanaan dan Edukasi Interaktif:

- Pembagian bahan makanan kepada setiap anak
- Panduan anak menyiapkan/merangkai piring makan sendiri (hands-on)
- Sesi bercerita interaktif tentang 'Menu 4 Bintang'

- Edukasi manfaat konsumsi ikan
- Makan bersama secara tertib

Tahap 4: Pemantauan, Evaluasi, dan Replikasi:

- Pemantauan pertumbuhan anak (BB/TB) secara berkala
- Evaluasi daya terima makanan
- Pembinaan kepada orang tua
- Replikasi resep olahan ikan di rumah

5. Dokumentasi dan Keberlanjutan

Untuk memastikan keberlanjutan, DAPOR LEZAT dilengkapi dengan:

- **Modul/panduan siklus menu** olahan ikan bergizi seimbang
- **Dokumentasi** kegiatan rutin makan bersama
- **Pemantauan dan evaluasi** secara berkala
- **Pembinaan** kepada orang tua untuk replikasi di rumah

C. PROSES/TAHAPAN PENERAPAN INOVASI

Proses penerapan inovasi DAPOR LEZAT dilaksanakan melalui tahapan yang terstruktur dan sistematis, dimulai dari uji coba dan konsolidasi awal hingga implementasi terbuka dan pemantapan layanan. Tahapan ini dirancang untuk memastikan keberhasilan implementasi dan keberlanjutan program.

Tahap 1: Uji Coba dan Konsolidasi Awal

Kegiatan:

1. Identifikasi permasalahan dan analisis kebutuhan gizi anak
2. Koordinasi internal Puskesmas (Ahli Gizi, Bidan Desa, Promosi Kesehatan)
3. Sosialisasi dan koordinasi dengan PAUD/TK sasaran
4. Penyusunan gambaran umum alur kegiatan dan jadwal pelaksanaan
5. Rancangan siklus menu berbasis olahan ikan
6. Uji coba resep olahan ikan pada kelompok terbatas
7. Evaluasi hasil uji coba dan perbaikan

Output:

- Koordinasi lintas sektor terbangun
- Siklus menu berbasis ikan tersusun

- Resep olahan ikan teruji
- Hasil uji coba terdokumentasi

Tahap 2: Penguatan Sistem dan Penyiapan Operasional

Kegiatan:

1. Finalisasi siklus menu dan resep olahan ikan
2. Kesepakatan jadwal rutin makan bersama
3. Kesepakatan teknis pelaksanaan edukasi
4. Pembagian kelompok kecil (4-5 anak didampingi 1 guru/petugas)
5. Penyiapan bahan makanan olahan ikan
6. Simulasi pelaksanaan kegiatan
7. Pelatihan tim pelaksana

Output:

- Siklus menu final
- Jadwal pelaksanaan tersusun
- Tim pelaksana terlatih
- Sarana dan bahan siap

Tahap 3: Implementasi Terbuka dan Pemantapan Layanan

Kegiatan:

1. Pelaksanaan kegiatan rutin makan bersama
2. Edukasi interaktif dengan metode hands-on preparation dan storytelling
3. Makan bersama secara tertib
4. Pemantauan pertumbuhan anak (BB/TB) secara berkala
5. Evaluasi daya terima makanan
6. Pembinaan kepada orang tua untuk replikasi di rumah
7. Monitoring dan evaluasi secara berkala

Output:

- DAPOR LEZAT beroperasi secara penuh
- Konsumsi ikan anak meningkat
- Status gizi anak membaik

- Orang tua mampu mereplikasi di rumah

D. PROSES INOVASI YANG DIHASILKAN

Proses inovasi yang dihasilkan dari DAPOR LEZAT (Dradah dengan Program Optimalisasi Konsumsi Ikan Lengkapi Zat Gizi) dimulai dari identifikasi tantangan rendahnya konsumsi ikan dan tingginya prevalensi masalah gizi pada anak usia prasekolah di wilayah kerja Puskesmas Dradah. Data menunjukkan prevalensi balita stunting 9,7%, gizi kurang 5,29%, dan berat badan kurang 9,95%. Khusus pada kelompok anak usia 2-5 tahun, prevalensi gizi kurang mencapai 7,1% dan berat badan kurang mencapai 12,1%. Hambatan utama konsumsi ikan pada anak-anak adalah aroma amis, duri, rasa kurang disukai, dan bentuk olahan yang monoton. Puskesmas Dradah kemudian menggagas program terintegrasi yang memanfaatkan kegiatan rutin makan bersama di PAUD/TK sebagai wahana edukasi gizi dan intervensi makan sehat. Inovasi ini mengubah kegiatan makan bersama yang biasa menjadi program intervensi gizi yang terstruktur dan terukur. Melalui diversifikasi menu olahan ikan yang menarik dan metode pembelajaran interaktif, DAPOR LEZAT berhasil mengubah perilaku makan anak dan meningkatkan konsumsi ikan.

Melalui proses kolaboratif yang melibatkan Ahli Gizi, Bidan Desa, Program Promosi Kesehatan, PAUD/TK, dan orang tua murid, DAPOR LEZAT dikembangkan dan diimplementasikan secara bertahap. Program ini menerapkan metode 'Hands-on Preparation' yang melibatkan anak secara langsung dalam persiapan makanan, dipadukan dengan storytelling interaktif tentang 'Menu 4 Bintang' dan manfaat protein hewani. Dengan pendekatan ini, DAPOR LEZAT mendorong terwujudnya perbaikan status gizi dan perubahan perilaku makan anak usia prasekolah. Inovasi ini tidak hanya menghadirkan solusi bagi permasalahan gizi anak, tetapi juga memperkuat peran Puskesmas Dradah sebagai fasilitator kesehatan masyarakat yang kreatif dan adaptif terhadap kebutuhan gizi anak.

Keberlanjutan inovasi dijaga melalui pemantauan pertumbuhan anak secara berkala, evaluasi daya terima makanan, pembinaan kepada orang tua untuk mereplikasi resep olahan ikan di rumah, serta integrasi ke dalam program rutin Puskesmas. Ke depan, DAPOR LEZAT direncanakan menjadi program unggulan Puskesmas Dradah dalam upaya perbaikan gizi anak dan pencegahan stunting, sehingga manfaat yang diberikan dapat semakin luas dirasakan oleh masyarakat, khususnya anak usia prasekolah dan keluarganya.

BAB III

PENUTUP

Inovasi DAPOR LEZAT (Dradah dengan Program Optimalisasi Konsumsi Ikan Lengkapi Zat Gizi) merupakan terobosan kreatif dalam upaya peningkatan konsumsi ikan dan perbaikan status gizi anak usia prasekolah melalui pendekatan yang kreatif, partisipatif, dan terintegrasi. Melalui pemanfaatan kegiatan rutin makan bersama di PAUD/TK dengan metode hands-on preparation dan storytelling interaktif, Puskesmas Dradah telah berhasil menciptakan program yang memberdayakan anak, orang tua, dan sekolah dalam mewujudkan pola makan sehat dan bergizi. Inovasi ini mendorong terciptanya perubahan perilaku makan anak dan perbaikan status gizi secara berkelanjutan. Dengan pendekatan yang sederhana namun berdampak besar, DAPOR LEZAT telah membuka peluang baru dalam upaya peningkatan gizi anak yang relevan dengan potensi lokal dan kebutuhan masyarakat. Harapannya, inovasi ini dapat menjadi contoh praktik baik yang dapat direplikasi oleh puskesmas dan sekolah lainnya, serta terus dikembangkan sesuai dengan kebutuhan dan dinamika gizi anak ke depan. DAPOR LEZAT bukan hanya sekadar program makan bersama, tetapi juga wujud nyata dari komitmen untuk menciptakan generasi yang sehat, cerdas, dan berdaya saing melalui pemenuhan gizi seimbang sejak usia dini.

Keberhasilan implementasi DAPOR LEZAT juga tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, mulai dari Kepala Puskesmas Dradah, Ahli Gizi, Bidan Desa, Program Promosi Kesehatan, PAUD/TK, guru, orang tua murid, 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 gizi anak. Di samping itu, inovasi ini mampu menumbuhkan semangat seluruh pemangku kepentingan untuk terus belajar dan berinovasi dalam upaya peningkatan gizi anak dan pencegahan stunting. Dengan semangat gotong royong dan kepedulian terhadap kualitas sumber daya manusia, DAPOR LEZAT diharapkan mampu menjadi bagian dari transformasi peningkatan gizi anak yang lebih modern, aplikatif, dan berkelanjutan di Kabupaten Lamongan. Peningkatan konsumsi ikan, penurunan prevalensi gizi kurang dan berat badan kurang, serta terciptanya kebiasaan makan sehat di lingkungan keluarga dan sekolah menjadi bukti nyata keberhasilan inovasi ini dalam meningkatkan status gizi dan kualitas hidup anak usia prasekolah di Kab. Lamongan.



KABUPATEN LAMONGAN