



PEDOMAN TEKNIS

INOVASI 60.KaMI
(60 TITIK KAMPANYE MAKAN IKAN)



BAB I

PENDAHULUAN



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

1. Latar Belakang

Kabupaten Sambas merupakan salah satu daerah di Provinsi Kalimantan Barat yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, baik dari sektor perikanan tangkap maupun perikanan budidaya. Ketersediaan sumber daya ikan yang melimpah merupakan modal penting dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan gizi masyarakat, serta pengembangan ekonomi berbasis sektor perikanan. Potensi tersebut perlu dimanfaatkan secara optimal agar tidak hanya memberikan manfaat bagi pelaku usaha perikanan, tetapi juga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara luas.

Meskipun memiliki potensi perikanan yang besar, tingkat konsumsi ikan masyarakat masih perlu terus ditingkatkan. Sebagian masyarakat masih memiliki keterbatasan dalam mengolah ikan menjadi produk yang lebih menarik, praktis, dan sesuai dengan selera berbagai kelompok usia, terutama anak-anak. Akibatnya, ikan lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk segar, sementara variasi produk olahan yang dapat meningkatkan minat konsumsi masih relatif terbatas.

Di sisi lain, upaya percepatan penurunan stunting menjadi salah satu prioritas pembangunan nasional maupun daerah. Ikan merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi yang kaya akan asam amino esensial, vitamin, dan mineral yang berperan penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Oleh karena itu, peningkatan konsumsi ikan menjadi salah satu strategi yang dapat mendukung pemenuhan gizi keluarga dan berkontribusi terhadap pencegahan stunting.

Kabupaten Sambas menghadapi tantangan besar dengan angka stunting > 30 % di tahun 2022–2023. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI), angka stunting di Sambas pada 2023 sebesar 30,5 persen. Angka ini lebih baik daripada 32,6 persen di 2021. Meski ada penurunan, angka ini masih lebih tinggi daripada prevalensi kasus stunting di Kalimantan Barat sebesar 27,9 persen di 2023. Adapun permasalahan tersebut disebabkan oleh :

- a. Rendahnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani;
- b. Ketersediaan ikan belum diiringi peningkatan konsumsi, terutama di kalangan ibu hamil dan balita;
- c. Kurangnya kampanye publik yang terstruktur dan masif tentang pencegahan stunting melalui makan ikan;

- d. Tidak adanya titik lokasi sarana dan prasarana budidaya ikan di PKK Desa;
- e. Tidak adanya titik lokasi Kampanye makan ikan bagi ibu hamil, menyusui, balita dan anak-anak di Desa Lotus Stunting;
- f. Tidak adanya Titik Lokasi Kampanye Makan Ikan untuk Ibu Hamil, Menyusui, Balita dan Anak-anak dengan konsumsi ikan rendah.

Permasalahan lain yang dihadapi adalah masih rendahnya nilai tambah hasil perikanan. Sebagian besar hasil tangkapan maupun hasil budidaya masih dipasarkan dalam bentuk segar dengan harga yang fluktuatif, sehingga belum memberikan nilai ekonomi yang optimal bagi masyarakat. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah juga menjadi salah satu kendala dalam pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan.

Berdasarkan kondisi tersebut, Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas mengembangkan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan. Inovasi ini merupakan pengembangan dari gerakan kampanye makan ikan yang tidak hanya mengajak masyarakat untuk gemar mengonsumsi ikan, tetapi juga membekali masyarakat dengan keterampilan mengolah ikan menjadi produk yang aman, bergizi, menarik, dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Melalui pelatihan ini diharapkan masyarakat mampu memanfaatkan potensi perikanan daerah secara lebih optimal, meningkatkan konsumsi ikan, memperluas peluang usaha berbasis pengolahan hasil perikanan, serta mendukung percepatan penurunan stunting di Kabupaten Sambas.

Buku Pedoman Teknis ini disusun sebagai acuan bagi seluruh pihak yang terlibat dalam pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** agar kegiatan dapat dilaksanakan secara terarah, terstandar, efektif, dan berkelanjutan. Pedoman ini memuat tahapan pelaksanaan, pembagian peran, mekanisme pelatihan, serta monitoring dan evaluasi sebagai dasar dalam mewujudkan inovasi yang memberikan manfaat nyata bagi masyarakat Kabupaten Sambas.

2. Dasar Hukum

Berdasarkan Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan menegaskan bahwa setiap orang berhak atas derajat kesehatan yang setinggi-tingginya, termasuk melalui asupan gizi yang cukup dan seimbang. Pasal 142 menyebutkan pentingnya penyelenggaraan

gizi masyarakat untuk meningkatkan mutu gizi perseorangan dan masyarakat, yang merupakan bagian dari upaya pencegahan masalah gizi seperti stunting. Peraturan Presiden No. 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting. Perpres ini menjadi payung hukum utama dalam pelaksanaan upaya percepatan penurunan stunting di Indonesia. Di dalamnya diatur strategi nasional percepatan penurunan stunting, termasuk intervensi gizi spesifik dan sensitif melalui kolaborasi lintas sektor. Kampanye makan ikan menjadi bagian dari intervensi gizi spesifik untuk mencegah kekurangan zat gizi kronis. Peraturan Bupati Sambas Nomor 24 Tahun 2022 Tentang Percepatan Penurunan Stunting di Kabupaten Sambas. Perbup ini memperkuat pelaksanaan program percepatan penurunan stunting pada level desa melalui intervensi gizi spesifik dan sensitif, termasuk penguatan komunikasi perubahan perilaku dan ketahanan pangan keluarga.

3. Maksud

Buku Pedoman Teknis Inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** disusun sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan agar seluruh tahapan pelaksanaan dapat berjalan secara terarah, terstandar, efektif, dan berkelanjutan. Pedoman ini juga menjadi panduan bagi seluruh pemangku kepentingan dalam mengimplementasikan inovasi untuk meningkatkan konsumsi ikan, nilai tambah hasil perikanan, dan kualitas gizi masyarakat.

4. Tujuan

Tujuan pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** meliputi:

- a. Meningkatkan konsumsi ikan masyarakat melalui penyediaan produk olahan ikan yang lebih beragam, bergizi, dan menarik.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang aman, bermutu, dan bernilai tambah.
- c. Mendorong tumbuh dan berkembangnya usaha pengolahan hasil perikanan berbasis potensi lokal.
- d. Meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan melalui diversifikasi produk olahan ikan.
- e. Mendukung upaya percepatan penurunan stunting melalui peningkatan konsumsi protein hewani yang berasal dari ikan.

- f. Menjadi pedoman pelaksanaan inovasi yang dapat diterapkan secara konsisten dan direplikasi di wilayah lain.

5. Sasaran

Sasaran pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** meliputi:

- a. Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar).
 - b. Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bidang pengolahan hasil perikanan.
 - c. Tim Penggerak PKK di tingkat kabupaten, kecamatan, dan desa.
 - d. Kelompok wanita, kader posyandu, dan masyarakat yang berminat mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan.
 - e. Penyuluh perikanan sebagai pendamping teknis kegiatan.
 - f. Masyarakat Kabupaten Sambas sebagai penerima manfaat melalui meningkatnya ketersediaan produk olahan ikan yang bergizi, aman, dan berkualitas.
-

BAB II

GAMBARAN UMUM INOVASI



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

1. Profil Inovasi 60.KaMI

60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan) merupakan inovasi Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas yang bertujuan meningkatkan konsumsi ikan masyarakat melalui pendekatan edukasi, pemberdayaan, dan pelatihan pengolahan hasil perikanan. Inovasi ini lahir sebagai upaya mengoptimalkan potensi sumber daya perikanan Kabupaten Sambas agar tidak hanya menjadi komoditas produksi, tetapi juga menjadi sumber pangan bergizi dan bernilai ekonomi bagi masyarakat.

Pada awal pelaksanaannya, 60.KaMI difokuskan pada pembentukan **60 titik kampanye makan ikan** bekerja sama dengan Tim Penggerak PKK sebagai media edukasi untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya konsumsi ikan dalam mendukung pemenuhan gizi dan percepatan penurunan stunting. Seiring perkembangannya, inovasi ini diperkuat melalui **pelatihan pengolahan hasil perikanan**, sehingga kampanye tidak hanya mengajak masyarakat gemar makan ikan, tetapi juga membekali mereka dengan keterampilan mengolah ikan menjadi berbagai produk yang aman, bergizi, menarik, dan bernilai tambah.

Melalui inovasi ini, masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai manfaat konsumsi ikan, keterampilan pengolahan hasil perikanan, serta peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Dengan demikian, inovasi 60.KaMI diharapkan mampu meningkatkan konsumsi ikan, memperkuat ketahanan pangan keluarga, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung pembangunan sumber daya manusia yang sehat dan berkualitas di Kabupaten Sambas.

2. Filosofi 60.KaMI

Filosofi **60.KaMI** adalah bahwa **ikan bukan hanya hasil produksi perikanan, tetapi juga investasi bagi kesehatan, kecerdasan, dan kesejahteraan masyarakat**. Potensi sumber daya perikanan yang melimpah akan memberikan manfaat yang optimal apabila mampu diolah, dimanfaatkan, dan dikonsumsi secara berkelanjutan oleh masyarakat.

Angka "**60**" melambangkan semangat memperluas jangkauan kampanye melalui **60 titik edukasi** yang menjadi pusat penyebarluasan informasi, pembelajaran, dan pemberdayaan masyarakat. Sementara "**KaMI**" (**Kampanye Makan Ikan**) mencerminkan gerakan bersama

yang melibatkan pemerintah daerah, TP PKK, penyuluh perikanan, Poklahsar, pelaku UMKM, pemerintah desa, dan masyarakat untuk membangun budaya gemar makan ikan.

Melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan, filosofi 60.KaMI berkembang dari sekadar mengajak masyarakat mengonsumsi ikan menjadi upaya meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk yang lebih beragam, berkualitas, dan memiliki nilai tambah ekonomi. Dengan demikian, inovasi ini mengintegrasikan aspek **gizi, pemberdayaan masyarakat, pengembangan usaha, dan pemanfaatan potensi lokal** dalam satu gerakan yang berkelanjutan.

60.KaMI mengusung semangat "**Dari Ikan untuk Gizi, Dari Pengolahan untuk Nilai Tambah, dan Dari Kolaborasi untuk Kesejahteraan Masyarakat.**" Filosofi tersebut menjadi landasan pelaksanaan inovasi agar manfaat sektor perikanan dapat dirasakan secara luas, baik dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat maupun dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal di Kabupaten Sambas.

3. Tujuan Inovasi

- a. Sumber gizi lokal yang murah dan terjangkau;
- b. Meningkatkan konsumsi protein;
- c. Mengurangi ketergantungan pada bantuan pangan;
- d. Mendukung program gizi di posyandu dan PAUD;
- e. Peluang ekonomi dan pemberdayaan masyarakat.

4. Ruang Lingkup Inovasi

Inovasi 60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan) merupakan inovasi yang mengintegrasikan kegiatan kampanye makan ikan dengan pelatihan pengolahan hasil perikanan sebagai upaya meningkatkan konsumsi ikan, nilai tambah hasil perikanan, dan pemberdayaan masyarakat. Ruang lingkup inovasi meliputi:

- a. Perencanaan Kegiatan
 - Identifikasi kebutuhan pelatihan.
 - Penetapan lokasi dan sasaran kegiatan.
 - Penyusunan jadwal, materi, dan kebutuhan sarana prasarana.
- b. Koordinasi dan Kolaborasi

- Koordinasi dengan pemerintah desa, TP PKK, penyuluh perikanan, Poklahsar, pelaku UMKM, serta instansi terkait.
- Penguatan kemitraan dalam pelaksanaan inovasi.
- c. Pelaksanaan Kampanye Makan Ikan
 - Edukasi mengenai manfaat konsumsi ikan.
 - Sosialisasi pentingnya protein ikan untuk mendukung pemenuhan gizi dan pencegahan stunting.
- d. Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan
 - Pengenalan bahan baku dan teknik pengolahan ikan.
 - Praktik pembuatan produk olahan ikan.
 - Pelatihan higiene, sanitasi, keamanan pangan, pengemasan, dan pelabelan produk.
- e. Pendampingan Peserta
 - Pendampingan penerapan hasil pelatihan.
 - Pembinaan pengembangan produk dan usaha pengolahan hasil perikanan.
- f. Monitoring, Evaluasi, dan Pelaporan
 - Monitoring pelaksanaan kegiatan.
 - Evaluasi hasil pelatihan dan capaian inovasi.
 - Penyusunan laporan sebagai bahan pengembangan inovasi.

Ruang lingkup inovasi dilaksanakan di wilayah Kabupaten Sambas dengan sasaran utama Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar), pelaku UMKM, TP PKK, kelompok masyarakat, dan pihak lain yang berperan dalam pengembangan konsumsi ikan dan pengolahan hasil perikanan.

5. Output dan Outcome

Output merupakan hasil langsung yang diperoleh setelah pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan, yaitu:

- a. Terlaksananya kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan sesuai dengan rencana kerja.
- b. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan menjadi produk yang aman, bergizi, dan bernilai tambah.
- c. Tersusunnya materi dan pedoman pelatihan sebagai acuan pelaksanaan kegiatan.

- d. Dihasilkannya berbagai produk olahan ikan, seperti nugget ikan, bakso ikan, dimsum ikan, abon ikan, kerupuk ikan, atau produk olahan lainnya sesuai potensi daerah.
- e. Meningkatnya kemampuan peserta dalam menerapkan higiene, sanitasi, keamanan pangan, pengemasan, dan pelabelan produk.
- f. Terlaksananya kampanye makan ikan yang terintegrasi dengan kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan.
- g. Terjalinnnya kerja sama antara Dinas Perikanan, TP PKK, pemerintah desa, penyuluh perikanan, Poklahsar, dan pelaku UMKM dalam pelaksanaan inovasi.

Outcome merupakan manfaat yang diharapkan setelah inovasi diterapkan secara berkelanjutan, yaitu:

- a. Meningkatnya konsumsi ikan masyarakat Kabupaten Sambas melalui tersedianya produk olahan ikan yang lebih beragam dan menarik.
- b. Meningkatnya kapasitas Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar), pelaku UMKM, dan masyarakat dalam mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan.
- c. Meningkatnya nilai tambah hasil perikanan sehingga memberikan peluang peningkatan pendapatan bagi pelaku usaha.
- d. Berkembangnya produk olahan ikan berbasis potensi lokal yang memiliki kualitas, keamanan pangan, dan daya saing yang lebih baik.
- e. Terbangunnya kolaborasi yang berkelanjutan antara pemerintah daerah, TP PKK, penyuluh perikanan, pemerintah desa, dan masyarakat dalam mendukung kampanye makan ikan.
- f. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan sebagai sumber protein berkualitas dalam mendukung pemenuhan gizi keluarga.
- g. Mendukung upaya percepatan penurunan stunting melalui peningkatan konsumsi pangan bergizi berbasis ikan dan pemberdayaan masyarakat di Kabupaten Sambas.

6. Indikator Keberhasilan

Keberhasilan inovasi 60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan) diukur melalui indikator sebagai berikut:

- a. Indikator Input

- Tersedianya anggaran, sarana, dan prasarana pelatihan.
- Tersedianya narasumber dan tenaga pendamping.
- Tersusunnya modul atau pedoman pelatihan.

b. Indikator Output

- Terlaksananya kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan sesuai rencana.
- Meningkatnya jumlah peserta yang mengikuti pelatihan.
- Bertambahnya jenis produk olahan ikan yang dipraktikkan selama pelatihan.
- Terlaksananya kampanye makan ikan pada lokasi yang telah ditetapkan.

c. Indikator Outcome

- Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil perikanan.
- Meningkatnya kemampuan peserta dalam menghasilkan produk olahan ikan yang aman, bermutu, dan bernilai tambah.
- Meningkatnya minat masyarakat untuk mengonsumsi ikan dan produk olahan ikan.
- Bertambahnya kelompok atau pelaku usaha yang mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan.

d. Indikator Dampak (Impact)

- Meningkatnya konsumsi ikan masyarakat Kabupaten Sambas.
 - Meningkatnya nilai tambah dan daya saing produk hasil perikanan lokal.
 - Meningkatnya pendapatan kelompok pengolah hasil perikanan atau UMKM peserta pelatihan.
 - Mendukung upaya percepatan penurunan stunting melalui peningkatan konsumsi pangan bergizi berbasis ikan.
 - Terwujudnya kolaborasi yang berkelanjutan antara pemerintah daerah, TP PKK, penyuluh perikanan, Poklamsar, dan masyarakat dalam mendukung pembangunan sektor perikanan.
-

BAB III

PELAKSANAAN INOVASI



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

A. Tahapan Inovasi

Pelaksanaan inovasi 60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan) melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan dilaksanakan secara bertahap untuk memastikan kegiatan berjalan efektif, tepat sasaran, dan berkelanjutan. Adapun tahapan pelaksanaan inovasi sebagai berikut:

1. Perencanaan

Tahap perencanaan diawali dengan identifikasi kebutuhan masyarakat, penyusunan rencana kerja, penentuan target kegiatan, penyusunan jadwal pelaksanaan, kebutuhan anggaran, serta penyiapan materi pelatihan sebagai dasar pelaksanaan inovasi.

2. Koordinasi

Koordinasi dilakukan dengan pemerintah desa, TP PKK, penyuluh perikanan, Poklahsar, narasumber, serta instansi terkait untuk menyepakati jadwal, lokasi, pembagian tugas, dan dukungan pelaksanaan kegiatan.

3. Penetapan Lokasi

Lokasi pelaksanaan ditetapkan berdasarkan potensi perikanan, kesiapan masyarakat, ketersediaan sarana pendukung, serta kebutuhan pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan di wilayah Kabupaten Sambas.

4. Penetapan Peserta

Peserta dipilih berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan, meliputi Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar), pelaku UMKM, TP PKK, kelompok masyarakat, serta calon pelaku usaha yang memiliki minat dalam pengolahan hasil perikanan.

5. Persiapan Sarana

Dilakukan penyediaan tempat pelatihan, peralatan pengolahan, bahan baku ikan, bahan pendukung, media pembelajaran, modul pelatihan, serta perlengkapan administrasi guna mendukung kelancaran kegiatan.

6. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan melalui penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung pengolahan hasil perikanan. Materi meliputi teknik pengolahan, higiene dan sanitasi, keamanan pangan, pengemasan, pelabelan, serta pemasaran produk. Pada tahap ini juga dilakukan kampanye makan ikan sebagai bagian dari edukasi kepada masyarakat.

7. Pendampingan

Setelah pelatihan, peserta memperoleh pendampingan untuk menerapkan keterampilan yang telah diperoleh, mengembangkan produk olahan, menyelesaikan kendala teknis, serta meningkatkan kualitas dan daya saing produk.

8. Monitoring

Monitoring dilakukan secara berkala untuk mengetahui tingkat penerapan hasil pelatihan, perkembangan usaha peserta, serta efektivitas pelaksanaan inovasi. Hasil monitoring menjadi dasar perbaikan pelaksanaan kegiatan.

9. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan untuk mengukur ketercapaian tujuan inovasi, meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, pelaksanaan kegiatan sesuai rencana, serta capaian indikator output dan outcome.

10. Pelaporan

Tahap akhir berupa penyusunan laporan pelaksanaan inovasi yang memuat seluruh rangkaian kegiatan, hasil yang dicapai, dokumentasi, kendala yang dihadapi, serta rekomendasi sebagai bahan pengembangan dan keberlanjutan inovasi pada tahun berikutnya.

B. Mekanisme Pelaksanaan

Pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** dilaksanakan secara sistematis melalui tahapan yang saling berkaitan mulai dari perencanaan hingga pelaporan.

Tahap pertama diawali dengan **perencanaan**, yaitu mengidentifikasi kebutuhan pelatihan berdasarkan potensi perikanan dan kebutuhan masyarakat, menyusun rencana kerja, jadwal kegiatan, serta menyiapkan anggaran dan materi pelatihan.

Selanjutnya dilakukan **koordinasi** dengan pemerintah desa, TP PKK, penyuluh perikanan, Poklahsar, narasumber, dan pemangku kepentingan lainnya untuk menentukan bentuk pelaksanaan kegiatan, pembagian tugas, serta dukungan yang diperlukan.

Berdasarkan hasil koordinasi, dilakukan **penetapan lokasi** dan **penetapan peserta** sesuai kriteria yang telah ditentukan, dengan mempertimbangkan potensi wilayah, kesiapan masyarakat, dan sasaran penerima manfaat.

Tahap berikutnya adalah **persiapan sarana dan prasarana**, meliputi penyediaan tempat pelatihan, peralatan pengolahan, bahan baku ikan, bahan pendukung, modul pelatihan, dan perlengkapan administrasi.

Setelah seluruh persiapan selesai, dilaksanakan **pelatihan pengolahan hasil perikanan** yang terdiri atas penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan produk olahan ikan. Kegiatan ini juga diintegrasikan dengan kampanye makan ikan sebagai media edukasi kepada masyarakat mengenai pentingnya konsumsi ikan.

Setelah pelatihan selesai, dilakukan **pendampingan** kepada peserta untuk memastikan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan dalam kegiatan usaha maupun konsumsi rumah tangga. Pendampingan mencakup aspek teknis pengolahan, pengemasan, pemasaran, serta penyelesaian kendala yang dihadapi peserta.

Selanjutnya dilakukan **monitoring** secara berkala untuk mengetahui perkembangan penerapan hasil pelatihan dan mengukur keberhasilan pelaksanaan inovasi. Hasil monitoring menjadi bahan dalam **evaluasi** untuk menilai efektivitas kegiatan, pencapaian indikator, serta menyusun rekomendasi perbaikan.

Tahap terakhir adalah **pelaporan**, yaitu penyusunan laporan pelaksanaan inovasi yang memuat seluruh proses kegiatan, hasil yang dicapai, dokumentasi, kendala, serta tindak lanjut sebagai dasar pengembangan inovasi pada periode berikutnya.

Perencanaan -> Koordinasi -> Penetapan Lokasi -> Penetapan Peserta -> Persiapan Sarana dan Prasarana -> Pelaksanaan Pelatihan -> Pendampingan -> Monitoring -> Evaluasi -> Pelaporan -> Tindak Lanjut / Pengembangan Inovasi

BAB IV

PEDOMAN TEKNIS PELATIHAN



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

A. Persyaratan Peserta

Peserta pelatihan merupakan masyarakat Kabupaten Sambas yang memiliki minat dan komitmen dalam pengembangan pengolahan hasil perikanan. Adapun persyaratan peserta sebagai berikut:

1. Berdomisili di Kabupaten Sambas.
2. Berusia minimal 18 tahun.
3. Merupakan anggota Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar), pelaku UMKM, anggota TP PKK, kelompok wanita, kelompok masyarakat, atau calon wirausaha di bidang pengolahan hasil perikanan.
4. Memiliki komitmen untuk mengikuti seluruh rangkaian pelatihan.
5. Bersedia menerapkan hasil pelatihan serta mengikuti kegiatan pendampingan dan evaluasi.
6. Diutamakan belum pernah mengikuti pelatihan sejenis atau membutuhkan peningkatan kapasitas.

B. Persyaratan Narasumber

Narasumber merupakan tenaga yang memiliki kompetensi dan pengalaman di bidang pengolahan hasil perikanan. Persyaratan narasumber meliputi:

1. Memiliki kompetensi atau keahlian di bidang pengolahan hasil perikanan.
2. Berasal dari instansi pemerintah, akademisi, penyuluh perikanan, praktisi, atau pelaku usaha yang berpengalaman.
3. Menguasai materi pengolahan ikan, keamanan pangan, dan pengembangan usaha.
4. Mampu memberikan pelatihan teori maupun praktik.
5. Bersedia mendampingi peserta selama proses pelatihan sesuai kebutuhan.

C. Materi Pelatihan

Materi pelatihan disusun sesuai kebutuhan peserta dan potensi daerah, meliputi:

1. Potensi perikanan dan manfaat konsumsi ikan.
2. Penanganan bahan baku ikan yang baik.
3. Higiene, sanitasi, dan keamanan pangan.

4. Teknik pengolahan hasil perikanan.
5. Praktik pembuatan produk olahan ikan, seperti nugget, bakso, abon, kerupuk, atau produk olahan lainnya sesuai potensi lokal.
6. Teknik pengemasan dan pelabelan produk.
7. Dasar-dasar pemasaran dan promosi produk.
8. Pengenalan legalitas usaha dan pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan.

D. Metode Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan menggunakan metode pembelajaran partisipatif yang terdiri atas:

1. Ceramah untuk penyampaian materi dasar.
2. Diskusi dan tanya jawab untuk memperdalam pemahaman peserta.
3. Demonstrasi oleh narasumber mengenai teknik pengolahan hasil perikanan.
4. Praktik langsung oleh peserta dengan pendampingan narasumber.
5. Pendampingan pascapelatihan untuk membantu penerapan hasil pelatihan dalam kegiatan usaha atau rumah tangga.

E. Sarana dan Prasarana

Untuk mendukung kelancaran pelatihan, disediakan sarana dan prasarana sebagai berikut:

1. Ruang pelatihan yang memadai.
2. Meja dan kursi peserta.
3. Peralatan presentasi (laptop, LCD proyektor, layar, dan sound system).
4. Peralatan pengolahan hasil perikanan, seperti kompor, panci, blender, food processor, baskom, pisau, talenan, timbangan, loyang, dan peralatan pendukung lainnya.
5. Peralatan pengemasan, seperti vacuum sealer (apabila tersedia), plastik kemasan, dan label produk.
6. Bahan baku ikan segar dan bahan pendukung sesuai jenis produk yang akan dipraktikkan.
7. Modul pelatihan, alat tulis, dan bahan praktik.
8. Perlengkapan kebersihan dan sanitasi, seperti celemek, sarung tangan, masker, penutup kepala, sabun cuci tangan, dan tempat sampah.

9. Dokumentasi kegiatan berupa kamera atau telepon genggam untuk mendokumentasikan pelaksanaan pelatihan.

Catatan: *Pedoman teknis ini bersifat fleksibel sehingga materi pelatihan, jenis produk olahan, maupun persyaratan peserta dapat disesuaikan dengan potensi perikanan di masing-masing wilayah di Kabupaten Sambas. Selain itu, penerapan standar higiene, sanitasi, dan keamanan pangan perlu menjadi perhatian utama dalam setiap pelaksanaan pelatihan agar produk olahan yang dihasilkan aman, bermutu, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.*

BAB V

STANDAR OPERASIONAL



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS



PEMERINTAH KABUPATEN SAMBAS
DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN

	Nomor SOP		
	Tanggal Pembuatan	6 Januari 2025	
	Tanggal Revisi	-	
	Tanggal Efektif	13 Januari 2025	
	Disahkan oleh	KEPALA DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS  HENDY WIJAYA, SKM, M.P.H NIP. 19690824 198911 1 001	
BIDANG PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERIKANAN		Nama SOP	Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan
Dasar Hukum:		Kualifikasi Pelaksana:	
- Peraturan Menteri Pendayaaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Permentan RB No.35 tahun 2012 tentang Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur - Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 Tahun 2019 tentang Persyaratan Dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan - Peraturan Kementerian Dalam Negeri Permendagri Nomor 90 tahun 2019 tentang Klasifikasi, Kodefikasi, dan Nomenklatur Perencanaan Pembangunan Dan Keuangan Daerah - Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 77 Tahun 2020 tentang Pedoman Teknis Pengelolaan Keuangan Daerah - Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 5 Tahun 2021 tentang Usaha Pengolahan Ikan - Peraturan Daerah Kabupaten Sambas Nomor 4 Tahun 2023 tentang Inovasi Daerah		Pegawai Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan	
Keterkaitan:		Peralatan/Perlengkapan:	
- Eksternal - Data Kelompok Pengolahan		- Perangkat Komputer dan Jaringan Internet - ATK - Alat Dokumentasi - Sarana Pelatihan	
Peringatan:		Pencatatan dan Pendataan:	
Proses pelaksanaan pelatihan dilaksanakan sesuai SOP agar kegiatan berjalan dengan lancar dan efektif		- Daftar hadir peserta - Paparan Narasumber	

NO	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		Peserta	Petugas	Narasumber	Kelengkapan	Waktu	Output	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Pemanggilan Peserta untuk mengikuti Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan				Undangan	Sesuai Dengan Waktu yang Ditentukan Petugas	Berkas Diterima Peserta dan Narasumber	
2.	Registrasi Peserta Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan				Pencatatan Daftar Peserta Pelatihan	30 menit	Mencatat Daftar Nama Peserta	
4.	Memberikan Materi Pengolahan dari Narasumber				Sarana Pelatihan	1 jam	Penjelasan dari Narasumber	
5.	Praktik Pengolahan Hasil Perikanan				Sarana Pelatihan	3-5 jam	Peserta Melaksanakan Praktik Pengolahan	
6.	Evaluasi Hasil Olahan				Hasil Olahan	30 menit	Narasumber Memberi Masukan Terhadap Hasil Olahan	
7.	Pelatihan selesai peserta pulang				-	-	Selesai Pelatihan	

Keterangan: Biaya Pelatihan sesuai DPA Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas
Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan

BAB VI

PRODUK OLAHAN



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

Pelatihan dalam inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** memperkenalkan berbagai produk olahan berbahan baku ikan yang mudah diproduksi, memiliki nilai gizi tinggi, serta berpotensi dikembangkan sebagai usaha masyarakat.

1. Nugget Ikan

- **Bahan:** Daging ikan, tepung terigu, tepung roti, telur, bawang putih, garam, gula, merica, penyedap (opsional).
- **Alat:** Blender, baskom, kukusan, kompor, pisau, talenan.
- **Cara Pembuatan:** Daging ikan dihaluskan, dicampur seluruh bahan, dikukus, dipotong, dilapisi tepung roti, kemudian digoreng atau dibekukan.
- **Nilai Gizi:** Tinggi protein, rendah lemak, mengandung omega-3.
- **Umur Simpan:** 1–2 hari (suhu ruang), 5–7 hari (chiller), hingga 3 bulan (freezer).
- **Teknik Pengemasan:** Plastik vakum atau kemasan food grade berlabel.

2. Bakso Ikan

- **Bahan:** Daging ikan, tepung tapioka, putih telur, bawang putih, garam, gula, merica.
- **Alat:** Blender, baskom, panci perebus.
- **Cara Pembuatan:** Adonan dibentuk bulat kemudian direbus hingga matang.
- **Nilai Gizi:** Tinggi protein dan mineral.
- **Umur Simpan:** 2 hari (chiller), hingga 2 bulan (freezer).
- **Teknik Pengemasan:** Plastik vakum atau kemasan beku.

3. Dimsum Ikan

- **Bahan:** Daging ikan, tepung tapioka, wortel, telur, bumbu, kulit dimsum.
- **Alat:** Blender, kukusan.
- **Cara Pembuatan:** Adonan dibungkus kulit dimsum kemudian dikukus.
- **Nilai Gizi:** Tinggi protein dan vitamin.
- **Umur Simpan:** 2 hari (chiller), hingga 2 bulan (freezer).
- **Teknik Pengemasan:** Food container atau plastik vakum.

4. Otak-otak Ikan

- **Bahan:** Daging ikan, santan, tepung sagu, bumbu, daun pisang.
- **Alat:** Blender, kompor, alat pemanggang atau kukusan.
- **Cara Pembuatan:** Adonan dibungkus daun pisang lalu dikukus atau dipanggang.
- **Nilai Gizi:** Protein tinggi dan sumber energi.
- **Umur Simpan:** 2 hari (chiller).
- **Teknik Pengemasan:** Plastik vakum atau daun pisang dalam kemasan food grade.

5. Abon Ikan

- **Bahan:** Daging ikan, santan, gula, bawang merah, bawang putih, ketumbar, serai.
- **Alat:** Wajan, kompor, spatula.
- **Cara Pembuatan:** Ikan direbus, disuwir, kemudian dimasak bersama bumbu hingga kering.
- **Nilai Gizi:** Protein tinggi dengan kadar air rendah.
- **Umur Simpan:** 3–6 bulan.
- **Teknik Pengemasan:** Standing pouch aluminium foil atau plastik vakum.

6. Kerupuk Ikan

- **Bahan:** Daging ikan, tepung tapioka, bawang putih, garam.
- **Alat:** Mixer/blender, kukusan, alat pengiris.
- **Cara Pembuatan:** Adonan dikukus, diiris tipis, dijemur, kemudian digoreng.
- **Nilai Gizi:** Mengandung protein ikan.
- **Umur Simpan:** 6–12 bulan (produk mentah).
- **Teknik Pengemasan:** Standing pouch atau plastik kedap udara.

7. Amplang

- **Bahan:** Daging ikan, tepung tapioka, telur, bawang putih, garam.
- **Alat:** Baskom, kompor, wajan.
- **Cara Pembuatan:** Adonan dibentuk memanjang kemudian digoreng hingga renyah.
- **Nilai Gizi:** Protein dan sumber energi.
- **Umur Simpan:** 3–6 bulan.
- **Teknik Pengemasan:** Standing pouch berlabel.

8. Sosis Ikan

- **Bahan:** Daging ikan, tepung, putih telur, bumbu, selongsong sosis.
- **Alat:** Blender, stuffer/manual filler, kukusan.
- **Cara Pembuatan:** Adonan dimasukkan ke selongsong lalu dikukus.
- **Nilai Gizi:** Tinggi protein dan rendah lemak.
- **Umur Simpan:** 5 hari (chiller), hingga 2 bulan (freezer).
- **Teknik Pengemasan:** Plastik vakum.

9. Bandeng Presto

- **Bahan:** Ikan bandeng, bawang putih, kunyit, garam, daun salam, serai.
- **Alat:** Panci presto.
- **Cara Pembuatan:** Bandeng dibumbui kemudian dimasak menggunakan panci presto hingga duri lunak.
- **Nilai Gizi:** Protein tinggi, kaya kalsium karena duri dapat dikonsumsi.
- **Umur Simpan:** 3–5 hari (chiller), hingga 2 bulan (freezer).
- **Teknik Pengemasan:** Plastik vakum atau kemasan beku.

10. Sarden Ikan

- **Bahan:** Ikan segar, saus tomat, bawang putih, bawang merah, garam, gula, rempah-rempah.
- **Alat:** Panci presto, panci, kompor.
- **Cara Pembuatan:** Ikan dibersihkan, dimasak hingga lunak bersama saus dan bumbu, kemudian dikemas.
- **Nilai Gizi:** Tinggi protein, omega-3, kalsium, dan fosfor.
- **Umur Simpan:** 5–7 hari (chiller) atau lebih lama apabila menggunakan proses sterilisasi sesuai standar keamanan pangan.
- **Teknik Pengemasan:** Kemasan vakum, retort pouch, atau wadah food grade yang kedap udara.

Catatan: Karena buku ini merupakan pedoman teknis, resep lengkap (takaran bahan, langkah rinci, dan foto proses) dibuat sebagai Modul Praktik Pengolahan Hasil Perikanan terpisah. Dengan demikian, Buku Pedoman Teknis tetap ringkas, sedangkan modul pelatihan dapat digunakan langsung oleh peserta saat praktik.

BAB VII

PERAN PARA PIHAK



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

Keberhasilan pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan memerlukan kolaborasi berbagai pemangku kepentingan. Masing-masing pihak memiliki peran dan tanggung jawab sebagai berikut:

1. Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas

Dinas Perikanan bertindak sebagai penanggung jawab utama inovasi dengan tugas:

- Menyusun perencanaan dan pedoman pelaksanaan inovasi.
- Menetapkan lokasi, jadwal, dan sasaran kegiatan.
- Menyediakan anggaran, sarana, dan prasarana pelatihan sesuai kemampuan daerah.
- Menyiapkan narasumber, materi, dan modul pelatihan.
- Melaksanakan pelatihan pengolahan hasil perikanan dan kampanye makan ikan.
- Melakukan monitoring, evaluasi, dan pelaporan pelaksanaan inovasi.
- Melaksanakan pembinaan dan pengembangan inovasi secara berkelanjutan.

2. Tim Penggerak PKK

Tim Penggerak PKK berperan sebagai mitra dalam pemberdayaan keluarga dan masyarakat dengan tugas:

- Membantu sosialisasi program 60.KaMI kepada masyarakat.
- Menggerakkan kader PKK untuk mengikuti dan mendukung pelatihan.
- Mengedukasi keluarga mengenai pentingnya konsumsi ikan sebagai sumber protein berkualitas.
- Mendorong pemanfaatan produk olahan ikan dalam menu konsumsi keluarga.
- Berpartisipasi dalam kampanye makan ikan di tingkat desa dan kecamatan.

3. Penyuluh Perikanan

Penyuluh Perikanan berperan sebagai pendamping teknis dengan tugas:

- Memberikan penyuluhan mengenai pengolahan hasil perikanan dan manfaat konsumsi ikan.
- Mendampingi peserta selama pelaksanaan pelatihan dan praktik.
- Membina peserta dalam penerapan teknik pengolahan hasil perikanan yang baik.

- Melakukan monitoring terhadap perkembangan peserta setelah pelatihan.
- Menyampaikan laporan hasil pendampingan kepada Dinas Perikanan.

4. Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar)

Poklahsar merupakan penerima manfaat sekaligus pelaksana pengembangan usaha dengan tugas:

- Mengikuti seluruh rangkaian pelatihan secara aktif.
- Menerapkan teknik pengolahan hasil perikanan sesuai materi yang diberikan.
- Mengembangkan produk olahan ikan yang aman, bermutu, dan bernilai tambah.
- Menjaga mutu produk melalui penerapan higiene dan sanitasi pangan.
- Berpartisipasi dalam kegiatan monitoring, evaluasi, dan pengembangan inovasi.

5. Pemerintah Desa

Pemerintah Desa berperan sebagai pendukung pelaksanaan inovasi di tingkat desa dengan tugas:

- Mendukung pelaksanaan kegiatan melalui koordinasi dengan masyarakat dan lembaga desa.
- Membantu mengidentifikasi serta mengusulkan calon peserta pelatihan.
- Memfasilitasi penyediaan tempat pelaksanaan kegiatan apabila diperlukan.
- Mendorong partisipasi masyarakat dalam kampanye makan ikan dan pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan.
- Mendukung keberlanjutan inovasi melalui sinergi dengan program pemberdayaan masyarakat di desa.

Melalui pembagian peran yang jelas, pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** diharapkan dapat berjalan secara efektif, terkoordinasi, dan berkelanjutan sehingga mampu meningkatkan konsumsi ikan, memperkuat usaha pengolahan hasil perikanan, serta mendukung upaya percepatan penurunan stunting di Kabupaten Sambas.

BAB VIII

MONITORING DAN EVALUASI



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk memastikan pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan berjalan sesuai dengan tujuan, sasaran, dan indikator yang telah ditetapkan. Monitoring dilaksanakan selama kegiatan berlangsung maupun setelah kegiatan selesai, sedangkan evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan inovasi sebagai dasar penyempurnaan pelaksanaan pada periode berikutnya.

A. Monitoring

Monitoring dilaksanakan oleh Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas bersama penyuluh perikanan dengan melakukan pemantauan terhadap:

1. Kesesuaian pelaksanaan kegiatan dengan rencana kerja dan jadwal.
2. Kehadiran peserta dan narasumber.
3. Ketersediaan sarana dan prasarana pelatihan.
4. Kelancaran penyampaian materi dan praktik pengolahan hasil perikanan.
5. Partisipasi aktif peserta selama pelatihan.
6. Penerapan hasil pelatihan oleh peserta setelah kegiatan selesai.
7. Perkembangan usaha pengolahan hasil perikanan yang dijalankan peserta.

B. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan inovasi berdasarkan indikator input, output, outcome, dan impact.

1. Indikator Input

Indikator	Cara Pengukuran	Sumber Data
Jumlah anggaran	Realisasi anggaran dibandingkan dengan rencana anggaran	Dokumen anggaran dan laporan keuangan
Jumlah narasumber	Jumlah narasumber yang terlibat dalam pelatihan	Surat tugas dan daftar hadir narasumber
Jumlah alat	Ketersediaan dan kelengkapan peralatan pelatihan	Daftar inventaris dan checklist sarana

2. Indikator Output

Indikator	Cara Pengukuran	Sumber Data
Jumlah pelatihan	Jumlah pelatihan yang terlaksana sesuai rencana	Laporan kegiatan
Jumlah peserta	Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan	Daftar hadir peserta
Jumlah produk	Jumlah jenis produk olahan ikan yang berhasil dipraktikkan selama pelatihan	Dokumentasi dan laporan pelatihan

3. Indikator Outcome

Indikator	Cara Pengukuran	Sumber Data
Peningkatan keterampilan	Perbandingan hasil pre-test dan post-test atau penilaian praktik peserta	Hasil evaluasi pelatihan
Peningkatan konsumsi ikan	Perubahan kebiasaan konsumsi ikan peserta atau keluarga berdasarkan survei sederhana	Kuesioner dan hasil monitoring
Bertambahnya UMKM	Jumlah peserta yang memulai atau mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan setelah pelatihan	Data pembinaan dan hasil pendampingan

4. Indikator Impact

Indikator	Cara Pengukuran	Sumber Data
Peningkatan nilai tambah hasil perikanan	Bertambahnya produk olahan dan peningkatan nilai jual dibandingkan produk segar	Data Poklhasar dan UMKM
Peningkatan pendapatan masyarakat	Perubahan pendapatan peserta dari usaha pengolahan hasil perikanan	Wawancara, survei, atau laporan usaha
Dukungan terhadap penurunan stunting	Meningkatnya konsumsi ikan pada kelompok sasaran serta kontribusi inovasi dalam program percepatan penurunan stunting	Data kegiatan, laporan lintas sektor, dan data pemerintah daerah

C. Tindak Lanjut Hasil Evaluasi

Hasil monitoring dan evaluasi menjadi dasar untuk:

1. Menyempurnakan metode dan materi pelatihan pada pelaksanaan berikutnya.
 2. Menentukan kebutuhan pendampingan lanjutan bagi peserta.
 3. Mengembangkan jenis produk olahan ikan sesuai potensi daerah dan kebutuhan pasar.
 4. Memperluas jangkauan inovasi ke desa atau kecamatan lainnya.
 5. Menyusun rekomendasi kebijakan dalam rangka peningkatan konsumsi ikan, pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan, dan percepatan penurunan stunting di Kabupaten Sambas.
-

BAB IX

PELAPORAN



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

Pelaporan merupakan tahapan akhir dalam pelaksanaan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan. Pelaporan bertujuan untuk mendokumentasikan seluruh proses pelaksanaan kegiatan, mengukur capaian pelaksanaan, serta menjadi bahan evaluasi dan penyempurnaan inovasi pada periode berikutnya.

Laporan disusun oleh pelaksana kegiatan dan disampaikan kepada Kepala Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas sebagai bentuk pertanggungjawaban pelaksanaan kegiatan.

A. Laporan Kegiatan

Laporan kegiatan sekurang-kurangnya memuat:

1. Nama kegiatan.
2. Dasar pelaksanaan.
3. Tujuan kegiatan.
4. Waktu dan tempat pelaksanaan.
5. Sasaran dan jumlah peserta.
6. Narasumber.
7. Uraian pelaksanaan kegiatan.
8. Hasil yang dicapai.
9. Kendala dan upaya penyelesaian.
10. Kesimpulan dan rekomendasi.
11. Lampiran pendukung.

B. Daftar Hadir

Daftar hadir digunakan sebagai bukti keikutsertaan peserta, narasumber, dan panitia. Sekurang-kurangnya memuat:

- Nama kegiatan.
- Hari, tanggal, dan lokasi kegiatan.
- Nama peserta.
- Instansi atau kelompok asal.
- Nomor telepon (bila diperlukan).
- Tanda tangan peserta.

C. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan bukti pelaksanaan kegiatan yang digunakan sebagai bahan pelaporan dan publikasi. Dokumentasi meliputi:

- Foto pembukaan kegiatan.
- Foto penyampaian materi.
- Foto praktik pengolahan hasil perikanan.
- Foto hasil produk olahan ikan.
- Foto penutupan kegiatan.
- Dokumentasi pendampingan apabila dilaksanakan.

D. Berita Acara

Berita acara dibuat sebagai bukti bahwa kegiatan telah dilaksanakan sesuai dengan rencana. Berita acara sekurang-kurangnya memuat:

- Nama kegiatan.
- Hari, tanggal, dan tempat pelaksanaan.
- Uraian singkat kegiatan.
- Jumlah peserta yang hadir.
- Hasil pelaksanaan kegiatan.
- Tanda tangan pihak yang bertanggung jawab.

E. Evaluasi Peserta

Evaluasi peserta dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan kepuasan terhadap pelaksanaan pelatihan. Evaluasi dapat dilakukan melalui:

1. Pre-test dan post-test.
2. Penilaian praktik pengolahan hasil perikanan.
3. Kuesioner kepuasan peserta terhadap materi, narasumber, metode, dan sarana pelatihan.
4. Saran dan masukan dari peserta sebagai bahan penyempurnaan kegiatan.

F. Rekapitulasi Hasil

Rekapitulasi hasil disusun sebagai ringkasan capaian pelaksanaan inovasi yang meliputi:

- Jumlah pelatihan yang telah dilaksanakan.
- Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan.
- Jumlah narasumber yang terlibat.
- Jumlah produk olahan ikan yang dipraktikkan.
- Hasil evaluasi peserta.
- Capaian indikator output dan outcome.
- Rekomendasi tindak lanjut untuk pelaksanaan inovasi pada periode berikutnya.

Seluruh dokumen pelaporan menjadi arsip resmi Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas serta digunakan sebagai bahan monitoring, evaluasi, pengambilan kebijakan, dan pengembangan inovasi **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** secara berkelanjutan.

BAB X

PENUTUP



DINAS PERIKANAN, PETERNAKAN DAN
KESEHATAN HEWAN KABUPATEN SAMBAS

Buku Pedoman Teknis **Inovasi 60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan disusun sebagai pedoman bagi seluruh pihak dalam melaksanakan kegiatan secara terarah, efektif, dan berkelanjutan. Pedoman ini diharapkan menjadi acuan yang dapat menciptakan keseragaman dalam perencanaan, pelaksanaan, monitoring, evaluasi, dan pelaporan sehingga tujuan inovasi dapat tercapai secara optimal.

Keberhasilan inovasi ini tidak hanya ditentukan oleh Dinas Perikanan, Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Sambas sebagai pelaksana utama, tetapi juga memerlukan dukungan dan komitmen dari seluruh pemangku kepentingan, antara lain Instansi terkait, Tim Penggerak PKK, penyuluh perikanan, Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar), pemerintah desa, pelaku UMKM, serta masyarakat. Sinergi dan kolaborasi antar pihak menjadi kunci dalam meningkatkan konsumsi ikan, mengembangkan produk olahan hasil perikanan yang bernilai tambah, serta memperkuat pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Melalui pelaksanaan inovasi **60.KaMI**, diharapkan tercipta budaya gemar mengonsumsi ikan yang didukung oleh kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang berkualitas, aman, bergizi, dan memiliki daya saing. Inovasi ini juga diharapkan mampu memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi peningkatan kualitas gizi masyarakat, pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan, serta mendukung program percepatan penurunan stunting di Kabupaten Sambas.

Seluruh pihak yang terlibat diharapkan berkomitmen untuk melaksanakan inovasi ini secara konsisten, melakukan perbaikan berkelanjutan berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi, serta memperluas penerapan inovasi sesuai dengan kebutuhan dan potensi daerah. Dengan komitmen bersama tersebut, **60.KaMI (60 Titik Kampanye Makan Ikan)** diharapkan menjadi inovasi yang berkelanjutan, memberikan manfaat nyata bagi masyarakat, dan berkontribusi terhadap pembangunan sektor perikanan serta peningkatan kesejahteraan masyarakat Kabupaten Sambas.