

Wali Kota Bagikan Produk Olahan Ikan di Dua TK



KANIGARAN – Dalam rangka meningkatkan konsumsi ikan dan memperkenalkan berbagai jenis makanan berbahan dasar ikan, sekaligus mengajak masyarakat untuk menggemari dan menyukai menu berbahan ikan. Pemerintah Kota Probolinggo menggelar kegiatan Gema Insani (Gerakan Makan Ikan Sumber Protein Hewani).

Dua TK menjadi sasaran, pada Rabu (26/9) pagi yakni di TK Mustika Bunda, Jalan Sunan Muria No. 46 dan TK Mega Cerita di Jalan Cokroaminoto Gang Meranggi. Kedua TK itu berada di wilayah Kelurahan Kebonsari Kulon, Kecamatan Kanigaran. Sebanyak 85 siswa ikut kegiatan Gema Insani.

Trilya Yuliana, Kabid Pengembangan Usaha Dinas Perikanan mengatakan, tujuan kegiatan ini untuk mempromosikan potensi sumber daya perikanan Kota Probolinggo, memperkenalkan olahan hasil perikanan kepada masyarakat. “Meningkatkan angka konsumsi ikan masyarakat Kota Probolinggo,” imbuhnya.

Wali Kota Probolinggo Rukmini menyebutkan angka konsumsi ikan masyarakat Kota Probolinggo pada tahun 2017 sebesar 33,70 kg per kapita. Hal ini jauh dari target nasional yang mencapai 43,15 kg per kapita. Namun Kota Probolinggo sudah masuk peringkat tertinggi di Provinsi Jawa Timur. Salah satu cara meningkatkan konsumsi ikan dengan mengampanyekan makan ikan melalui giat Gema Insani ini.

“Kota Probolinggo memiliki potensi perikanan yang besar, sehingga bisa dimanfaatkan untuk kepentingan masyarakat. Semoga dengan adanya kegiatan seperti ini, mereka dapat lebih

mengenal dan menyukai menu makanan berbahan ikan dan selalu ingatkan anak – anak kita untuk selalu mengkonsumsi ikan,”harapnya.

Tri Wahyuni Bambang Agus, Ketua Forikan Kota Probolinggo menjelaskan usia anak – anak merupakan usia emas atau golden age. Pada usia ini balita memerlukan asupan gizi yang cukup untuk pertumbuhan tubuh khususnya perkembangan otak salah satunya dengan mengkonsumsi ikan. Karena ikan memiliki nilai kandungan gizi yang tinggi dan baik bagi anak – anak pada masa pertumbuhan.

Ia mengimbau orang tua agar selalu menyediakan menu berbahan ikan di meja makan agar anak – anak kita senang dengan olahan ikan. “Semakin banyak otak menerima asupan gizi seperti DHA dan EPA maka otak akan berkembang dengan baik sehingga anak semakin cerdas, sehat dan pintar,” tutupnya.

Pagi tadi, para anak – anak TK Mustika Bunda dan TK Mega Ceria mendapatkan produk – produk olahan hasil perikanan seperti nugget ikan, kerupuk ikan, abon ikan, ikan asap, pempek yang sudah dikemas dalam tas sekolah. **(mita/humas)**