

**PENINGKATAN PERILAKU GEMARIKAN PADA ANAK-ANAK DAN  
PENGARUHNYA PADA KESEHATAN DI KECAMATAN JUNJUNG  
SIRIH, KABUPATEN SOLOK, PROVINSI SUMATERA BARAT**

**IMPROVING GEMARIKAN / FISH EATING BEHAVIOR  
IN CHILDREN AND ITS EFFECT ON HEALTH IN JUNJUNG SIRIH  
DISTRICT, SOLOK REGENCY, WEST SUMATRA PROVINCE**

Sarifah Aini<sup>1\*</sup>, Abdul Hanan<sup>2</sup>, Rina<sup>2</sup>, Angkasa Putra<sup>1\*</sup>, Hamdani<sup>2</sup>, Tatty Yuniarti<sup>2</sup>,  
Dinno Sudino<sup>3</sup>, Yenni Nuraini<sup>2</sup>, Mira Maulita<sup>2</sup>, Deni Aulia<sup>1,4</sup>

1 Pukyong National University, 45, Yongso-ro, Namgu, Busan, 48513, Republik Korea

2 Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan,  
Jl. AUP No. 1, Pasar Minggu, DKI Jakarta, 12520, Republik Indonesia

3 Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran, Kementerian Kelautan dan Perikanan,  
Jl. Babakan, Kec. Pangandaran, Kab. Pangandaran, Jawa Barat, 46396, Republik Indonesia

4 Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan,  
Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, DKI Jakarta, 10110, Republik Indonesia

\*Korespondensi email : [ainisarifah1606@gmail.com](mailto:ainisarifah1606@gmail.com) / [angkasaputra80@gmail.com](mailto:angkasaputra80@gmail.com)

(Received 23 November 2023; Accepted 15 Desember 2023)

**ABSTRAK**

Kabupaten Solok memiliki potensi perikanan, baik dalam bidang penangkapan, budidaya, maupun pengolahan. Potensi perikanan tersebut merupakan sumber daya alam yang menjadi motor penggerak peningkatan konsumsi ikan pada anak-anak di Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat, namun pada kenyataannya konsumsi olahan ikan masih rendah. Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan konsumsi ikan dan gizi anak-anak menggunakan olahan produk perikanan. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 2 Maret sampai dengan 15 Mei 2020 secara observasi dan wawancara. Analisis data menggunakan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Sumber daya manusia yang ada di lokasi penelitian adalah pelaku usaha perikanan sebanyak 194 orang yang tergabung dalam 14 kelompok perikanan. Bidang usaha pada kelompok perikanan tersebut meliputi penangkapan (80 pelaku usaha), budidaya (63 pelaku usaha), dan pengolahan (51 pelaku usaha). Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi ikan anak-anak mengalami peningkatan dengan rata-rata tingkat konsumsi ikan 71,24%. Diversifikasi produk olahan meliputi olahan ikan bilih krispi, bakso ikan nila, dan nugget ikan nila.

Kata Kunci: Diversifikasi Olahan, Potensi Perikanan, Tingkat Konsumsi Ikan

## ABSTRACT

Solok Regency has fisheries potential in the fields of fishing, aquaculture, and processing. The potential of these fisheries is a natural resource that is the driving force for increasing fish consumption in children in Junjung Sirih District, Solok Regency, West Sumatra Province, but in reality, the consumption of processed fish is still low. This study aimed to increase fish consumption and nutrition of children using processed fishery products. The study was conducted through observation and interviews from March 2 to May 15, 2020. Data analysis uses quantitative and qualitative descriptive. Human resources in the research location are fishery business actors as many as 194 people who are members of 14 fishery groups. Business fields in the fisheries group include fishing (80 business actors), aquaculture (63 business actors), and processing (51 business actors). The results showed that children's fish consumption increased with an average fish consumption rate of 71.24%. Diversification of processed products includes processed crispy bilih fish, tilapia meatballs, and tilapia nuggets.

Keywords: Diversification of Processing, Fisheries Potential, Fish Consumption Rate

## PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia (Putra, 2023). Meskipun potensi dan pemanfaatan sumber daya perikanan di perairan tawar, payau laut relatif tinggi, tetapi memakan ikan belum menjadi budaya dalam masyarakat. Berdasarkan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), konsumsi ikan di Indonesia pada 2018 sebesar 50,69 kilogram per kapita per tahun. Hal ini masih rendah dibandingkan dengan konsumsi ikan di Malaysia (70 kilogram per kapita per tahun), Singapura (80 kilogram per kapita per tahun), apalagi jika dibandingkan dengan Jepang (100 kilogram per kapita per tahun), yang menunjukkan tingkat konsumsi ikan di Jepang lebih tinggi. Padahal Indonesia memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah, yakni sebesar 9,9 juta ton pada 2018 dengan didukung oleh potensi luas lahan budidaya ikan yang mencapai 83,6 juta hektar. (Hamdani, 2019). Di satu sisi, tingkat konsumsi ikan di Sumatera Barat pada 2018 sebesar 44,81 kilogram perkapita per tahun (KKP, 2014), dan pada tahun yang sama tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Solok adalah 11.452 kkal/kapita/hari (Dinas Perikanan dan Pangan, 2018).

Pemerintah melalui KKP menargetkan angka konsumsi ikan tahun 2022 sebesar 59,53 kg/kapita/tahun. Untuk mencapai target AKI nasional, Direktorat Jenderal Peningkatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (PDSPKP) terus menggiatkan kampanye GEMARIKAN (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) di 34 provinsi dengan target sasaran wilayah dengan rawan gizi dan *stunting*. KKP juga menargetkan tingkat konsumsi ikan sebesar 62,5 kg/kapita di tahun 2024. Pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi salah satu strategi KKP untuk mencapai target konsumsi ikan tersebut.

Preferensi konsumen cenderung untuk memilih konsumsi daging. Hal ini disebabkan adanya kebanggaan dalam diri masyarakat ketika mengkonsumsi daging ketimbang ikan, sebab konsumsi daging dianggap sebagai simbol kelas sosial tinggi (Tengker, 2017). Pernyataan tersebut didukung oleh hasil kajian ilmiah yang mengindikasikan bahwa ikan merupakan produk substitusi daging sapi, dan kambing/domba (Djunaidah 2017).

Kabupaten Solok memiliki potensi perikanan dalam bidang penangkapan, budidaya, dan pengolahan. Pemanfaatan potensi perikanan tersebut memerlukan pengembangan potensi SDM yang menjadi motor penggerak bagi aspek perikanan. SDM yang kuat dan berkualitas akan memberikan peran utama dalam melakukan usaha perikanan agar mampu berorientasi pada kesejahteraan, pembangunan nasional, dan bersaing dalam peningkatan produksi. Bangsa di Asia yang mengonsumsi ikan lebih banyak daripada bangsa-bangsa lain mempunyai tingkat etos kerja yang mengagumkan sebagaimana Jepang dan Korea Selatan yang selalu menunjukkan inovasinya dalam berbagai bidang (Djunaidah, 2017).

Secara nasional balita yang memiliki gizi kurang mencapai 14,9%, gizi buruk 3,8%, dan gizi lebih 1,5% (Kementerian Kesehatan, 2015). Tidak jauh berbeda dengan kondisi di tingkat nasional, masalah gizi juga ditemukan pada anak balita di Provinsi Sumatera Barat. Prevalensi masalah gizi kurang berdasarkan indikator berat badan menurut umur (BB/U) dari hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2010 adalah 17,1%, total anak pendek dan sangat pendek adalah 32,8%, dan sekitar 8,2% dengan status gizi kurang. Dari data tersebut, secara implisit dapat dikatakan bahwa tantangan kedepan adalah bagaimana menurunkan prevalensi masalah gizi yang sudah terjadi secara kronis, sehingga anak-anak yang mengalami gizi kurang dan pendek yang jumlahnya cukup besar dapat mengejar pertumbuhan anak-anak seusianya yang memiliki gizi baik.

Masalah gizi anak-anak ini menjadi perhatian bagi pengambil kebijakan di Provinsi Sumatera Barat terutama di Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok sebagaimana yang tertuang dalam salah satu misi pembangunan daerah, yang dicantumkan dalam RPJMD Provinsi Sumatera Barat 2010-2015 yakni mewujudkan SDM yang cerdas, sehat, beriman, dan berkualitas tinggi. Untuk mewujudkan misi tersebut, upaya yang dilakukan antara lain melalui peningkatan derajat gizi dan kesehatan masyarakat, dengan salah satu indikatornya adalah penurunan angka status gizi kurang (BB/TB) dari 8,2% pada tahun 2010 menjadi 6,6% tahun 2015 (Bapedda, 2011).

Masalah yang terdapat di Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok adalah kurangnya kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi ikan terutama anak-anak serta pengetahuan, sikap, dan keterampilan pengolah perikanan terhadap produk olahan perikanan masih relatif rendah dikarenakan kurangnya informasi dan pemberian inovasi mengenai ragam olahan perikanan, akibatnya pengolah hanya memproduksi olahan yang sama.

## METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan pada rentang waktu 2 Maret hingga 15 Mei 2020 di Desa Muara Pingai dan Panninggahan, Kecamatan Junjuang Sirih, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Lokasi penelitian ini dipilih sebagai obyek penyuluhan yang dianggap memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi dan memenuhi kriteria sebagai opinion leader. Delapan bulan sebelum pelaksanaan penelitian ini, Dinas Perikanan dan Pangan Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat telah memiliki program penurunan angka *stunting* di wilayah tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini dapat dianggap sebagai bentuk kolaborasi yang positif dengan pihak pemerintah dan sejalan dengan tujuan penelitian ini.

### Alat dan Bahan

Dalam penelitian ini, digunakan instrumen pencatatan riset berupa jurnal, peralatan dan bahan demonstrasi untuk pembuatan ikan krispi, nugget ikan nila, dan bakso ikan nila, set peralatan untuk keperluan penyuluhan, serta alat dokumentasi.

### Metode Penelitian

Sasaran dalam kegiatan ini adalah pelaku utama perikanan: pengolah hasil perikanan, siswa PAUD, guru, dan orang tua siswa. Data penelitian yang diambil dari data primer dan data sekunder. Data primer yang didapatkan terdiri dari data karakteristik sasaran yang meliputi umur, pendidikan, jenis kelamin, dan pengalaman usaha. Data penyuluhan diperoleh dari sasaran aspek teknis dan ekonomi dengan pengambilan data menggunakan metode partisipatif. Sedangkan data sekunder didapatkan dari Dinas Perikanan dan Pangan Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat.

### Prosedur Penelitian

Penelitian ini diawali dengan penentuan wilayah dan sasaran, kemudian dilakukan sosialisasi terkait dengan rencana dan target yang akan dicapai. Penelitian dilaksanakan sebagaimana rencana awal serta mengacu pada waktu pelaksanaan. Hasil yang didapatkan kemudian ditabulasi dalam satu data penelitian, yang selanjutnya dianalisis dan disajikan secara deskriptif.

Tabel 5. Umur dan tingkat pendidikan orang tua siswa PAUD Ar-Razaq

Usia			Tingkat Pendidikan		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Kategori	Standar	Jumlah	Kategori	Standar	Jumlah
Muda	$X < (29)$	3	Rendah	$X < (2)$	0
Sedang	$(29) \Rightarrow X < (51)$	20	Sedang	$(2) \Rightarrow X < (4)$	9

---

Tua	>(51)	0	Tinggi	>(4)	14
Total Jumlah Sasaran		23	Total Jumlah Sasaran		23

---

Sumber: Data Olahan, 2020

Berdasarkan Tabel 5 terlihat usia yang mendominasi orang tua siswa adalah kategori sedang dengan berjumlah 20 orang dari total 23 orang serta 3 orang kategori muda sehingga umur orang tua siswa adalah umur-umur produktif. Pada usia produktif ini inovasi yang disampaikan juga lebih cepat diterima oleh sasaran. Tingkat pendidikan orang tua siswa didominasi tingkat pendidikan pada kategori tinggi dengan jumlah 14 orang dari jumlah total sebanyak 23 orang, jumlah orang tua yang berpendidikan pada kategori sedang sebanyak 9 orang dan tidak ada orang tua yang pendidikan yang berkategori rendah. Pendidikan orang tua yaitu rata-rata kategori sedang memberikan pengaruh untuk kemungkinan diterimanya inovasi yang disampaikan.

### **Demonstrasi Cara Pembuatan Ikan Bilih Krispi**

Penyuluhan demonstrasi cara pembuatan ikan bilih krispi dilaksanakan di Poklhasr Djamber. Sasaran dari kegiatan ini adalah kelompok pengolahan ikan sebagai bentuk pelatihan serta pembelajaran bagi sasaran dalam rangka pemanfaatan sumber daya alam yang ada di Danau Singkarak. Kegiatan ini juga dapat menjadi alternatif usaha yang dapat mengembangkan perikanan di Kecamatan Junjung Sirih.

### **Aspek Teknis**

Demostrasi cara pembuatan ikan bilih krispi dilaksanakan pada hari Rabu, 11 Maret 2020 di pondok pertemuan kelompok Poklhasr Djamber. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota kelompok Poklhasr Djamber, perwakilan kelompok dan anggota Kantor Wali Nagari Muaro Pingai. Pada kegiatan demonstrasi cara olahan ikan bilih diadakan *Pre-Test* dan *Post-Test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap sebelum dan setelah dilakukan penyuluhan. Setelah dilaksanakan evaluasi awal, dilakukan pengenalan diversifikasi olahan hasil perikanan. Kegiatan mulai dari persiapan alat dan bahan yang diperlukan, kemudian proses pembuatan mulai dari pembersihan ikan, pembuatan bumbu, penggorengan, hingga pengemasan dengan menggunakan plastik vakum.

Setelah selesai, dilakukan pembahasan mengenai analisis usaha ikan bilih krispi yang dapat digunakan sebagai acuan dalam penetapan harga dan keuntungan. Hasil kegiatan pengolahan ini dengan berat 10 gr/kemasan. Ikan bilih yang digunakan dalam pembuatan ikan bilih krispi adalah yang telah kering digoreng. Hasil dari 1 kg ikan bilih yang dibuat menjadi krispi menjadi 1,1 kg. Harga penjualan adalah Rp 25.000/kg. Dari segi teknis pembuatan merupakan hal yang tidak sulit untuk dilakukan oleh responden dikarenakan konsep dasar pembuatannya yang sama pada umumnya, hanya saja terdapat kesulitan saat melengkungkan tepung dengan ikan bilih.

### Aspek Ekonomis

Dilihat dari aspek ekonominya hal yang di perhitungkan adalah analisis usaha dari pembuatan ikan bilih krispi. Adapun hasil perhitungannya disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Analisis usaha pengoloahan ikan bilih krispi

No	Jenis Biaya	Satuan	Hasil Perhitungan
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Biaya Investasi	Rp.	4,857,000
2	Biaya Penyusutan/Bulan	Rp.	64,193
3	Biaya Tetap/Produksi	Rp.	131,048
4	Biaya Variabel/Produksi	Rp.	7,072,000
5	Biaya Produksi/Produksi	Rp.	7,203,048
6	Produksi	Bungkus/Bulan	440
7	Harga/Unit	Rp.	25.000
6	Penerimaan/Produksi	Rp.	11,000,000
7	Keuntungan/Produksi	Rp.	3,796,952
8	BEP Rp	Rp.	366,987
9	BEP Unit (Bungkus)	Kg	297
10	R/C Ratio	-	1,5
11	ROI	%	78%
12	Payback Periode (PP)	Tahun, Bulan, Minggu	1,2

Berdasarkan hasil perhitungan di atas, dapat disimpulkan bahwa usaha olahan ikan bilih krispi ini layak untuk dilakukan karena nilai R/C yang telah mencapai 1,5 yang artinya setiap penanaman modal Rp 1 maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 0,5 dengan catatan setiap produksi 1 kg akan menghasilkan 11 bungkus ikan bilih crispy dengan harga 1 bungkusnya adalah Rp 25.000 dan produksi per pekan adalah sekali produksi sebanyak 10 kg. Sehingga dengan 40 kg bahan baku ikan bilih dapat menghasilkan keuntungan sebesar Rp 3.796.952 dan dalam waktu 1,2 bulan/4 kali produksi dapat mengembalikan biaya investasi. Hal ini juga sesuai dengan nilai *payback period* sebesar 1,2.

### Demonstrasi Cara Pembuatan Nugget Ikan Nila

#### Aspek Teknis

Demostrasi cara pembuatan nugget ikan nila dilaksanakan pada hari Selasa, 17 Maret 2020 di pondok pertemuan kelompok Poklhasar Djamber. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota kelompok Poklhasar Djamber, perwakilan kelompok dan anggota Kantor Wali Nagari Muaro Pingai. Sebelum pelaksanaan demonstrasi dilaksanakan *Pre-Test* dan *Post-Test* untuk mengetahui pengetahuan sasaran. Hasil olahan nugget ikan nila dengan ukuran 5 gr/biji

menggunakan bahan baku ikan nila fillet 1 kg dan menghasilkan 1,1 kg nugget. Pembuatan nugget ikan nila menggunakan bahan baku yang sudah jadi surimi.

### Aspek Ekonomis

Analisis usaha dari pembuatan nugget ikan nila per siklus produksi dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Analisis usaha pengolahan nugget ikan nila

No	Jenis Biaya	Satuan	Hasil Perhitungan
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Biaya Investasi	Rp.	5,097,000
2	Biaya Penyusutan/Bulan	Rp.	70,721
3	Biaya Tetap/Produksi	Rp.	119,420
4	Biaya Variabel/Produksi	Rp.	1,855,000
5	Biaya Produksi/Produksi	Rp.	1,974,420
6	Produksi	Bungkus/Bulan	220
7	Harga/Unit	Rp.	15.000
6	Penerimaan/Produksi	Rp.	3.300.000
7	Keuntungan/Produksi	Rp.	1.325.580
8	BEP Rp	Rp.	273.272
9	BEP Unit (Bungkus)	Kg	18
10	R/C Ratio	-	1,6
11	ROI	%	26%
12	Payback Periode (PP)	Bulan, Minggu	3,8

Sumber: Data Olahan, 2020

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka dapat disimpulkan bahwa usaha olahan nugget ikan nila ini layak untuk dilakukan karena nilai R/C yang telah mencapai 1,6 yang artinya setiap penanaman modal Rp 1 akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 0,6 dengan catatan produksi 1 kg menghasilkan 11 bungkus nugget ikan nila dengan harga per bungkusnya adalah Rp 15.000. Sehingga dengan 40 kg bahan baku ikan nila menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 1.325.580, di mana dalam waktu 3,8 bulan/4 kali produksi sudah mampu mengembalikan biaya investasi. Hal ini sudah sesuai dengan nilai *payback period* sebesar 3,8.

### Demonstrasi Cara Pembuatan Bakso Ikan Nila

#### Aspek Teknis

Demostrasi cara pembuatan bakso ikan nila dilaksanakan pada hari Selasa, 17 Maret 2020 di pondok pertemuan kelompok Poklamsar Djamber. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota kelompok Poklamsar Djamber, perwakilan kelompok dan anggota Kantor Wali Nagari Muaro

Pingai. Sebelum pelaksanaan demonstrasi juga dilakukan *Pre-Test* dan *Post-Test* untuk mengetahui pengetahuan sasaran.

### Aspek Ekonomis

Hasil analisis usaha dari pembuatan bakso ikan nila dapat dilihat pada keuntungan per siklus produksi dan nilai volume produksi yang dilakukan untuk memperoleh keuntungan. Adapun hasil perhitungan analisis usaha pengolahan nugget ikan nila ini disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Analisis usaha pengolahan bakso ikan nila

No	Jenis Biaya	Satuan	Hasil Perhitungan
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Biaya Investasi	Rp.	4,017,000
2	Biaya Penyusutan/Bulan	Rp.	55,026
3	Biaya Tetap/Produksi	Rp.	99,307
4	Biaya Variabel/Produksi	Rp.	1,675,000
5	Biaya Produksi/Produksi	Rp.	1.774.307
6	Produksi	Bungkus/Bulan	264
7	Harga/Unit	Rp.	15.000
6	Penerimaan/Produksi	Rp.	3.960.000
7	Keuntungan/Produksi	Rp.	2.130.667
8	BEP Rp	Rp.	174.222
9	BEP Unit (Bungkus)	Kg	11
10	R/C Ratio	-	1,8
11	ROI	%	53%
12	Payback Periode (PP)	Bulan, Minggu	1,88

Sumber: Data Olahan, 2020

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka dapat disimpulkan usaha olahan bakso ikan nila ini layak untuk dilakukan karena nilai R/C yang telah mencapai 1,8 yang artinya setiap penanaman modal Rp 1 maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 8 dengan catatan produksi 1 kg menghasilkan 11 bungkus nugget ikan nila dengan harga 1 bungkusnya Rp 15.000. Sehingga dengan 50 kg bahan baku ikan nila akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 2.130.667 dan dalam waktu 1,8 bulan/5 kali produksi sudah mampu mengembalikan biaya investasi. Hal ini juga sesuai dengan nilai *payback period* sebesar 1,88.

### Pengaruh Peningkatan Konsumsi Ikan PAUD Ar-Razaaq

Konsumsi ikan anak PAUD Ar-Razaaq telah mengalami peningkatan dengan penetapan hari wajib makan ikan untuk anak-anak dua kali seminggu. Guru di sekolah PAUD Ar-razaaq juga menetapkan cemilan anak-anak di saat siang hari dengan mengupayakan cemilan

berbahan baku ikan. PAUD Ar-razaaq juga membantu melalui pembelajaran pengenalan keutamaan konsumsi ikan disesuaikan dengan tingkat pencapaian perkembangan anak dan usia anak, yang dapat mengembangkan enam aspek perkembangan dasar anak (nilai agama dan moral, sosial emosional, fisik motorik, kognitif, bahasa, dan seni). Setiap pembelajaran yang diberikan dievaluasi dalam bentuk penilaian harian untuk mengetahui sejauh mana perkembangan anak dan sebagai acuan guru dalam memberikan pembelajaran selanjutnya. Untuk tahun pelajaran 2019/2020 dengan kurikulum K13 yang memasukkan tentang gemar ikan, anak dapat mengenal lebih banyak tentang ikan baik itu jenis, manfaat, tempat hidup, dan makanan-makanan olahan ikan, sehingga anak lebih termotivasi untuk mengkonsumsi ikan.

### Evalusai GEMARIKAN

Setelah dilakukan pembelajaran tentang gerakan gemar memakan ikan kepada anak PAUD Ar-Razaaq, evaluasinya dapat dilihat dari Tabel 9.

Tabel 9. Persentase makan ikan anak dari tahun 2019-2020

Bulan	Tahun	Persentase (%)
(1)	(2)	(3)
Juli	2019	44,8
Agustus	2019	55,1
September	2019	62,07
Oktober	2019	62,07
November	2019	68,97
Desember	2019	75,86
Januari	2020	82,76
Februari	2020	82,76
Maret	2020	83
April	2020	83
Mei	2020	83,18
Jumlah		783,68
Rata-rata		71,24

Sumber: Paud Ar-Razaaq, 2020

Berdasarkan tabel di atas, pada tahun ajaran 2019/2020 dimulai dari bulan Juli sampai bulan Mei keinginan anak PAUD Ar-Razaaq untuk mengonsumsi ikan semakin meningkat, karena semakin banyaknya kegiatan-kegiatan yang memberikan motivasi kepada anak untuk mengonsumsi ikan dan olahan ikan yang memberikan daya tarik anak-anak. Berdasarkan data rata-rata tingkat konsumsi ikan 71,24%, sudah melebihi 50% telah terlihat bahwa antusias dari anak-anak untuk mengonsumsi ikan sudah meningkat.

## PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu karakteristik lokasi dan karakteristik sasaran penyuluhan. Kegiatan penyuluhan merupakan suatu kegiatan aktif yang memerlukan interaksi antara penyuluh dengan yang disuluh (Safrida *et al.*, 2015). Dalam menganalisis karakter lokasi kegiatan penyuluhan dapat dilihat dari keadaan usaha perikanan, kondisi lapangan, serta kebijakan pemerintah. Menurut Badan Pusat Statistik Kecamatan Junjuang Sirih, secara astronomis wilayah ini terletak antara 00°39' 23" dan 00°44' 55" Lintang Selatan 100°25'00" dan 100°33' 43" Bujur Timur dengan hamparan wilayah yang landai. Berdasarkan posisi geografisnya, Kecamatan Junjuang Sirih memiliki batas-batas: Utara-Kabupaten Tanah Datar, Selatan-Kecamatan X Koto Singkarak, Barat-Padang Pariaman, dan Timur-Kecamatan X Koto Singkarak.

Wilayah Kecamatan Junjung Sirih terdiri dari 2 desa dengan luas lahan 102,50 km<sup>2</sup> atau hanya sekitar 3,93% dari luas wilayah Kabupaten Solok (yaitu kurang lebih 3.738 km<sup>2</sup>) dengan ketinggian tempat antara 400-800 m di atas permukaan laut yang terdiri dari lahan sawah 661 Ha, lahan darat 7.718 Ha, dan lainnya 18.71 Ha (<https://jujuangsirih.bps.go.id>) dalam (Aini *et al.* 2021). Melihat dari keadaan topografi Kecamatan Junjuang Sirih yang sebagian besar wilayahnya adalah dataran tinggi dan pegunungan, tipe iklim di Kecamatan Junjung Sirih termasuk bervariasi, suhu berkisar antara 24-28°C, jenis ikan yang cocok untuk dipelihara menurut Saparinto & Susiana (2013) adalah ikan mas yang hidup pada suhu rata-rata 20-30°C, ikan lele pada suhu 20-32°C, ikan gurami 24-28°C, dan ikan nila 25-30°C sedangkan menurut pendapat Khairuman & Amri (2013), ikan nila dapat tumbuh normal pada suhu 14-38°C. Ikan nila juga termasuk bahan baku olahan dari hasil budidaya kelompok perikanan setempat. Saat ini, kegiatan akuakultur adalah alternatif berkelanjutan (Putra, 2022a; Putra 2022b; Putra 2022c; Putra *et al.*, 2022; Putra dan Mulyono, 2023) untuk stok ikan yang ditangkap dari alam dan sebagai pemenuhan kebutuhan konsumen (Dailami *et al.*, 2021).

Aksi penyuluhan yang terlaksana yaitu demonstrasi cara produk olahan ikan bilih krispi, bakso ikan nila, dan nugget ikan nila, penyuluhan peningkatan peran dan fungsi kelompok sebagai wahana kelas belajar, serta peningkatan konsumsi ikan masyarakat di Kecamatan Junjung Sirih. Hasil pelaksanaan kegiatan penyuluhan perikanan yaitu: melalui demonstrasi cara olahan ikan bilih krispi, bakso ikan nila, dan nugget ikan nila yang dilaksanakan di Kelompok Poklhasar Djamber dan setelah dilakukannya evaluasi pada aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan terjadi peningkatan semua aspek tersebut pada sasaran. Namun inovasi yang dibawakan belum semua sasaran dapat mengadopsi hanya beberapa orang yang sudah sampai tahap konfirmasi pada olahan ikan bilih krispi sebanyak 2 orang, olahan bakso ikan nila sebanyak 3 orang, dan olahan nugget ikan nila sebanyak orang 2 orang.

Selanjutnya, dengan melalui penyuluhan peningkatan peran dan fungsi kelompok sebagai wahana kelas belajar pada sasaran yaitu Kelompok Poklhasar Djamber terdapat peningkatan pada aspek pengetahuan dan sikap yang dilihat dari hasil evaluasi yang diberikan. Sasaran belum semua dapat mengadopsi materi yang diberikan dan tingkat adopsi hanya pada tahap konfirmasi dengan jumlah sasaran sebanyak delapan orang. Terakhir, melalui

peningkatan konsumsi ikan masyarakat di Kecamatan Junjung Sirih mengalami peningkatan dengan mengganti snack cemilan dan meningkatkan konsumsi ikan anak-anak Paud Ar-Razaq dengan berbagai produk olahan hasil perikanan.

### **KESIMPULAN**

Konsumsi ikan anak-anak di PAUD Ar-Razaq di Kecamatan Junjung Sirih mengalami peningkatan, rata-rata tingkat konsumsi ikan adalah 71,24%. Kegiatan yang dilakukan adalah sosialisasi GEMARIKAN untuk meningkatkan konsumsi ikan dengan mengganti cemilan anak-anak dengan mewajibkan mengonsumsinya dengan durasi waktu dua kali dalam seminggu. Orang tua siswa juga dibekali ilmu olahan ikan dengan kegiatan demonstrasi terkait cara pengolahan ikan seperti bilih krispi, nugget ikan, dan bakso ikan. Berdasarkan hasil survei, jumlah sumber daya manusia perikanan meliputi pelaku usaha sebanyak 194 orang yang tergabung dalam 14 kelompok perikanan. Bidang usaha kelompok perikanan meliputi penangkapan (80 pelaku usaha), budidaya (63 pelaku usaha) dan pengolahan (51 pelaku usaha).

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Pemerintah Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat yang telah mendukung kami dalam melaksanakan penelitian ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. Sumatera Barat.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. Angka Konsumsi Ikan. Diakses melalui: <https://kkp.go.id/djpdspkp/page/2350-angka-konsumsi-ikan-2014-208>
- Aini, Sarifah, Abdul Hanan, Tatty Yuniarti, Angkasa Putra, Eli Nurlaela, Hamdani Hamdani, Dinno Sudino. 2021. Kajian Potensi Wilayah Perikanan dengan Pendekatan PRA di Kecamatan Junjuang Sirih Kabupaten Solok Provinsi Sumatera Barat. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam* 3(1): 28-42.
- Dailami, Muhammad; Aulia Rahmati, Dandi Saleky, A.Toha, Abdul Hamid. 2021. Ikan Nila. Djunaidah, Iin Siti. 2017. Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. 11(1): 12-24.
- Hamdani, Lutfi. 2019. Membudayakan Konsumsi Ikan. [www.detiknews.com](http://www.detiknews.com). 03 Januari 2020. Diakses melalui: <https://news.detik.com/kolom/d-4803147/membudayakan-konsumsi-ikan>
- Hanan, Abdul, Walson H. Sinaga, Nayu Nurmalia. 2012. Hubungan Karakteristik Pelaku Utama Perikanan dengan Kebutuhan Materi Penyuluhan Perikanan (Studi Kasus di Kabupaten Purbalingga Provinsi Jawa Tengah). *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan* 6(1): 1-11.
- Khairuman, Khairul Amri. 2013. Pengembangan Budidaya Ikan Nila di Indonesia. Jakarta.

- Pemerintah Kabupaten Solok Dinas Perikanan dan Pangan. 2018. Laporan Kinerja Dinas Perikanan dan Pangan Tahun 2018.
- Permana Y, Musyadar A, Azhar. 2020. Tingkat Adopsi Petani dalam Penerapan Teknologi Jajar Legowo Super 2:1 di Kecamatan Lelea Kabupaten Indramayu. *J Inov Penelit.* 1(3): 393-404.
- Putra, A. 2022a. Peluang Besar Indonesia Jadi Pemain Utama Udang Dunia. *TROBOS Aqua.* 119 (10): 66-67.
- Putra, A. 2022b. Supporting the Aquaculture of the World's Largest Archipelago (Indonesia). *Aquaculture Magazine.* 48 (5): 42-44.
- Putra, A. 2022c. Blue Economy dalam Akuakultur Indonesia. *TROBOS Aqua.* 117 (10): 54-55.
- Putra, A. 2023. Akuakultur dan Indonesia Emas 2045 di Tangan Anak Muda. *Harian Singgalang:* 6.
- Putra, A., dan Mulyono, M. 2023. Implementasi Akuakultur Biru Melalui Sistem IMTA (Integrated Multi-Tropic Aquaculture). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT).* 1: 117-122.
- Putra, A., Finasthi, D., Putra, S. Y. A., dan Aini, S. 2022. Komoditas Akuakultur Ekonomis Penting di Indonesia. *Warta Iktiologi.* 6 (3): 23-28.
- Safrida, T. Makmur, Hafid Fachri. 2015. Peran Penyuluh Perikanan dalam Pengembangan Sektor Perikanan di Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Agrisep Unsyiah.* 16(2): 17–27.
- Saparinto, C. Rini Susiana. 2013. Sukses Pembenihan 6 Jenis Ikan Air Tawar. Yogyakarta: Andi.
- Septiara, Ira, Ine Mauliana, Ibnu Dwi Buwono. 2012. Analisis Pembesaran Ikan Mas Koki (*Carassius auratus*) di Kelompok Pembudidaya Ikan Kalapa Ciung Kecamatan Cimalaka Kabupaten Sumbedang. 3(3): 1-6.
- Sumatera Barat, Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah (BAPPEDA). 2011. Rencana Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) Daerah Tahun 2010-2015. Padang: BAPPEDA Provinsi Sumatera Barat.
- Tengker. 2017. Membudayakan Konsumsi Ikan.