

JP2GI Newsletter



Edisi Mei 2020

Editorial

Salam JP2GI

Ini adalah edisi kedua dari newsletter elektronik JP2GI. Melalui newsletter ini, kami ingin menyapa anggota Jejaring Pasca-Panen untuk Gizi Indonesia maupun pihak-pihak lain yang tertarik berkolaborasi untuk menurunkan susut pascapanen dan meningkatkan status gizi masyarakat.

Perikanan merupakan salah satu sektor yang terdampak pandemi Covid19. Kami mencatat adanya penurunan ekspor ikan segar hingga 40%, penurunan konsumsi ikan oleh hotel, restoran, dan kafe (horeka) hingga 80%, terpaksa dibuangnya ikan segar karena keterbatasan alat pendingin, hambatan distribusi, menurunnya permintaan masyarakat, serta praktik pengolahan karena kebijakan pembatasan sosial. Namun, setor ritel pengolahan ikan terus bergeliat dan berinovasi. Edisi kedua ini mengangkat tema tantangan dan peluang sektor perikanan di masa Covid19 untuk meningkatkan status gizi dan perekonomian masyarakat.

Menjelang lebaran Idul Fitri 2020, kami segenap pengurus JP2GI mengucapkan Minal 'Aidin Wal Faidzin, Mohon Maaf Lahir dan Batin. Semoga Pandemi Covid19 segera berakhir.

Selamat membaca.

Artikel Utama

1. Puasa dan Lebaran di Masa Pandemi
2. Peluang Sektor Perikanan di Tengah Pandemi Covid 19
3. Referensi :
Modul Pelatihan Cara Penanganan Ikan Yang Baik
4. *Business Innovation Challenge*
Hibah Kecil JP2GI Untuk Ketersediaan Pangan Bergizi
5. Kegiatan JP2GI
 - Workshop Orientasi Kaji Cepat Susut Hasil dan Limbah Pangan Bergizi Sektor Perikanan Secara Online
 - Pemetaan Kaji Cepat Susut Hasil Pangan

Puasa dan Lebaran di Masa Pandemi

Dr. Soen'an Hadi Poernomo, Ketua JP2GI

Dalam bulan Ramadhan dan Syawal ini segenap Pengurus JP2GI mengucapkan Selamat bagi yang menunaikan ibadah puasa, semoga amal mulianya diterima oleh Allah swt, serta Selamat Hari Raya Idul Fitri, mohon maaf lahir dan batin.

Bulan suci dan hari bahagia tersebut, kali ini sedang mengalami kondisi yang luar biasa, yakni adanya cobaan pandemi Covid 19 yang mudah menular, menyebabkan banyak kematian, dan menyebar di segenap pelosok dunia. Untuk membatasi penularan atau penyebaran, protokol utamanya adalah menjaga kebersihan dan perlindungan diri, serta menghindari pertemuan yang menyebabkan peluang virus jasad renik tersebut berpindah ke person lainnya.

Dalam kaitan dengan ibadah puasa, berada di rumah justru akan memberi peluang untuk menanamkan ke lubuk hati pesan filosofi mengenai kebesaran Tuhan berupa kenikmatan makanan, dan kenikmatan lainnya, menjadi lebih terasa dan terhayati. Maka pesan Allah agar puasa meningkatkan ketaqwaan, menjadi lebih efektif.

Lebaran yang pada hakekatnya untuk mengungkapkan kebesaran Allah, melalui bacaan takbir, serta dalam tradisi disertai suasana persaudaraan antar manusia, bersilaturahmi saling memaafkan,-- saat pandemi ini mengukir suasana filosofis yang obyektif. Dalam kondisi *physical distancing*, tradisi Lebaran yang penuh kemewahan tak mungkin terjadi. Ungkapan kebesaran Tuhan dengan takbir di rumah bersama keluarga, hendaknya disampaikan penuh penghayatan, sembari doa memohon Allah segera melenyapkan cobaan wabah yang terasa sangat mengancam.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/33>



Peluang Sektor Perikanan di Tengah Pandemi Covid 19

Rahmi Kasri, GAIN / anggota JP2GI

Pandemi Covid19 telah menyebabkan turunnya permintaan di sektor perikanan. Sekitar 40,12 persen ekspor ikan mengalami penurunan di bulan April 2020 dibandingkan bulan yang sama tahun lalu. Namun, sektor pengolahan ikan skala kecil dan menengah (UMKM) mengalami peningkatan produksi. Adanya peningkatan permintaan atas makanan bergizi dan semangat juang pantang mati serta inovasi-inovasi kreatif pelaku UMKM sektor perikanan mendorong peningkatan produksi dan pemasaran pengolahan ikan.

“Alhamdulillah, kami dapat pesanan 1,250 paket makanan bergizi ikan dan daun kelor untuk program Covid dari PJB Paiton. Kami juga membuat produk baru, minuman daun kelor yang kami kirim ke Taiwan. Saat ini kami sedang menyiapkan pesanan dari 2 perusahaan lain,” ujar Saiful Hadi, produsen Nutrimie dari Probolinggo, Jawa Timur.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/32>

MODUL PELATIHAN



Cara Penanganan Ikan Yang Baik

Sekretariat JP2GI

Jejaring IPLAN, sekarang bernama Jejaring Pasca-Panen untuk Gizi Indonesia, telah menyelenggarakan sepuluh kali pelatihan Penanganan Ikan yang Baik untuk Mengurangi Susut Pasca-Panen. Pelatihan tersebut diselenggarakan pada tahun 2019 di Kota Probolinggo, Kabupaten Probolinggo, dan Kota Surabaya. Pelatihan tersebut diikuti oleh 282 peserta yang terdiri dari nelayan, pedagang ikan, pengecer ikan, pengolah ikan, dan perwakilan pemerintah.

Materi pelatihan mencakup:

- Konsep Keamanan Pangan, Hygiene, dan Kontaminasi dalam Penanganan Ikan yang Baik.
- Penanganan Ikan Pasca-Panen (mutu, kualitas, gizi).
- Cara Penanganan dan Pengawetan Ikan yang Baik (di atas kapal dan tempat pendaratan)

Materi pelatihan dapat dilihat dan diunduh pada artikel berikut ini: <http://jp2gi.org/web/article/29>

Hibah Kecil JP2GI Untuk Ketersediaan Pangan Bergizi

Amran Manalu, Wakil Ketua JP2GI Bidang Kemitraan dan Komunikasi

Indonesia adalah salah satu produsen perikanan tangkap terbesar di dunia dengan produksi mencapai 10,12 juta ton per tahun. Sayangnya, tingkat susut pasca-panen perikanan juga masih sangat tinggi mencapai 25-30% yang diperkirakan setara dengan hilangnya hingga 30.000 ton protein/tahun. Sementara itu, tingkat konsumsi ikan di Indonesia cukup baik yaitu 47.34 kg/kapita/tahun di tahun 2018, namun pola konsumsi dan permintaan ikan rumah tangga masih rendah dan tidak merata.

Kondisi ini mendorong JP2GI untuk mendukung pemerintah untuk meningkatkan ketersediaan pangan bergizi. JP2GI menyadari bahwa konsumsi ikan yang bergizi sangat penting dilakukan mengingat 8% penduduk Indonesia (19.4 juta) tidak mampu memenuhi kebutuhan gizinya dan lebih dari 30% anak berusia di bawah lima tahun (balita) mengalami *stunting*.

Dengan dukungan dana hibah dari Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), JP2GI memberikan *small grant* kepada 10 inovator lokal yang mengembangkan teknologi lokal yang terjangkau dan efektif menurunkan susut pasca-panen hasil perikanan dan inovator lokal yang menemukan cara-cara mendorong perubahan perilaku penanganan ikan yang baik serta konsumsi ikan bergizi oleh rumah tangga.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/27>



Kegiatan Orientasi Pemetaan Kaji Cepat Susut Hasil dan Limbah Pangan Bergizi Sektor Perikanan Berlangsung Secara Online dan Offline

Sekretariat JP2GI



Foto CR: Jony Chandra

Merebaknya wabah Covid-19 di Indonesia mendorong pemerintah dan pelaku usaha untuk merubah pola berinteraksi. Sejalan dengan himbauan pemerintah untuk mengurangi pertemuan-pertemuan tatap muka, kegiatan orientasi Pemetaan dan Kaji Cepat Susut Hasil dan Limbah Pangan Bergizi (*Nutritional Food Loss and Waste*) Sektor Perikanan di Indonesia yang awalnya direncanakan secara tatap muka di kantor KKP tanggal 17 dan 18 Maret 2020, diselenggarakan secara kombinasi tatap muka dan jarak jauh dengan peserta dari 15 lokasi produsen perikanan segar di Indonesia yaitu Medan, Pariaman, Serang, Jakarta, Tegal, Cilacap, Gunung Kidul, Probolinggo, Banyuwangi, Jembrana, Makassar, Bitung, Kupang, Ambon, dan Sorong.

Workshop orientasi ini menandai dimulainya kerjasama antara JP2GI, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kesehatan, dan didukung Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) untuk menyusun profil susut hasil dan limbah sektor perikanan di Indonesia.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/25>

Pemetaan Kaji Cepat Susut Hasil dan Limbah Pangan Bergizi Sektor Perikanan

Sekretariat JP2GI



Jakarta, 17 Maret 2020

Jejaring Pasca-Panen untuk Gizi Indonesia bekerjasama dengan Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan (BRSDMKP) Kementerian Kelautan dan Perikanan, didukung oleh Kementerian Kesehatan dan Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) menyelenggarakan Pemetaan dan Kajian Cepat Susut Hasil dan Limbah Pangan Bergizi Sektor Perikanan di Indonesia.

Kegiatan ini bertujuan untuk mendapatkan informasi awal (*baseline*) terkait dengan susut hasil dan limbah (*food loss and waste*) sektor perikanan di Indonesia. FAO (2015) memperkirakan susut hasil pasca panen sektor perikanan Indonesia mencapai 30% sementara Barilla (2018) menyebutkan bahwa Indonesia adalah negara produsen limbah makanan terbesar kedua di dunia dengan limbah sebesar 300 kg/orang/tahun. Saat ini belum ada data awal mengenai susut hasil dan limbah di bidang perikanan di Indonesia. Pemetaan dan kajian cepat ini diharapkan dapat membantu pemerintah memetakan dan menyusun profil susut hasil dan limbah sektor perikanan di Indonesia yang selanjutnya dapat digunakan sebagai bahan masukan kebijakan dan program pemerintah.

Baca selengkapnya: <http://jp2gi.org/web/article/26>

