

# KEGIATAN LOMBA MASAK SERBA IKAN (LMSI) TINGKAT PROPINSI LAMPUNG TAHUN 2024

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Provinsi Lampung memiliki potensi sumberdaya kelautan dan perikanan yang sangat besar, mencakup perikanan budidaya dan perikanan tangkap. Provinsi Lampung memiliki daerah pesisir seluas 440.010 hektar dengan garis pantai sepanjang 950 km yang diharapkan dengan potensi ikan yang berlimpah pemenuhan gizi masyarakat dapat terpenuhi dan sesuai dengan target konsumsi ikan nasional. Ikan sebagai salah satu sumber protein hewani merupakan jawaban yang tepat dalam penyediaan gizi yang sehat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa protein yang dikandung ikan berkualitas tinggi.

Ikan mengandung Omega 3 yang tinggi sehingga memiliki peran penting mendukung program peningkatan gizi pada 1.000 Hari Pertama Kehidupan atau anak-anak dibawah umur dua tahun dalam rangka pembentukan kualitas sumber daya manusia yang produktif dan berdaya saing. Ikan sebagai sumber bahan pangan sehat mendukung Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) yang diharapkan berperan dalam mengurangi beban penyakit sehingga dapat mewujudkan kualitas hidup masyarakat yang lebih baik dan meningkatkan produktivitas;

Angka konsumsi ikan di Provinsi Lampung tercatat terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2022 angka konsumsi ikan Provinsi Lampung 37,02 kg/kapita setara ikan utuh segar, meningkat 2,09% dari tahun sebelumnya (34,93 kg/kapita). Walaupun secara nasional angka konsumsi ikan terus meningkat dari tahun ke tahun, namun tingkat konsumsi ikan tersebut masih di bawah angka konsumsionasional yaitu sebesar 59,53 kg/kapita setara ikan utuh segar.

Keberhasilan pembangunan suatu bangsa ditentukan oleh keberhasilan bangsa tersebut menyiapkan sumber daya manusia yang berkualitas, sehat, cerdas dan produktif. Bukti ilmiah menunjukkan bahwa sumber daya manusia yang sehat, cerdas dan produktif antara lain ditentukan oleh status gizi yang baik serta konsumsi pangan yang bermutu dan sehat. Dalam konteks itu, upaya

mewujudkan Ketahanan Pangan dan Gizi menjadi sebuah keniscayaan bagi sebuah bangsa, termasuk Indonesia. Sebagai institusi pemerintah, Kementerian Kelautan dan Perikanan melalui Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung terlibat aktif menangani masalah pangan yang bersumber dari produk-produk kelautan dan perikanan melalui kampanye Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan) melalui peningkatan pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi dan manfaat ikan, menumbuhkan kreativitas dalam mengolah ikan untuk keperluan konsumsi dan usaha kuliner sebagai sumber pendapatan keluarga, serta mendekatkan produk perikanan kepada masyarakat.

Dalam rangka mengakselerasi peningkatan konsumsi ikan masyarakat, Kementerian Kelautan dan Perikanan melalui Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung menginisiasi Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan). Gerakan tersebut bertujuan membangun kesadaran gizi individu maupun kolektif masyarakat untuk gemar mengonsumsi ikan dan dilaksanakan melibatkan seluruh elemen bangsa. Ikan sebagai sumber bahan pangan sehat juga mendukung Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) yang diharapkan berperan dalam mengurangi beban penyakit sehingga dapat mewujudkan kualitas hidup masyarakat yang lebih baik dan meningkatkan produktivitas.

Salah satu implementasi Gemarikan adalah melalui promosi edukatif peningkatan konsumsi ikan dalam bentuk lomba masak serba ikan yang dilaksanakan secara berjenjang dari tingkat Kabupaten/Kota, Provinsi hingga nasional. Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Tahun 2024 diselenggarakan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung bekerjasama dengan Tim Penggerak PKK Provinsi Lampung. Melalui kerjasama seperti dimaksud diharapkan menu-menu tersebut didesiminasikan hingga ke tingkat desa/wisma sehingga dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat akan diversifikasi menu masakan berbahan baku ikan dan meningkatkan konsumsi ikan baik di Provinsi Lampung maupun Nasional serta meningkatkan motivasi kalangan restoran dan catering untuk menyediakan menu masakan serba ikan.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penyelenggaraan Lomba Masak Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 adalah :

- a. Menyebarluaskan informasi tentang kandungan dan manfaat ikan bagi

- kesehatan dan kecerdasan anak;
- b. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan memasak menu keluarga berbahan baku ikan;
  - c. Memperkenalkan ragam menu dan masakan berbahan baku ikan kepada masyarakat luas;
  - d. Mendukung pemanfaatan sumber daya ikan yang berkelanjutan untuk kesejahteraan masyarakat;
  - e. Meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap ikan lokal.

### 1.3 Sasaran

Sasaran penyelenggaraan Lomba Masak Serta Ikan Tingkat Provinsi Lampung adalah :

- a. Edukasi manfaat makan ikan bagi kesehatan dan kecerdasan anak;
- b. Diseminasi informasi keanekaragaman menu masakan keluarga berbahan baku ikan melalui dasawisma dan kepada masyarakat luas;
- c. Berkembangnya budaya makan ikan dan kembali ke meja makan keluarga;
- d. Tumbuh dan berkembangnya usaha kuliner menu dan olahan berbahan baku ikan.

### 1.4 RUANG LINGKUP LOMBA MASAKAN SERBA IKAN

Ruang lingkup pelaksanaan lomba masak serba ikan Tingkat Provinsi Lampung adalah : Latar Belakang, Deskripsi Mekanisme Lomba dan Penilaian, dan Penutup.

#### 1.5 Definisi

- 1.5.1 **Ikan** adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.
- 1.5.2 **Gemarikan** adalah upaya sistematis dan terstruktur yang diinisiasi oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan dengan melibatkan komponen/elemen bangsa untuk membangun kesadaran gizi individu maupun kolektif masyarakat agar gemarmengkonsumsi ikan.
- 1.5.3 **Tim Penggerak PKK** adalah organisasi masyarakat yang berfungsi sebagai fasilitator, pengendali dan penggerak program - program pemberdayaan keluarga di tingkat provinsi, kabupaten kota, kecamatan, dan desa. Dalam pelaksanaan tugasnya bertanggung jawab kepada Pimpinan Daerah (Gubernur, Bupati/Walikota, Camat,

Kepala Desa/Lurah) selaku Ketua Pembina daerah.

- 1.5.4 **Menu ikan untuk mencegah *Stunting*** adalah masakan berbahan baku ikan yang mempunyai kandungan gizi untuk mencegah terjadinya *Stunting*.
- 1.5.5 ***Stunting*** adalah kondisi gagal tumbuh akibat kekurangan gizi di seribu hari pertama kehidupan anak. Kondisi ini berefek jangka panjang hingga anak dewasa dan lanjut usia.
- 1.5.6 **Hidangan ikan menu rumah tangga/keluarga** adalah hidangan menu ikan yang dibuat dalam porsi keluarga bagi ayah, ibu hamil/ibu menyusui dan anak/remaja putri produktif serta dimasak secara langsung (*live performance*) di hadapan dewan juri.
- 1.5.7 **Hidangan ikan menu balita** adalah hidangan menu ikan yang dibuat untuk keperluan anak balita (bawah lima tahun) range usia 2-5 tahun.
- 1.5.8 **Hidangan ikan menu kudapan** adalah jenis hidangan menu ikan yang ditujukan sebagai menu kudapan yang umumnya dikonsumsi secara terpisah dari menu utama untuk anak-anak dan remaja.

## II. DESKRIPSI LOMBA SERTA IKAN TINGKAT PROVINSI LAMPUNG

### 2.1. Penyelenggara Lomba

Penyelenggara Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 adalah Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung bekerjasama dengan Tim Penggerak PKK Provinsi Lampung.

### 2.2. Menu Lomba

Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 melombakan jenis menu masakan daerah Lampung yang berinovasi berbahan baku ikan yang terdiri atas :

*a. Menu ikan untuk rumah tangga/keluarga*

Hidangan menu ikan yang dibuat dalam porsi keluarga bagi ayah, ibu dan dua anak serta dimasak secara langsung (*live*) di hadapan dewan juri.

*b. Menu ikan untuk balita*

Hidangan menu ikan yang dibuat untuk keperluan anak usia 2 (dua) tahun sampai dengan 5 (lima) tahun, dihidangkan dalam keadaan siap saji.

*c. Menu Kudapan/Snack*

Jenis hidangan menu ikan yang ditujukan sebagai menu kudapan yang umumnya dikonsumsi secara terpisah dari menu utama, dihidangkan dalam keadaan siap saji.

Menu yang dilombakan adalah menu inovasi yang berasal dari masing-masing daerah, dengan harga terjangkau dan mudah diaplikasikan untuk menu sehari-hari.

### 2.3. Peserta Lomba

Peserta Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 terdiri dari 2 orang Tim Penggerak PKK 15 Kab/Kota se- Provinsi Lampung yang ditunjuk dan berhak mewakili Kab/Kota tersebut.

## 2.4 Tema Lomba

Tema Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 adalah : "**Menu Ikan untuk Mencegah Stunting Menuju Masyarakat Lampung Berjaya**".

## 2.5. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Lomba

Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 dilaksanakan pada:

Hari/tanggal : Kamis, 25 April 2024

Bertempat di : Lapangan Korpri Komplek Kantor Gubernur Provinsi Lampung,  
Teluk Betung – Bandar Lampung

## 2.6. Bentuk Penghargaan

Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 merupakan kegiatan tahunan, akan dipilih Juara I sampai Juara Harapan III dan Juara Favorit serta akan diberikan penghargaan berupa trophy, piagam, dan hadiah.

Tabel 1: Kategori Juara dan Penghargaan

KATEGORI JUARA	PENGHARGAAN
Juara I	1. Piala Juara I 2. Hadiah 3. Piagam Penghargaan
Juara II	1. Piala Juara II 2. Hadiah 3. Piagam Penghargaan
Juara III	1. Piala Juara III 2. Hadiah 3. Piagam Penghargaan
Juara Harapan I	1. Piala Juara Harapan I 2. Hadiah 3. Piagam Penghargaan
Juara Harapan II	1. Piala Juara Harapan II 2. Hadiah 3. Piagam Penghargaan
Juara Harapan III	1. Piala Juara Harapan III 2. Hadiah 3. Piagam Penghargaan
Juara Favorit	1. Piala Juara Favorit 2. Hadiah 3. Piagam Penghargaan

Juara pertama Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 akan diikutsertakan pada Lomba Masak Serba Ikan Nasional Ke- XX. Selain itu, bagi peserta yang kurang beruntung akan diberikan juga hadiah hiburan.

Juara I adalah pemenang lomba dengan perolehan nilai tertinggi ke-1 pada setiap kategori masakan. Juara II adalah pemenang lomba dengan perolehan nilai tertinggi ke-2 setelah Juara I. Juara III adalah pemenang lomba dengan perolehan nilai tertinggi ke-3 setelah Juara II.

Sedangkan juara Harapan I merupakan pemenang lomba dengan perolehan nilai tertinggi ke-4 setelah Juara III. Juara Harapan II diberikan kepada pemenang lomba dengan perolehan nilai tertinggi ke-5 setelah Juara Harapan I. Juara Harapan III diberikan kepada pemenang lomba dengan perolehan nilai tertinggi ke-6 setelah Juara Harapan II. Juara Favorit diberikan kepada pemenang yang dinilai oleh juri kehormatan dengan pertimbangan khusus yaitu penampilan peserta dilihat dari dekorasi, kebersihan tempat lomba, keunikan cara penyajian dan keserasian tampilan/dekorasi masakan yang dilombakan.

### III. MEKANISME LOMBA DAN PENILAIAN

#### 3.1. Ketentuan Umum Lomba

##### a. Pakaian Peserta Lomba

Seluruh peserta lomba wajib mengenakan seragam PKK selama perlombaan berlangsung.

##### b. Technical Meeting

*Technical meeting* merupakan persiapan teknis dan wahana untuk melakukan penjelasan detail Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 kepada peserta.

1. Seluruh peserta lomba diharapkan mengikuti *technical meeting*;
2. Setiap peserta lomba wajib menyerahkan resep masakan yang akan dilombakan kepada panitia pada saat *Technical Meeting (softcopy* dalam format *MS Word dan hardcopy*). Resep masakan akan menjadi milik Panitia dan Panitia berhak menerbitkan/ mempublikasikan resep masakan yang diikutsertakan dalam lomba;
3. Buku Resep Masakan hanya diperbolehkan mencantumkan nomor urut peserta lomba, **tidak diperkenankan untuk mencantumkan Nama Daerah/Logo Daerah/identitas lainnya** yang dapat mencirikan asal Kabupaten/Kota peserta lomba masak.
4. Peserta lomba yang akan memasak menu masakan secara langsung wajib menyerahkan *photocopy* kartu tanda pengenal dan fotokopi Kartu Anggota TP-PKK atau dokumen yang menyatakan bahwa yang bersangkutan adalah anggota TP- PKK.
5. Formulir pendaftaran lomba wajib diserahkan kepada panitia. Batas **waktu akhir pengumpulan** resep masakan yang dilombakan adalah tanggal **23 April 2024 (format resep masakan PDF)** melalui WA: 0821-7760-3339 (*Pratica*) / WA: 0821-7634-6061 (*Winda*).
6. Panitia **tidak menerima** resep masakan melebihi batas akhir pengumpulan;
7. Peserta wajib melakukan registrasi ulang keikutsertaan pada Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024.

##### c. Persiapan Makanan

1. **Menu masakan keluarga** merupakan menu ikan untuk mencegah *stunting* yang ditujukan bagi ibu hamil, ibu menyusui, dan remaja putri produktif, harus dimasak secara **langsung** di lokasi (**live perform**)/di depan juri hingga menjadi masakan siap makan;
2. Menu masakan **balita** merupakan menu ikan untuk mencegah *stunting* yang ditujukan bagi anak balita (bawah lima tahun) range usia 2-5 tahun. Dimasak di luar area lomba dan kemudian dibawa dalam **kondisi matang (siap saji)** untuk selanjutnya disajikan di atas meja display.
3. Menu masakan **kudapan** merupakan menu ikan untuk mencegah



*stunting* yang ditujukan bagi anak-anak dan remaja. Dimasak di luar area lomba dan kemudian dibawa dalam **kondisi matang (siap saji)** untuk selanjutnya disajikan di atas meja display;

4. Menu keluarga yang dimasak secara langsung **sebanyak 1 (satu) jenis**;
5. Jenis menu masakan kudapan dan balita adalah masing- masing sebanyak 1 **(satu) jenis**;
6. Menu masakan wajib didisplay di meja dan dilengkapi resep masakan dalam bentuk ketikan yang rapi dan jelas dibaca dengan mencantumkan : nama menu, resep masakan, gramasi, foto, cara pengolahan, dan komposisi gizi. **(resep menu masakan ditampilkan dalam posisi tegak bersama dengan masakan yang ditampilkan di meja display)**;
7. Seluruh masakan wajib dilengkapi dengan nama masakan, foto, cara pengolahan, komposisi gizinya dan setiap peserta harus menyediakan sebanyak 6 (enam) buku resep untuk penilaian juri sebanyak 6 orang;
8. **Area lomba harus steril 5 menit sebelum penilaian dilakukan oleh juri dan akan ada sanksi pengurangan nilai oleh juri jika tidak mematuhi.**

**d. Bahan Baku Masakan**

1. Bahan baku masakan untuk **menu keluarga** adalah **menggunakan ikan yang menjadi potensi/unggulan daerah masing-masing.**
2. Bahan baku masakan untuk **menu balita dan kudapan/snack** adalah **ikan yang menjadi potensi/unggulan daerah masing-masing.**

**e. Perlengkapan Lomba Masak**

Panitia akan menyediakan perlengkapan lomba masak sebagai berikut :

1. 2 (dua) buah meja lomba dengan ukuran  $\pm 60\text{cm} \times 120\text{cm}$  dengan taplak standar dengan alokasi penggunaan 1 (satu) buah meja untuk memasak menu keluarga, 1 (satu) buah meja untuk mendisplay masakan dan 2 (dua) buah kursi;
2. Nomor urut meja;
3. Khusus untuk lomba menu keluarga yang dimasak secara langsung (*live*), peserta **diwajibkan** membawa peralatan memasak seperti :
  - a. Kompor portable dan gas tabung 1 unit;
  - b. *Chopper*/blender jika diperlukan (tidak diperbolehkan memakai batu ulekan);
  - c. Air untuk memasak;
  - d. Penggorengan, panci (stenlis);
  - e. Piring saji, mangkuk, sutil dan peralatan lainnya.

**f. Juri Perlombaan**

Juri Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 bersifat independen berasal dari berbagai latar belakang pengalaman profesional yang menilai dari aspek kreatifitas/inovatif, cita rasa, inovasi, penyajian /penampilan, higienis dan aman dikonsumsi, keterampilan

memasak dan proporsi ikan dan nilai gizi, yaitu sebagai berikut :

1. **ICA (Indonesia Cheff Association)**
2. **TP. PKK Provinsi Lampung,**
3. **IKABOGA (Ikatan Ahli Boga Indonesia)**
4. **Dinas Kesehatan Provinsi Lampung**
5. **Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Lampung**

Selain tim juri tersebut di atas, penyelenggara menetapkan **Juri Kehormatan** yang bertugas melaksanakan penilaian (penampilan dan inovasi) dan menentukan Juara Favorit.

### 3.2. Ketentuan Khusus

Ketentuan khusus Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 adalah sebagai berikut :

1. Peserta yang akan memasak menu keluarga secara langsung wajib menyerahkan photocopy KTP dan Kartu Anggota TP. PKK atau dokumen yang menyatakan bahwa yang bersangkutan adalah anggota TP. PKK (Surat Keputusan), dikirim bersama surat pendaftaran saat *Technical Meeting*.
2. Selama pelaksanaan lomba, peserta wajib menjaga keamanan barang bawaannya;
3. Jika diketahui bahwa peserta lomba memasak adalah bukan anggota TP. PKK, maka akan didiskualifikasi.

### 3.3. Mekanisme Lomba

Mekanisme Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 adalah sebagai berikut :

#### a. Penyiapan Masakan

1. Salah satu kategori menu dimasak secara langsung (*live performance*) depan juri hingga menjadi masakan siap saji, sedangkan dua kategori lainnya dimasak diluar area lomba dan dibawa dalam kondisi matang untuk selanjutnya disajikan di meja display
2. Menu masakan keluarga, kudapan dan balita adalah masing-masing sebanyak 1 (satu) jenis masakan;
3. Masakan harus menggunakan bahan dan peralatan "*food grade*" sehingga aman dikonsumsi dan tidak mengkontaminasi produk masakan;
4. Setiap peserta hanya diwakili 2 (dua) orang disetiap meja, yang bertugas untuk memasak dan men-*display* seluruh masakan
5. Peserta lomba yang bertugas untuk memasak menu keluarga dan mendisplay seluruh masakan **wajib memakai seragam PKK Lapangan**. Jika tidak memakai seragam PKK Lapangan akan ada **pengurangan nilai**;
6. Perwakilan peserta diharapkan menguasai seluruh informasi dan

mampu menjelaskan tentang menu yang dilombakan.

7. Pelanggaran terhadap ketentuan lomba akan ada pengurangan nilai sebanyak **2 point/pelanggaran**.

**b. Mekanisme Memasak Menu Keluarga**

1. Masakan menu keluarga (Live Performance).  
Menu masakan keluarga yang dilombakan/dinilai hanya 1 (satu) jenis saja yaitu yang dimasak secara langsung di lokasi lomba dengan menggunakan bahan baku yang telah ditetapkan **sesuai buku resep** yang dikirimkan ke panitia. Waktu memasak: 60 menit dari persiapan s.d. menata display;
2. Bumbu masak disiapkan oleh peserta sesuai dengan jenis masakan yang tertera pada buku resep. **Bumbu diracik dan diproses ditempat, tidak ada bumbu jadi/siappakai/sudah digiling yang digunakan saat lomba live (bahan baku dan bumbu dapat dibersihkan diluar area lomba);**
3. Bahan baku berupa ikan masih dalam keadaan segar tetapi sudah dibersihkan dan **tidak boleh dimarinasi di luar area lomba**.

**c. Mekanisme Mendisplay**

1. Masing-masing masakan didisplay dan disertai dengan nama masakan dalam bentuk ketikan rapi dan jelas untuk dibaca (**Table Name**) dengan mencantumkan : nama menu, resep masakan, gramasi, foto, cara pengolahan, dan komposisi gizi (bekerjasama dengan Dinas Kesehatan

Kab/Kota setempat) serta didisplay bersama masakan dimeja display;

2. **Setiap menu yang dilombakan dibuat 2 (dua) porsi yang terdiri dari : 1 (satu) porsi besar untuk penyajian/display dan 6 (enam) porsi kecil untuk cicipan juri beserta sendok untuk masing-masing juri:**
3. **Meja display hanya diperuntukkan untuk menu yang dilombakan** (tidak menampilkan nasi, minuman dan lain-lain karena tidak dinilai);
4. Khusus menu kudapan dan balita, display daplat dilakukan sejak 30 menit sebelum lomba menu keluarga dimulai;
5. Display masakan dilakukan selama periode 1 jam sejak dimulainya lomba menu keluarga;
6. Apabila menggunakan *garnish* dalam mendisplay masakan, diharuskan berbahan dasar sayur dan buah sehingga tidak mengkontaminasi produk;
7. Peserta diwajibkan memberikan identitas yang jelas pada setiap masakan, apakah menu keluarga, balita atau kudapan;
8. Apabila meja akan didekorasi, maka ukuran tinggi dekorasi yang diperbolehkan **maksimal 50 cm** dari atas meja.

#### **d. Mekanisme Penjurian**

1. Selama penjurian berlangsung, undangan tidak diperkenankan masuk area lomba;
2. Tim juri akan menilai semua aspek sebagaimana terdapat dalam petunjuk ini;
3. Penjurian akan dilaksanakan oleh Tim Juri secara serempak dengan pembagian :
  - ✓ Putaran 1 : tim juri akan melihat persiapan bahan menu keluarga di meja para peserta 5 menit sebelum pelaksanaan *live cooking*.
  - ✓ Putaran 2 : tim juri akan meninjau meja display peserta secara serentak untuk melakukan penilaian kriteria : Penyajian/penampilan, Hygienis dan Aman Dikonsumsi, serta Keterampilan Memasak.
  - ✓ Putaran 3 : tim juri akan meninjau kembali meja display peserta untuk melakukan penilaian kriteria : Kreativitas/Inovasi Resep Baru dan Cita Rasa.
4. **Juri berhak mengurangi nilai peserta** sebanyak masing- masing **2 point** untuk setiap pelanggaran sebagaimana diatur dalam petunjuk teknis ini;
5. Untuk kategori Juara Favorit, penjurian dilakukan oleh Juri Kehormatan yang ditunjuk oleh Panitia, dengan kriteria : Harmonisasi, Penampilan, kebersihan, keunikan dan keindahan dalam penataan;
6. **Keputusan Dewan Juri tidak dapat diganggu gugat.**

**e. Mekanisme Pemberian Penghargaan**

1. Pengumuman dan penyerahan hadiah pemenang akan dilaksanakan pada hari yang sama, sesuai dengan jadwal sebagaimana terdapat pada buku pedoman ini;
2. Peserta wajib mengikuti prosesi pemberian penghargaan;
3. Penghargaan diterima oleh 1 orang wakil masing-masingpeserta yang menjadi juara.

**f. Alokasi Waktu Lomba**

Alokasi waktu Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

**Jadwal Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024**

Tabel 2: Jadwal Tentative LMSI Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024

<b>WAKTU (WIB)</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>Kamis, 25 April 2024</b>		
07.00-07.30	Peserta sudah ditempat lomba dan melakukan persiapan akhir	
07.30-08.00	Display menu balita dan kudapan	10 menit sebelum 07.30 area sudah <i>clean and clear</i> , Juri sudah mulai bekerja
08.00-09.00	Lomba masak menu keluarga dan display semua jenis masakan	Live
07.30-09.30	Penjurian masakan	Tim Juri
09.30-10.30	-	
10.30-11.30	- Kunjungan ke lokasi lomba untuk menilai masakan oleh Juri Kehormatan sekaligus mengunjungi Bazar Produk Perikanan.	- Ketua TP. PKK Provinsi Lampung
11.30-12.00	Pengumuman Pemenang dan Prosesi Penyerahan Penghargaan	Ketua TP. PKK Prov, Kab/Kota, Undangan dan Panitia

### 3.4. Kriteria Lomba

Kriteria Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3: Kriteria Lomba dan Penjelasannya

KRITERIA	PENJELASAN
Kreatifitas/ inovatif	Kemampuan peserta menghasilkan jenis menunya yang dipersepsikan baru oleh para juri.
Penyajian/ penampilan	Kemampuan peserta menyajikan masakan yang disesuaikan dengan tampilan keseluruhan di atas meja
Cita rasa	Kemampuan peserta menghasilkan menu masakanyang lezat sehingga menggugah selera.
Higienis dan aman dikonsumsi	Kemampuan peserta menghasilkan masakan yang higienis dengan menggunakan bahan "food grade" sehingga aman dikonsumsi.
Keterampilan Memasak	Kemampuan peserta menunjukkan keterampilan memasak secara cekatan, bersih dan rapih.
Proporsi Ikan dan Nilai Gizi	Kemampuan peserta menghasilkan menu masakan yang memiliki nilai gizi sesuai standar berdasarkan Angka Kecukupan Gizi.

Adapun bobot penilaian lomba untuk setiap kategori masakan sebagai berikut :

Tabel 4: Bobot penilaian dan nilai maksimum lomba untuk setiap kategori menu masakan

No.	Kriteria	Bobot Penilaian/Nilai Maksimum		
		Kudapan (30%)	Balita (30%)	Keluarga (40%)
1.	Kreativitas/inovasi resep baru	25	25	18
2.	Penyajian/penampilan	10	10	8
3.	Cita rasa	30	30	30
4.	Hygienis dan aman dikonsumsi	15	15	15
5.	Keterampilan Memasak	-	-	9
6.	Proporsi Ikan dan Nilai Gizi	20	20	20
<b>Bobot Total</b>		<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

\* Point Bobot Penilaian ditentukan berdasarkan keputusan rapat juri dan tidak dapat diubah atau diganggu gugat.

#### IV. PELAKSANAAN LOMBA

Dalam lomba masak ikan tingkat provinsi lampung ini Kabupaten Way Kanan diwakili oleh Tim Penggerak PKK Kabupaten Way Kanan menampilkan menu masakan sebagai berikut :

##### 1. **Menu Keluarga : Iwa Bepiyu Ginseng Hayum Suluh**

Menu keluarga ini berbahan ikan Jelabat. Bayam merah, sawi putih, dan daun ginseng. Sedangkan bahan isi adalah bawang Bombay , bawang putih, jamur kancing, jamur merang, wortel, daun kelor, dan bumbu lainnya.

Cara membuatnya adalah sebagai berikut : Marinasi ikan dengan garam dan air jeruk nipis lalu masak dengan margarin sampai matang, setelah itu disuwir agak kasar. Lelehkan margarin, tumis bawang putih, bawang Bombay hingga harum lalu masukkan ikan yang sudah disuwir dan bahan lainnya, tambahkan krim masak. Ambil bayam yang sudah direbus , susun melebar di atasnya daun ginseng dan digulung. Kukus gulungan kurang lebih 5 menit, keluarkan dari kukusan dan potong menjadi 3 dan sajikan menggunakan sambal.

##### 2. **Menu Kudapan : Iwa Jelabat Nahlui**

Bahan dasar menu kudapan ini adalah untuk kulit : tepung terigu, air kaldu, susu cair, margarin dan lada bubuk. Untuk isi adalah Ikan jelabat, wortel, jagung manis, daun katu, jamur merang, bawang Bombay, bawang putih, daun bawang, seledri. Cara memasak isian : tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum, masukkan daging ikan, potongan wortel, jagung dan bahan lainnya, aduk hingga rata dan matang dan sisihkan. Untuk kulit : didihkan kaldu, masukkan margarin, lada, susu cair dan tepung terigu, aduk cepat sampai kalis. Ambil adonan, pipihkan, isi dengan isian, beri keju leleh, tutup bentuk kerucut. Masukkan ke dalam kocokan telur, gulingkan ke tepung panir, goreng dengan minyak banyak dan api sedang hingga matang kuning keemasan, sajikan selagi hangat.

##### 3. **Menu Balita : Zupa Soup Pelangi Iwa Jelabat**

Menu balita ini berbahan dasar Ikan Jelabat, jagung manis, jamur kancing, kentang, bunga telang, daun katu, susu cair, krim, bawang Bombay, lada, dan garam. Caramembuatnya adalah : rebus tulang ikan untuk kaldu ditambah bunga telang, tumis bawang putih hingga layu dan harum, masukkan ikan, kentang, jamur, daun bawang, tambahkan kaldu dan susu cair, masak hingga mendidih, sisihkan dan dinginkan. Setelah dingin blender samoai halus, masak kembali tambahkan bumbu dank rim.tuang ke mangkok lalu atasnya diberi puff pastry dan

panggang sampai matang dan panggang sampai matang. Sajikan dengan tambahan stik ikan atau roti.

Kegiatan Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Propinsi Lampung Tahun 2024 dibuka oleh Gubernur Lampung yang diwakili oleh staf ahli bidang Kemasyarakatan dan SDM Intizam di Lapangan Korpri Bandar Lampung Kamis 25 April 2024.

Kegiatan ini menjadi stimulan peningkatan konsumsi ikan masyarakat Lampung serta berkontribusi terhadap pencegahan stunting. Selain itu, peningkatan konsumsi ikan akan membantu meningkatkan pemasaran produksi pembudidaya yaitu nelayan.

Gubernur melanjutkan, Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024 merupakan salah satu implementasi program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan). "Kegiatan ini juga merupakan rangkaian memperingati Hari Jadi ke-60 Provinsi Lampung. Selain lomba masak ikan, juga digelar bazar produk hasil perikanan oleh UMKM Perikanan dari 15 Kabupaten/Kota.

Terdapat tiga kategori menu yang diperlombakan dalam Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024. Yaitu menu ikan untuk rumah tangga/keluarga hidangan, menu ikan untuk balita dan menu kudapan/snack. Peserta lomba berjumlah 15 regu yang merupakan perwakilan dari TP PKK Kabupaten/Kota se-Propinsi Lampung dengan masing-masing regu berjumlah 2 orang.

Setelah melalui serangkaian proses penilaian, Ketua TP PKK Provinsi Lampung Riana Sari yang menjadi juri kehormatan dalam lomba tersebut, TP PKK Kabupaten Mesuji keluar sebagai juara pertama Lomba Masak Serba Ikan Tingkat Provinsi Lampung Tahun 2024. Selanjutnya, TP PKK Pringsewu keluar sebagai Juara 2 dan TP PKK Lampung Utara sebagai Juara 3. Adapun TP PKK Pesawaran terpilih sebagai Juara Favorit.

Dalam pelaksanaan Lomba Masak Ikan Tingkat Propinsi Lampung tahun ini Kabupaten Way Kanan mendapatkan Juara Harapan III dan mendapatkan piagam penghargaan, piala dan hadiah.



#### **IV. PENUTUP**

Dalam pelaksanaan Lomba Masak Ikan Tingkat Propinsi Lampung tahun ini Kabupaten Way Kanan mendapatkan Juara Harapan III dan mendapatkan piagam penghargaan, piala dan hadiah. Hasil tersebut akan dijadikan bahan evaluasi untuk pelaksanaan lomba berikutnya.

Perlu persiapan yang matang dalam persiapan mengikuti perlombaan. Diperlukan Koordinasi antara Tim Penggerak PKK Kabupaten dengan Dinas Perikanan sebagai dinas teknis dan koordinasi dengan pihak terkait lainnya demi meraih prestasi yang lebih baik dimasa yang akan datang.

## **FOTO KEGIATAN**





