



Bidang Kelembagaan dan KTPI Dinas Perikanan Kabupaten Kapuas Hulu mengikuti pelatihan diversifikasi olahan hasil perikanan pembuatan dimsum ikan secara virtual melalui aplikasi zoom meeting yang diadakan oleh Balai Pelatihan dan Penyuluhan Perikanan (BPPP) Banyuwangi, di Ruang Multimedia Dinas Perikanan, Kamis (12/01/2023),

Pelatihan pembuatan dimsum ikan tersebut diikuti oleh 1.075 peserta seluruh Indonesia terdiri dari pengusaha kuliner, penyuluh, kelompok nelayan dan Darma Wanita Persatuan Badan Riset KKP. Sementara peserta dari Dinas Perikanan Kabupaten Kapuas Hulu antara lain Hermiwati, S.Pi., M.A.P selaku Sub Koordinator Kelembagaan Bidang KPTPI beserta staf antara lain Andi Prateja, S.Pi, Utin Suhaida, S.E, Ernawati, S.Pi dan Rismawati, A.Md.

Dimsum merupakan makanan yang memiliki kandungan gizi tinggi. Kebanyakan dimsum yang dijual di restoran menggunakan daging ayam, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Kepopuleran dimsum di Indonesia cukup luas, sangat diminati dan digemari oleh masyarakat Indonesia. "Salah satu jenis dimsum yang populer di dunia yaitu Gyoza".

Peralatan yang digunakan pada pelatihan kali ini yaitu antara lain blender, kompor, gas, dandang, parutan, pisau, sendok, baskom dan piring. Untuk bahan-bahan yang digunakan meliputi tepung kanji, kulit dimsum, ikan segar, wortel, daun bawang, telur, bawang putih, saos tiram, garam, gula pasir dan saos.

Sub Koordinator Pembina Mutu Dinas Perikanan Kabupaten Kapuas Hulu Hermiwati, S.Pi., M.A.P mengatakan dengan mengikuti pelatihan pembuatan dimsum ini adalah untuk menambah dan meningkatkan kreativitas staf Dinas Perikanan khususnya bagian pengolahan Dinas Perikanan Kapuas Hulu. Nantiya diharapkan bisa dibagikan ilmunya kepada kelompok pengolah di Kapuas Hulu serta memotivasi kelompok. Sehingga menjadi ide jualan diluar produksi utama mereka dan menghasilkan pundi-pundi keuangan dimasa ekonomi yang sedang sulit saat ini.