

# Makan Ikan Bersama Ramaikan Lustrum XI FTP UGM

Thursday, 30 Agustus 2018 WIB, Oleh: Agung



Sekitar 3.000 orang diperkirakan akan meramaikan festival makan ikan bersama Menteri Kelautan dan Perikanan, Susi Pudjiastuti, dalam rangka perayaan Lustrum XI Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Mereka adalah para akademisi, mahasiswa, pengusaha UKM dan masyarakat umum yang sebelumnya akan mengikuti kuliah umum Menteri Kelautan dan Perikanan.

"Ini dalam rangka meramaikan lustrum maka panitia dan keluarga alumni FTP UGM akan menggelar beragam kegiatan diantaranya Pameran Pangan Aman dan Sehat," ujar Prof. Dr. Eni Harmayani, Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UGM, menjelang penyelenggaraan rangkaian perayaan lustrum XI, di kampus setempat, Rabu (29/8).

Dengan pameran pangan aman dan sehat serta festival makan ikan, Fakultas Teknologi Pertanian ingin aktif berperan dalam gerakan makan ikan. Sebab, makan ikan merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

"Kita tahu konsumsi ikan masyarakat Indonesia masih rendah dan perlu untuk ditingkatkan. Padahal, ikan merupakan sumber gizi dan protein yang baik," katanya.

Festival makan ikan merupakan kerja sama dengan Himpunan Nelayan dan Pengusaha Perikanan Kota Probolinggo. Dalam festival makan ikan ini akan disediakan 6-7 jenis ikan kualitas ekspor, seperti tengiri, kakap merah, kaci/sweetlip, lencam, karau, gulama, rongga dan gabus lau/cobia.

Benjamin Mangitung, CEO Beejay Group, lulusan FTP UGM tahun 1980, mengatakan dalam festival makan ikan akan disediakan 1,2 ton ikan laut segar dengan melibatkan 30 chef kenamaan. Dengan

festival ini ingin ditunjukkan betapa Indonesia kaya akan sumber daya laut, terutama ikan.

"Para chef dari hotel berbintang yang bergabung dalam ICA Yogyakarta akan mengerahkan kemampuan mereka untuk mengolah ikan hasil laut menjadi hidangan yang benar-benar lezat dan untuk media jangan lupa menikmati pepes telur ikan," katanya.

Benjamin mengaku mengapresiasi kebijakan Menteri Kelautan yang mengibarkan bendera perang terhadap kapal-kapal asing yang tetap membandel menangkap ikan di perairan Indonesia. Dengan proses hukum yang berlaku dan kapal-kapal pencuri ikan ditenggelamkan maka memberi dampak melimpahnya hasil tangkapan para nelayan nusantara akhir-akhir ini.

Benjamin mengatakan jika dulu nelayan paling hanya bisa menangkap ikan sebanyak 300 - 400 kg per minggu maka setelah kebijakan tersebut kini mampu menghasilkan 1.400 - 1.500 kg per minggu. Harga ikan pun kini mulai terjangkau masyarakat, dari 50 ribu per kilo lantas 40 ribu rupiah per kilo, dan tidak lama lagi dimungkinkan bisa mencapai 25 ribu per kilo di etalase-etalase supermarket.

"Jadi, kalau kita diminta menyediakan 1,2 ton untuk festival ini seolah-olah banyak banget. Padahal, saat ini ada 450 kapal dari 20 keagenan, jika semua berkontribusi maka 1 agen paling hanya kejatah 50 kg ikan, dipastikan 1,2 ton akan terpenuhi untuk festival," imbuhnya.

Festival makan ikan yang akan digelar di GSP UGM pada 18 September 2018 mendatang ini akan membuat 15-16 masakan nusantara. Masakan tersebut, diantaranya sup kuah kuning, ikan gril filet, asam manis bumbu bali, sotong gril polos, telur ikan pepes, sup tomyam, filet tepung goreng, saos lemmon, mangut, pepes, ikan goreng, cumi goreng dan ikan bakar.

Prof. Dr. Ir. Lilik Sutiarmo, M.Eng, selaku ketua panitia berharap dalam peringatan Lustrum XI ini FTP UGM mantap menjadi center of excellent di bidang agro industri sehingga lustrum bukan hanya sekadar selebrasi, namun menampilkan capaian-capaian bersama mitra agar FTP UGM semakin mendapat pengakuan d tingkat nasional dan internasional.

"Dalam rangka itu kita mengundang ibu Susi sekaligus untuk mendukung gerakan makan ikan," katanya. (Humas UGM/ Agung)

---

## Berita Terkait

- [Mengonsumsi Ikan yang tidak Masak bisa sebabkan Zoonosis](#)
- [UGM Luncurkan Health Promoting University dalam Pembukaan Lustrum XIV](#)
- [LOMBA MANCING KMIP UGM-JFM: Masih Kekurangan Ahli Perikanan](#)
- [Pakan Ikan Lebih Tahan di Air Dengan Pelapis Pakan dari Limbah Kulit Ubi Kayu](#)
- [Ribuan Peserta Menikmati Kuliner Olahan Ikan di Lustrum XI FTP UGM](#)