

PEMAHAMAN MASYARAKAT DESA MARENGAN LAOK SUMENEP TERKAIT MAKANAN SEHAT DAN HALAL

Oleh:

Nuniek Herdyastuti¹, Rudiana Agustini¹, Amaria¹, Sari Edi Cahyaningrum¹

¹Universitas Negeri Surabaya
¹nuniekherdyastuti@unesa.ac.id

Abstrak

Mayoritas penduduk di Indonesia adalah beragama Islam, sehingga jaminan makanan yang halal sangat diperlukan. Selain mengkonsumsi makanan yang sehat, sebaiknya masyarakat sekarang juga mulai membiasakan diri untuk menerapkan makanan yang halal. Makanan yang halal pada hakikatnya adalah makanan yang didapat dan diolah dengan cara yang benar menurut agama. Sedangkan makanan yang baik dapat dipertimbangkan dengan akal dan ukuran kesehatan. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman masyarakat khususnya di desa Marengan Laok terhadap produk yang halal serta bahan tambahan yang aman serta pengaruhnya bagi kesehatan. Pelatihan yang dilakukan dengan cara sosialisasi dan penyuluhan makanan yang sehat dan halal. Hasil yang diperoleh adalah peningkatan pemahaman ibu-ibu peserta pelatihan terhadap produk halal dan sehat serta mampu mengidentifikasi bahan yang *food grade* serta logo halal yang resmi dari MUI. Respon peserta terhadap kegiatan ini sangat baik berdasarkan angket respon yang diberikan.

Kata Kunci: *makanan sehat, halal, Sumenep*

Abstract

The majority of the population in Indonesia is Muslim, so a halal food guarantee is needed. In addition to consuming healthy food, it is better for the community now to start getting used to implementing halal food. Halal food is essentially food that is obtained and processed in the right way according to religion. While good food can be considered with reasonable and health measures. The purpose of this activity is to increase community understanding, especially in Marengan Laok village, regarding halal products and safe additives and their effects on health. The training is carried out by way of socializing and counseling healthy and halal food. The results obtained were an increase in the understanding of the participants of the training on halal and healthy products as well as being able to identify food grade materials and the official halal logo from the MUI. The response of participants to this activity was very good based on the questionnaire responses given.

Keywords: *healthy food, halal, Sumenep*

PENDAHULUAN

Indonesia memang terkenal dengan berbagai macam jenis kuliner, baik dari makanan berat, minuman, hingga kue-kue tradisional yang dibuat dengan cara dan rasa yang unik. Meskipun kue-kue modern semakin banyak digemari, tetapi makanan atau kue-kue tradisional masih mendapat tempat di hati masyarakat. Kue-kue tersebut mempunyai rasa yang sangat beraneka ragam dan setiap daerah umumnya memiliki cita rasa yang menonjol. Kue-kue tradisional pada umumnya memiliki warna-warni yang berbeda dengan menggunakan pewarna alami ataupun sintetis.

Kesadaran masyarakat masih belum tinggi untuk memilih makanan yang sehat. Banyak makanan yang sangat banyak sekali menggunakan pewarna-pewarna sintetis dan

tidak layak digunakan pada makanan. Bupati Kabupaten Tabanan, Ni Putu Eka Wiryastuti menyatakan bahwa kesadaran dan pengetahuan masyarakat juga produsen makanan yang umumnya tergolong usaha kecil dan menengah akan bahaya zat pewarna dan pengawet ini masih rendah" Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM) sebenarnya secara rutin telah melakukan pengujian pangan dengan sasaran pasar-pasar tradisional. Hasilnya, masih banyak ditemukan jajanan yang mengandung rhodamin B, seperti pada cendol, terasi, harum manis, uli, rengginang, gipang, dan kue kukus (Republika, 2019).

Masih rendahnya kesadaran masyarakat yang masih rendah untuk mengkonsumsi makanan yang bergizi seimbang, sehat dan aman merupakan tanggungjawab bersama bagi semua pihak termasuk para akademisi di lingkungan

perguruan tinggi. Pemerintah telah mencanangkan tentang hidup sehat yang tertuang dalam Undang-undang No.36 tahun 2009 yang menyebutkan bahwa : "Setiap orang berkewajiban ikut mewujudkan, mempertahankan derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya dimana pelaksanaannya meliputi upaya kesehatan perseorangan, upaya kesehatan masyarakat, dan pembangunan berwawasan kesehatan". Sering terdengar oleh kita sebuah pepatah yang berbunyi "Mencegah lebih baik daripada mengobati." Inilah salah satu dasar bagi Kementerian Kesehatan RI mengedepankan upaya pencegahan dalam menjalankan misinya. Hanya saja hal ini belum menjadi kebiasaan masyarakat Indonesia. Untuk itu Kementerian Kesehatan mengupayakan Gerakan Masyarakat Sehat menjadi sebuah gerakan di masyarakat dan diharapkan ke depan menjadi pola hidup yang membudaya.

Selain mengkonsumsi makanan yang sehat, sebaiknya masyarakat sekarang juga mulai membiasakan diri untuk menerapkan makanan yang halal. Mayoritas penduduk di Indonesia adalah beragama Islam, sehingga jaminan makanan yang halal sangat diperlukan. Kaum muslim mempunyai pedoman yang jelas terkait mengkonsumsi makanan yaitu : "Dan makanlah makanan yang halal dan baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu dan bertaqwa." Makanan yang halal dan baik bertujuan untuk menjaga kesehatan baik jasmani maupun rohani kita. Makanan yang halal juga harus memenuhi unsur yang tidak mengandung bahan-bahan kimiawi seperti pewarna dan pengawet. Makanan yang halal pada hakikatnya adalah makanan yang didapat dan diolah dengan cara yang benar menurut agama. Sedangkan makanan yang baik dapat dipertimbangkan dengan akal dan ukuran kesehatan. Artinya makanan yang baik adalah makanan yang berguna bagi tubuh dan tidak membahayakan dilihat dari sudut pandang kesehatan.

Desa Marengan Laok terletak pada 7,048° LS – 113,898° BT. Jumlah kepala keluarga adalah 1.406 jiwa, dengan jumlah penduduk Laki-laki : 2.095 jiwa dan Perempuan : 2.243 jiwa. Sebagian besar pekerjaan penduduknya adalah sebagai nelayan (197 jiwa) dan mempunyai aktivitas pengelolaan sumberdaya Perikanan tangkap sebanyak 18 unit (Sukandar dkk, 2016). Sebelumnya desa Marengan Laok dikenal dengan desa kumuh, namun dengan

kerjasama semua pihak, Marengan Laok dapat mengalami banyak perubahan untuk menjadi desa mandiri, serta mengembangkan potensi desa dengan memberdayakan masyarakatnya mulai dari bidang pendidikan, kesehatan, ekonomi maupun kebudayaannya. Selain membantu para suaminya untuk membuat garam (petani garam), ibu-ibu juga mempunyai pekerjaan dengan melaukan wirausaha dibidang kuliner seperti catering, pembuat kerupuk, pembuat kue dan lain-lain. Pada pembuatan kue, kerupuk atau catering tersebut banyak menggunakan beberapa bahan tambahan seperti perasa, pewarna atau pengawet. Berdasarkan pada kondisi tersebut maka perlu adanya pembekalan terkait bahan tambahan dan pengaruhnya terhadap kesehatan, serta pemahaman pentingnya produk halal sesuai dengan anjuran Pemerintah saat ini

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah pelatihan dan sosialisasi serta praktek untuk identifikasi terkait makanan yang sehat dan halal.

1. Sasaran kegiatan

Sasaran kegiatan pelatihan adalah ibu-ibu pembuat kue tradisional dan pengusaha catering

2. Tempat Kegiatan

Tempat kegiatan adalah di Balai Desa Marengan Laok Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep Madura

3. Prosedur Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini terdiri dari beberapa tahap yaitu ;

1. Studi pendahuluan.

Studi pendahuluan dilakukan dalam rangka untuk mengetahui kondisi di Kabupaten Sumenep, utamanya pembuat kue tradisional dan mengamati jenis kue yang dibuat sehingga dapat memprediksi bahan yang digunakan.

2. Sosialisasi.

Tahap sosialisasi dilakukan di wilayah khalayak sasaran yaitu penjual kue tradisional di Kabupaten Sumenep. Pada tahap ini akan dilakukan pendekatan dan Tanya jawab yang berkaitan dengan bahan pewarna dan perisa serta kendala-kendala apa yang dihadapi.

3. Penyuluhan.

Penyuluhan dilakukan terkait tentang jenis-jenis bahan pewarna dan perisa serta bahaya yang ditimbulkan bagi

kesehatan. Selain itu juga akan dilakukan sosialisasi terkait pengertian bahan yang halal dan mengapa harus menggunakan bahan halal.

4. **Evaluasi.**

Tahap ini dilakukan dengan memberikan angket respon kepada pembuat kue tradisional terkait pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM merupakan salah satu dari Tridharma yang wajib dilaksanakan oleh civitas akademik. Perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat disamping melaksanakan pendidikan sebagaimana diamanahkan oleh Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 20. Ditegaskan bahwa pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan sivitas akademika dalam mengamalkan dan membudayakan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan umum dan mencerdaskan kehidupan bangsa (Panduan Penelitian dan PKM Dikti, 2018).

Kegiatan PKM untuk Tahun 2019 dilaksanakan di Desa Marengan Laok yang dilakukan bersama-sama di kantor Kelurahan Marengan Laok. Kegiatan PKM ini diikuti oleh penduduk setempat khususnya ibu-ibu PKK dengan jumlah sekitar 40 orang. Pada pelaksanaannya, 40 ibu-ibu PKK tersebut dibagi menjadi 4 kelompok dan masing-masing kelompok terdiri dari 9 – 10 peserta. Tema yang kami pilih pada PKM di Sumenep ini terkait dengan sosialisasi atau pemahaman masyarakat terkait dengan makanan sehat dan halal. Pemberian materi halal disampaikan terkait dengan penjelasan pentingnya produk yang halal (Gambar 1).



Gambar 1. Pemberian materi terkait produk halal pada makanan

Banyak hal yang harus disampaikan bahwa suatu produk makanan harus didaftarkan kehalalannya sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014. Pemerintah berkewajiban untuk memberikan perlindungan dan jaminan tentang kehalalan produk yang dikonsumsi dan digunakan oleh masyarakat. Banyak masyarakat yang masih belum menyadari sepenuhnya mengapa produk yang dihasilkan harus memenuhi persyaratan halal dan apa kepentingannya untuk produk yang dihalalkan. Pada saat ini produk halal telah menjadi salah satu pilihan bagi sebagian masyarakat kita pada saat mengkonsumsi atau membeli produk pangan dan kosmetik. Hal tersebut akhir-akhir ini menjadi perbincangan hangat setelah Pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berada di bawah Kementerian Agama (Kemenag) mewajibkan seluruh produk di Indonesia harus memiliki sertifikat halal mulai 17 Oktober 2019. Hal itu telah diatur berdasarkan Undang-undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, dimana "**produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal**". Berdasarkan kebijakan tersebut maka perlu dilakukan sosialisasi kepada masyarakat di seluruh lapisan terutama yang dianggap masih belum memahami hal tersebut.

Adapun makanan sehat disampaikan terkait penjelasan komposisi nutrisi yang ada pada produk pangan dan efek yang ditimbulkan dengan adanya bahan tambahan yang ada pada produk pangan (Gambar 2). Pada saat ini pengetahuan masyarakat terkait konsumsi makanan yang sehat masih belum dipahami dengan baik, dimana masih banyak kita jumpai orang-orang yang yang menderita penyakit dikarenakan konsumsi makanan yang tidak sehat seperti diabetes tipe 2 dan jantung koroner. Banyak masyarakat yang beranggapan bahwa "**makanan sehat sering dianggap tidak enak**", padahal banyak jenis makanan sehat yang terasa lezat, dan memiliki banyak manfaat termasuk melindungi diri dari ancaman penyakit kronis. Selain sehat, sekarang ini masyarakat juga sudah punya kepedulian terhadap makanan yang halal. Makanan yang halal adalah makanan yang halal zatnya, halal cara memprosesnya dan halal cara memperolehnya. Salah satu penyebab seseorang terkena penyakit adalah karena makanan.



Gambar 2. Pemberian materi terkait produk makanan sehat

Makanan dalam kemasan atau hidangan cepat saji biasanya mengandalkan berbagai zat tambahan untuk meningkatkan cita rasa serta kualitas tampilannya, sekaligus juga memperpanjang masa simpan di toko. Meski begitu, berbagai zat aditif ini bisa berdampak buruk bagi kesehatan jika dikonsumsi berlebihan. Beberapa zat aditif yang banyak ditemukan adalah : **(1) Monosodium glutamat** atau sering kali disebut sebagai MSG alias mecin adalah zat aditif yang digunakan sebagai penyedap rasa makanan. Tidak hanya terbatas pada makanan kemasan dan cepat saji, masakan rumahan pun sering juga ditambahkan mecin agar rasanya makin lezat. MSG dapat memberikan efek terhadap kesehatan dan sampai saat ini masih jadi topik perdebatan hangat. Beberapa pakar berpendapat mecin bisa menyebabkan masalah pada saraf dan kerja otak sehingga membuat seseorang menjadi "lemot". Kebanyakan mengkonsumsi mecin juga diduga kuat menjadi penyebab sering sakit kepala dan mal-mual, yang merupakan gejala "Chinese Restaurant Syndrome". Terlepas dari kontroversi seputar bahaya MSG, FDA (*Food and Drug Administration*) sudah menyatakan bahwa MSG merupakan zat tambahan makanan yang aman digunakan. Keputusan FDA ini disepakati pula oleh Badan Kesehatan Dunia (WHO), Food and Agriculture Organization (FAO), serta Kementerian Kesehatan RI. **(2) Pewarna buatan**, adalah zat aditif pada makanan yang dipakai untuk mempercantik penampilan. Makanan yang berwarna cerah dan segar akan menarik minat orang-orang untuk membelinya, namun, tidak semua pewarna makanan aman digunakan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pewarna buatan dapat meningkatkan

kecenderungan alergi anak dan hiperaktivitas pada anak dengan ADHD (*Attention Deficit Hyperactivity Disorder*), yaitu merupakan gangguan perkembangan dalam peningkatan aktivitas motorik anak-anak hingga menyebabkan aktivitas anak-anak yang tidak lazim dan cenderung berlebihan. Selain itu, beberapa pewarna makanan buatan diduga kuat dapat memicu kanker, misalnya biru berlian (*Blue 1*), *allura red* (*Red 40*), dan pewarna *caramel* Merah 3, atau dikenal sebagai *eritorisin*, terbukti dapat meningkatkan risiko tumor tiroid. Meski baru sebatas penelitian pada hewan, peneliti yakin bahwa efeknya kemungkinan besar sama jika dikonsumsi oleh manusia. **(3) Natrium nitrit** merupakan zat pengawet dalam daging olahan yang digunakan untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Selain itu, zat aditif pada makanan ini juga menambah rasa asin dan membuat daging kalengan terlihat berwarna pink kemerahan seperti daging segar. Sayangnya jika terpapar suhu yang cukup tinggi, zat tersebut dapat berubah bentuk menjadi nitrosamin. Nitrosamin dikenal sebagai zat penyebab kanker usus besar, kanker payudara, kanker kandung kemih, dan juga kanker perut. Untuk itu, sebaiknya diusahakan untuk mengkonsumsi dan memproses daging segar sendiri untuk menurunkan risiko penyakit kanker. **(4) Pemanis buatan** seperti aspartam, sakarin, dan lainnya banyak digunakan dalam makanan dan minuman manis rendah kalori. Penelitian membuktikan bahwa pemanis buatan dapat membantu menurunkan berat badan dan membantu mengelola kadar gula darah di dalam tubuh. Meski lazim digunakan sebagai pengganti gula pasir yang lebih sehat, konsumsi pemanis buatan yang berlebihan juga belum tentu baik untuk kesehatan. **(5) Natrium benzoat** adalah zat aditif pada makanan asam serta minuman bersoda. FDA, badan keamanan obat dan pangan milik Amerika Serikat, telah menyatakan natrium benzoat aman untuk dikonsumsi. Meski begitu, beberapa penelitian menunjukkan kombinasi natrium benzoat dan pewarna makanan buatan dapat meningkatkan kecenderungan hiperaktivitas pada anak. Selain itu, natrium benzoat yang dikombinasikan dengan vitamin C juga dapat berubah menjadi benzena, zat yang dapat meningkatkan risiko kanker. Maka, ada baiknya teliti sebelum membeli. Hindari makanan dan minuman yang mengandung asam benzoat, natrium benzoat, benzena, atau benzoat yang dikombinasikan dengan

vitamin C seperti asam sitrat atau asam askorbat. **(6) Perasa buatan**, beberapa minuman dan makanan kemasan dengan embel-embel “rasa asli” kadang mendapatkan rasanya dengan bantuan perasa buatan. Penelitian yang dilakukan pada hewan menemukan bukti bahwa perasa buatan ini memiliki beberapa efek negatif terhadap kesehatan jika dikonsumsi secara berlebihan. Sebuah penelitian yang dikutip dari “Healthline” menyatakan bahwa produksi sel darah merah pada tikus berkurang setelah diberikan perasa buatan selama tujuh hari berturut-turut. Selain itu, perasa buatan tertentu seperti coklat dan stroberi memiliki efek racun pada sel sumsum tulang. Sementara perasa anggur, plum, dan jeruk dapat menghambat pembelahan sel dan memiliki efek racun bagi sumsum tulang. Namun, masih dibutuhkan penelitian lebih lanjut untuk melihat efeknya pada manusia. Maka, ada baiknya untuk membatasi konsumsi makanan dengan perasa buatan. Usahakan untuk membeli makanan atau minuman yang diracik menggunakan bahan-bahan alami untuk bisa menikmati rasa aslinya (<https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/efek-zat-aditif-pada-makanan>).

Pada kesempatan tersebut kami memberikan beberapa contoh makanan ringan (Gambar 3) yang banyak ditemukan di pasar, dengan tujuan untuk memberikan edukasi kepada ibu-ibu untuk mengetahui kehalalan dan kandungan pada makanan. Hal ini dikarenakan tidak semua produk makanan mempunyai sertifikat halal atau mengandung komposisi nutrisi yang dianjurkan. Banyak produk makanan yang sering kita temukan dan dikonsumsi dalam bentuk “polos”, artinya tidak tercantum identifikasi makanan sehat dan halal. Masyarakat terkadang juga tidak peduli dengan identitas tersebut, masyarakat lebih memilih berdasarkan rasa atau tingkat kesukaan saja.

Pada kegiatan tersebut ibu-ibu diminta untuk mengamati kemasan makanan tersebut dan mencari logo halal LPPOM – MUI yang terdapat pada kemasannya seperti pada Gambar 3.



Gambar 3. Contoh beberapa makanan ringan dalam kemasan

Ada beberapa contoh kemasan yang tidak memuat logo halal dari MUI dan hanya tertulis kata “halal” dalam bahasa arab (حلال). Tulisan “halal” tersebut tidak menjamin bahwa produk tersebut sudah halal seperti pada Gambar 4, dimana produk tersebut mengandung bahan yang tidak halal. Banyak peserta yang masih belum memahami logo halal dari MUI dan meyakini bahwa apabila kemasan sudah tertulis kata halal maka bahan-bahan yang terkandung di dalamnya sudah halal. Selain itu peserta juga diminta untuk mengamati komposisi nutrisi pada kemasan makanan seperti pada Gambar 5.



(a)



(b)

Gambar 4 Contoh kemasan makanan dengan logo halal dari MUI (a) dan kemasan yang memasang tanda halal saja (b) tapi mengandung bahan tidak halal



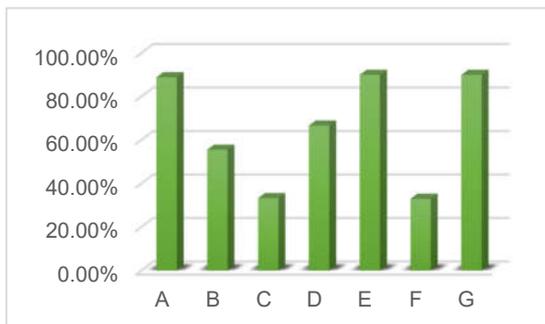
Gambar 5. Contoh kemasan makanan dengan kandungan nutrisi dan bahan tambahan

Ibu-ibu juga sangat antusias untuk mengidentifikasi komposisi atau kandungan nutrisi yang tertera pada kemasan makanan meliputi kandungan gizi ataupun bahan tambahan yang digunakan seperti perasa, pengawet atau yang lainnya seperti pada Gambar 6.



Gambar 6. Pemberian materi terkait identifikasi pada kemasan makanan

Sebagai evaluasi dari kegiatan diberikan angket respon yang bertujuan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan yang telah dilakukan dan bagaimana tanggapan atau respon peserta terhadap kegiatan yang dilakukan. Angket respon berupa pertanyaan yang sederhana terkait dengan pengetahuan ibu-ibu sepeutar makanan yang sehat dan halal dengan opsi jawaban sudah, belum, ya, tidak atau belum. Hasil yang diperoleh (Gambar 7) menunjukkan bahwa : 88,9 % ibu-ibu sudah mengetahui terkait produk halal, hanya 55,6 % yang berusaha menjual produk yang halal dan sekitar 23 % mereka menjawab belum atau tidak tahu. Masih ada 33,3 % ibu-ibu yang menjawab bahwa produk makanan itu tidak perlu halal, tetapi tidak ada sama sekali ibu-ibu yang menggunakan pewarna dan pengawet buatan, meskipun masih ada 66,7 % yang menggunakan perasa buatan. Berdasarkan angket masih ada 33,3 % ibu-ibu yang belum mengetahui efek atau pengaruh menggunakan pewarna, pengawet dan perasa sintetik. Pelatihan ini disimpulkan memberikan tambahan manfaat kepada ibu-ibu, dimana 90% menjawab tidak akan menggunakan bahan tambahan tersebut secara terus-menerus dan pelatihan ini dapat memberikan informasi kepada ibu-ibu terkait bahan makanan yang sehat dan halal.



Gambar 7. Hasil angket respon : mengenal produk halal (A), menjual produk halal (B), produk tidak perlu halal (C), menggunakan pewarna sintesis (D), tidak menggunakan perasa dan pengawet sintesis (E), tidak mengetahui bahaya bahan tambahan sintesis (F), kegiatan memberi manfaat dan tidak menggunakan bahan tambahan secara terus menerus (G)

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa peserta dapat memahami pentingnya bahan-bahan yang sehat dan halal pada produk makanan. Peserta telah mengetahui pengaruh bahan tambahan yang tidak sehat bagi kesehatan manusia, serta dapat mengidentifikasi produk yang halal dan sehat. Disarankan perlu adanya pendampingan ke beberapa tempat lainnya atau ke para pengelola makanan yang menggunakan bahan tambahan serta pendampingan terkait pentingnya produk halal untuk mendukung peraturan Pemerintah.

DAFTAR PUSTAKA

- <https://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/15/04/08/nmhgsc-kesadaran-masyarakat-akan-zat-pewarna-makanan-masih-rendah>, diakses tanggal 13 April 2019
- <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/efek-zat-aditif-pada-makanan>, diakses tanggal 8 Nopember 2019
- <https://www.gomuslim.co.id/read/khazanah/2019/04/20/11736/p-ini-hikmah-dan-manfaat-konsumsi-makanan-halal>, diakses tanggal 11 Oktober 2019
- Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat. 2018. Panduan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Edisi XII. DRPM. <http://simlitabmas.ristekdikti.go.id>

Sukandar, Muliawati H., Dewi C.SU., Harsindhi C.J., Maulana A.W., Supriadi, dan Bahroni A. 2016. "Profil Desa Pesisir Provinsi Jawa Timur (Kepulauan Madura)". Volume 3. Bidang kelautan Pesisir dan pengawasan dinas perikanan dan kelautan Provinsi Jawa Timur.

