

Lanal Tegal Sukses Gelar Sosialisasi Pengolahan Hasil Laut, Pemkot Beri Apresiasi

Zaenal - TEGAL.TELISIKFAKTA.COM

Apr 9, 2026 - 14:42



drg Agus Dwi Sulistyantono Sekda Kota Tegal didampingi Danlanal Tegal Letkol Laut (P) Tato Taufiqurochman meninjau langsung hasil olahan laut yang dipamerkan dan menyempatkan mencicipi makanan tersebut

Tegal – Sebagai upaya mendorong pemanfaatan potensi kelautan secara optimal sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir. Mako Lanal Tegal gelar Sosialisasi Pengolahan Hasil Laut Tahun Anggaran 2026.

Kegiatan ini merupakan sinergi antara TNI Angkatan Laut melalui Pusat Teritorial

Angkatan Laut (Pusteral) dengan Pemerintah Kota Tegal serta dukungan sektor swasta. Hal itu disampaikan Danlanal Tegal Letkol Laut (P) Tato Taufiqurochman kepada awak media saat acara berlangsung. Kamis 9 April 2026.

Berlangsungnya kegiatan sosialisasi, Direktur Pembinaan Teritorial Pusteral TNI AL, Kolonel Marinir Budi Santosa, menegaskan komitmen TNI AL dalam mendorong pemberdayaan masyarakat pesisir.

"TNI AL hadir untuk mendorong masyarakat pesisir agar mampu mengoptimalkan potensi hasil laut. Dengan pengolahan yang tepat, hasil laut dapat memiliki nilai tambah sehingga berdampak pada peningkatan kesejahteraan dan ketahanan wilayah," Tegas Budi Santosa.

Saat menghadiri kegiatan sosialisasi Sekretaris Daerah Kota Tegal, drg Agus Dwi Sulistyantono, mengapresiasi terselenggaranya kegiatan tersebut.

drg Agus Dwi Sulistyantono, menekankan pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil laut. "Alhamdulillah hari ini kita telah melaksanakan sosialisasi pengolahan hasil laut. Kami bersinergi dengan TNI AL agar masyarakat tidak hanya mengolah ikan secara sederhana, tetapi mampu berinovasi menjadi produk bernilai tambah yang dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan," ujar Sekda.

Sementara, Wakil Ketua DPRD Kota Tegal, Edi Susilo, menyatakan dukungannya terhadap program ini sebagai langkah strategis pemberdayaan masyarakat. "Kami siap mendukung dan bersinergi dalam program ini.

"Masyarakat perlu didorong untuk mengolah ikan menjadi berbagai produk seperti bakso, sosis, dan keripik, sehingga nilai ekonominya meningkat dan bisa dipasarkan lebih luas," kata Wasmad panggilan akrabnya.

Dukungan juga datang dari sektor swasta. Perwakilan FKS Group menyampaikan komitmennya dalam pengembangan keterampilan masyarakat.

"Kami mengapresiasi kolaborasi ini dan berkomitmen memberikan pelatihan berkelanjutan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu, dalam mengolah hasil laut menjadi produk inovatif yang memiliki nilai jual tinggi," ujarnya.

Letkol Laut (P) Tato Taufiqurochman menambahkan, pembukaan dan rangkaian sosialisasi, tamu utama bersama Sekretaris Daerah Kota Tegal dan rombongan meninjau langsung hasil olahan laut yang dipamerkan oleh peserta di Mako Lanal.

"Dalam peninjauan rombongan melihat langsung berbagai produk inovatif berbahan dasar ikan yang telah diolah menjadi makanan siap konsumsi dengan nilai tambah ekonomi,"

Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu mengembangkan potensi hasil laut menjadi produk olahan kreatif dan bernilai ekonomi tinggi.

"Selain meningkatkan pendapatan, kegiatan ini juga mendukung program gemar makan ikan serta memperkuat ketahanan pangan berbasis potensi maritim di Kota Tegal," pungkas Danlanal Tegal dengan penuh semangat. **(Zaen)**