

IMPLEMENTASI KONSENTRAT PROTEIN IKAN SEBAGAI AKSELERASI KUALITAS GIZI PRODUK KERUPUK MENDUKUNG PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI KABUPATEN WONOGIRI

Joko Santoso¹, Bambang
Riyanto¹, Wini Trilaksani¹,
Kustiariyah Tarman^{1,2}, Wahyu
Ramadhan^{1,2}, Zacky Arivai
Santosae¹, M. Haekal Tiftazani¹,
Farel Widiarsyah¹, Aulia Hidayati¹

¹)Teknologi Hasil Perairan, Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Institut Pertanian Bogor

²)Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir
dan Lautan, Lembaga Riset
Internasional Kemaritiman,
Kelautan dan Perikanan, Institut
Pertanian Bogor

Article history

Received : 15 September 2025

Revised : 24 September 2025

Accepted : 3 Oktober 2025

*Corresponding author

Email : jsantoso@apps.ipb.ac.id

Abstrak

Kabupaten Wonogiri merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang memiliki Bendungan Serbaguna Waduk Gajah Mungkur. Bendungan tersebut mempunyai banyak fungsi, salah satunya sebagai tempat budidaya ikan, dengan jenis ikan dominan adalah nila, patin dan mas, dan tawes. Meningkatnya produksi ikan budidaya khususnya nila, diperlukan pemahaman kepada masyarakat mengenai diversifikasi olahan hasil perikanan untuk meningkatkan nilai tambah. Melalui program pengabdian masyarakat dosen pulang kampung tahun 2025, maka dilakukan akselerasi kualitas gizi yaitu pembuatan konsentrat protein ikan (KPI) dan aplikasinya pada kerupuk. Kerupuk dipilih sebagai model produk intervensi gizi karena digemari oleh semua kalangan usia termasuk anak-anak. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada Selasa, 29 Juli 2025 yang berlokasi di Balai Desa Kebonagung, Kecamatan Sidoharjo, Kabupaten Wonogiri. Peserta pelatihan berjumlah 30 orang yang berasal dari anggota Polakshar Rejo Makmur. Peserta diberikan pemahaman materi mengenai KPI, kerupuk ikan dan kerupuk KPI, serta praktik pembuatan kedua kerupuk tersebut. Peserta dipandu instruktur berhasil membuat kerupuk ikan dan kerupuk KPI serta melakukan uji sensori hedonik. Hasil uji sensori hedonik menunjukkan bahwa peserta yang juga sebagai panelis lebih menyukai kerupuk KPI dibandingkan dengan kerupuk ikan dengan nilai rata-rata keseluruhan masing-masing 7.63 dan 7.07. Kerupuk KPI secara uji sensori telah sesuai dengan SNI 8272:2016 (Standard Kerupuk Ikan, Udang, dan Moluska). Kerupuk KPI berpotensi sebagai camilan dan lauk pada program Makan Bergizi Gratis (MBG), serta mampu mendukung pencapaian Asta Cita khususnya Cita-2 tentang swasembada pangan, Cita-5 tentang meningkatkan nilai tambah dalam negeri dan Cita-6 membangun dari desa dan dari bawah.

Kata Kunci: akselerasi; camilan, fortifikasi; kerupuk, konsentrat protein ikan

Abstract

Wonogiri Regency is one of the regencies in Central Java Province that has the Serbaguna Dam of Gajah Mungkur. This dam serves various functions, one of the is aquaculture activities, with the dominant are tilapia, catfish, carp, and tawes. Increasing the production of aquaculture, particularly tilapia, it is necessary to enhance community understanding of fishery product diversification to increase the added value. Through the community service program, dosen pulang kampung 2025, then acceleration of nutritional quality was carried out, namely the fish protein concentrate (FPC) processing and its application in crackers. Crackers were chosen as a model for nutritional intervention products since they are popular with all age groups, including children. The training activity was held on Tuesday, July 29, 2025, at the Kebonagung Village, Sidoharjo District, Wonogiri Regency. The training was attended by 30 participants, who were members of Poklshar Rejo Makmur. Participants received material on producing of FPC, fish and FPC crackers, and directly practice on making both fish and FPC crackers. Participants, guided by an instructor, successfully made both fish and KPI crackers, as well as the hedonic sensory test. The hedonic sensory shows that the participants, who also served as panelists, preferred the KPI crackers than the fish crackers, with average overall scores of 7.63 and 7.07, respectively. Sensory testing scores confirmed that the FPC crackers complied with SNI 8272:2016 (Standard Crackers of Fish, Shrimp, and Mollusc). KPI crackers have the potential to be snacks and side dishes on the program of Makan Bergizi Gratis (MBG), and can contribute to achieving Asta Cita, particularly Cita 2 food self-sufficiency, Cita 5 increasing domestic added value, and Cita 6 on developing from villages and the grassroots level.

Keywords: acceleration; crackers, fish protein concentrate; fortification; snack food

© 2025 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Kabupaten Wonogiri terletak di Provinsi Jawa Tengah yang memiliki Bendungan Serbaguna Waduk Gajah Mungkur dengan luas perairan $\pm 600,79$ km². Bendungan ini dimanfaatkan sebagai irigasi pertanian, pembangkit tenaga listrik, sumber air minum, pariwisata, dan budidaya perikanan (Santoso *et al.*, 2024). Jenis ikan budidaya yang dominan adalah ikan nila, patin, mas dan tawes. Bertambahnya jumlah warga yang membudidayakan ikan khususnya ikan nila, maka masakan ikan nila menjadi menu andalan di sekitar rumah makan yang berada di waduk. Beberapa jenis masakan ikan yang dijumpai yaitu nila goreng, nila bakar, dan botok ikan (Sugiyanto *et al.*, 2023). Masakan ini sifatnya tidak bertahan lama, dan kondisi ini menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat sekitar waduk terkait produk olahan ikan masih terbatas, karena belum adanya produk bernilai tambah dari pengolahan ikan yang dijual.

Melalui program pengabdian masyarakat dosen pulang kampung tahun 2024, telah dilakukan diseminasi teknologi pengolahan ikan dalam bentuk konsentrat protein ikan (KPI) dan aplikasinya pada produk kukis (Santoso *et al.*, 2024). Konsentrat protein ikan mengacu FAO (2006) merupakan tepung protein yang berasal dari ikan segar, bagian ikan, dan diproduksi secara higienis untuk konsumsi manusia. Produk ini mengandung protein tinggi dengan komposisi asam amino esensial lengkap tanpa menimbulkan bau, rasa, maupun warna. Bentuk KPI adalah bubuk sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama dan kandungan protein satu bagian KPI setara dengan lima bagian ikan segar (Setyarini *et al.*, 2024). Kelompok Pengolah dan Pemasar Produk Hasil Perikanan (Poklahsar) di Kabupaten Wonogiri telah menghasilkan produk berupa kerupuk ikan sebagai salah satu hasil olahan perikanan. Kerupuk tersebut menunjukkan kualitas yang cukup baik secara organoleptik namun belum disertai informasi kandungan gizi, terutama protein. Standar Nasional Indonesia (SNI) 8272:2016 tentang Kerupuk Ikan, Udang, dan Moluska membagi kerupuk ke dalam tiga kelas, yaitu *grade I* dengan kandungan protein 8–12%, *grade II* dengan kandungan protein 5–8%, dan *grade III* dengan kandungan protein 2–5% serta mensyaratkan mutu organoleptik minimal 7, kadar air maksimal 12%, dan kadar abu tak larut asam maksimal 0,2% untuk menjamin kualitas dan keamanan produk (BSN, 2016).

Penambahan konsentrat protein ikan (KPI) dapat membantu kerupuk yang dihasilkan Poklahsar memenuhi standar mutu SNI 8272:2016, khususnya terkait kandungan protein serta melalui penerapan praktik pengolahan yang baik, produk tersebut juga akan memenuhi persyaratan organoleptik. Pengaplikasian konsentrat protein ikan (KPI) dalam kegiatan pengabdian tahun 2025 ditujukan pada produk pangan berupa kerupuk yang merupakan makanan ringan khas masyarakat Jawa, khususnya Wonogiri, dan digemari oleh semua kalangan usia termasuk anak-anak. Akselerasi kualitas gizi kerupuk ber-SNI mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai salah satu program unggulan pemerintah serta berkontribusi pada pencapaian Asta Cita, khususnya Cita-2 tentang swasembada pangan, Cita-5 tentang peningkatan nilai tambah dalam negeri, dan Cita-6 tentang pembangunan dari desa dan dari bawah.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat dosen pulang kampung dilaksanakan pada Hari Selasa, 29 Juli 2025 yang berlokasi di Balai Desa Kebonagung, Kecamatan Sidoharjo, Kabupaten Wonogiri. Peserta kegiatan yaitu anggota Poklahsar Rejo Makmur Desa Kebonagung Kecamatan Sidoharjo sebanyak 30 orang.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ikan nila segar, tepung tapioka, garam halus, penyedap rasa, soda kue, dan minyak goreng. Peralatan yang digunakan yaitu pisau, *cabinet dryer*, mesin penepung, ayakan/penyaring, kompor, timbangan, dan nampan.

Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung tersusun dari tiga tahapan, yaitu:

- (a) Tahap sosialisasi, meliputi: komunikasi dengan lembaga mitra yaitu Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Perikanan Kabupaten Wonogiri mengenai penentuan Poklahsar yang menjadi sasaran kegiatan, materi diseminasi yaitu pemilihan produk yang akan diakselerasi nilai gizi dengan penambahan KPI, waktu dan tempat pelaksanaan, serta teknis pelaksanaan kegiatan.
- (b) Tahap akselerasi kualitas gizi produk kerupuk ber-SNI, meliputi: praktik dasar gizi pangan, praktik tata cara penanganan dan pengolahan ikan yang baik, pembuatan konsentrat protein ikan (KPI), dan pembuatan kerupuk ikan dan kerupuk KPI.
- (c) Tahap evaluasi kegiatan, meliputi:
 1. Tindak lanjut kegiatan
Kerupuk Ikan Poklahsar menjadi salah satu bagian dari menu Program Makan Bergizi Gratis di Kabupaten Wonogiri.

2. Peran pendampingan dan penyuluhan dari pemerintah daerah khususnya Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan, dan Perikanan Kabupaten Wonogiri.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan program pengabdian masyarakat "Implementasi Konsentrat Protein Ikan sebagai Akselerasi Kualitas Gizi Produk Kerupuk Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Wonogiri" ditunjukkan dengan kelancaran pelaksanaan kegiatan yang tercermin dari partisipasi aktif 30 anggota Poklahsar dalam mengikuti rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir serta pencapaian luaran wajib maupun tambahan sesuai dengan yang telah ditetapkan. Indikator keberhasilan lainnya yaitu peserta pelatihan berhasil melakukan uji sensori hedonik terhadap kerupuk ikan dan kerupuk KPI yang dihasilkan.

Metode Evaluasi

Metode evaluasi program pengabdian masyarakat dosen pulang kampung dilakukan dengan mengukur ketercapaian luaran yang dijanjikan terhadap pelaksanaan program dosen pulang kampung 2025. Evaluasi terhadap produk yang dihasilkan yaitu kerupuk ikan dan kerupuk KPI dilakukan dengan melakukan penilaian sensori hedonik. Peserta pelatihan sebanyak 30 orang bertindak sebagai panelis, menilai tingkat kesukaan produk kerupuk ikan dan kerupuk KPI. Atribut yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan dengan tingkatan skala kesukaan 1 (amat sangat tidak suka), 2 (sangat tidak suka), 3 (tidak suka), 4 (agak tidak suka), 5 (netral), 6 (agak suka), 7 (suka), 8 (sangat suka), dan 9 (amat sangat suka).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung dengan mengangkat judul mengenai "Implementasi Konsentrat Protein Ikan sebagai Akselerasi Kualitas Gizi Produk Kerupuk Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Wonogiri" telah menghasilkan beberapa capaian dari setiap tahap kegiatan yang disajikan sebagai berikut:

a. Hasil tahap sosialisasi

Menjalin komunikasi mengenai kelanjutan kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung di Kabupaten Wonogiri dengan pihak Dinas Ketahanan Pangan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Wonogiri dengan narahubung yaitu Ir. Sutardi, MMA. selaku Kepala Dinas Ketahanan Pangan Kelautan dan Perikanan. Mempertahankan dan mengembangkan capaian yang diharapkan, program tahun ini difokuskan pada penguatan kelembagaan Poklahsar, peningkatan kualitas dan keamanan produk, serta optimalisasi strategi pemasaran dengan melibatkan lebih banyak Poklahsar yang ada di Kabupaten Wonogiri. Hasil kesepakatan tersebut mengangkat topik mengenai akselerasi kualitas gizi kerupuk ikan Poklahsar yang menjadi sasaran kegiatan dengan penambahan KPI. Peserta kegiatan berjumlah 30 orang yang merupakan anggota Poklahsar Rejo Makmur Desa Kebonagung Kecamatan Sidoharjo (Gambar 1a dan 1b). Waktu dan lokasi kegiatan telah disepakati pada Hari Selasa, 29 Juli 2025 pukul 10.00 – 14.00 WIB, berlokasi di Balai Desa Kebonagung, Kecamatan Sidoharjo, Kabupaten Wonogiri.



(a)



(b)

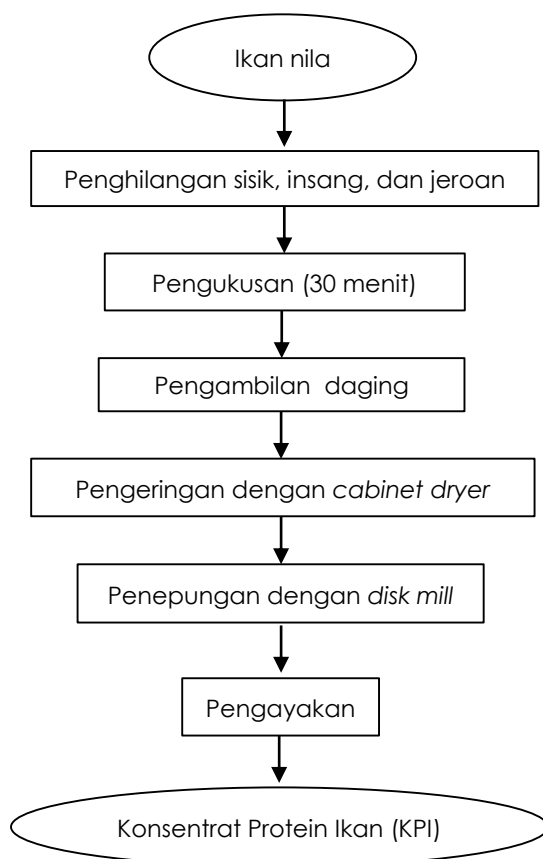
Gambar 1. Pembukaan kegiatan (a) dan peserta pelatihan akselerasi kualitas gizi kerupuk ber-SNI

b. Hasil akselerasi kualitas gizi produk kerupuk ber-SNI

Akselerasi kualitas gizi produk kerupuk ber-SNI diperlukan sebagai langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah pangan lokal. Upaya ini tidak hanya menjamin kesesuaian dengan standar mutu nasional, tetapi mendorong pengayaan kandungan gizi protein dan mikronutrien, sehingga produk kerupuk dapat berfungsi sebagai pangan yang lebih sehat dan bergizi. Kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung diawali dengan pembukaan oleh Ir Catur Wuryaningsih MM selaku Kepala Bidang Kelautan dan Perikanan mewakili Kepala Dinas Ketahanan Pangan Perikanan dan Kelautan Kabupaten Wonogiri. Peserta mengikuti pemaparan materi dan praktik langsung pembuatan kerupuk ikan dan

kerupuk KPI. Metode pembuatan KPI mengacu pada Santoso *et al.*, (2024) dan pembuatan kerupuk KPI mengacu pada SNI 8272: 2016 dengan modifikasi pada jenis bahan baku yang digunakan. Diagram alir proses pembuatan KPI dan foto KPI disajikan pada Gambar 2a dan 2b. Gambar 3a dan 3b menyajikan diagram alir proses pembuatan kerupuk KPI dan foto kerupuk KPI. Demonstrasi pembuatan KPI dan praktik pembuatan kerupuk ikan dan kerupuk KPI dilakukan setelah pemaparan materi (Gambar 4a dan 4b). Demonstrasi dan praktik berlangsung kondusif serta interaktif antara pemateri, instruktur, dan peserta.

Uji sensori hedonik dilakukan terhadap kedua jenis kerupuk yaitu kerupuk ikan dan kerupuk KPI yang telah digoreng. Pelaksanaan uji sensori hedonik (kesukaan) bertujuan untuk menilai preferensi panelis atau konsumen terhadap atribut sensori kerupuk, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penilaian keseluruhan (Gambar 5b). Peserta diminta memberikan penilaian melalui *scoresheet* dengan tingkatan skala yaitu 1 (amat sangat tidak suka), 2 (sangat tidak suka), 3 (tidak suka), 4 (agak tidak suka), 5 (netral), 6 (agak suka), 7 (suka), 8 (sangat suka), dan 9 (amat sangat suka). Penilaian hedonik dilakukan terhadap dua jenis kerupuk, yaitu kerupuk ikan dan kerupuk KPI. Perbedaan mendasar antara kedua produk tersebut terletak pada bahan baku yang digunakan. Kerupuk ikan dibuat langsung dari daging ikan, sedangkan kerupuk KPI menggunakan konsentrat protein ikan berbentuk bubuk yang diketahui memiliki kandungan protein lebih tinggi sehingga berpotensi dalam meningkatkan nilai gizi kerupuk.

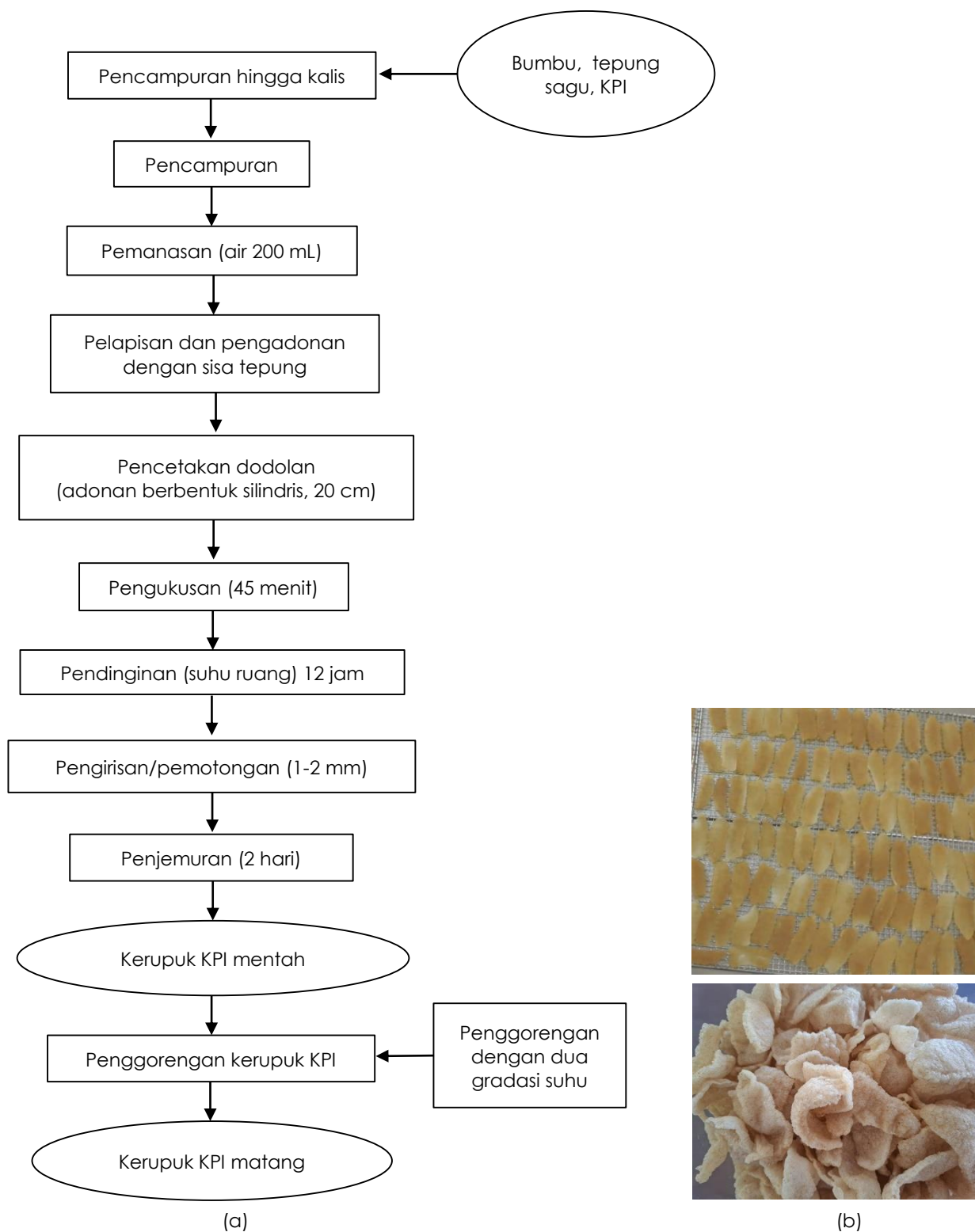


(a)



(b)

Gambar 2. Diagram alir proses pembuatan konsentrat protein ikan (a) dan konsentrat protein ikan (b)



Gambar 3. Diagram alir proses pembuatan kerupuk KPI (a) dan kerupuk KPI mentah dan goreng (b)



(a)



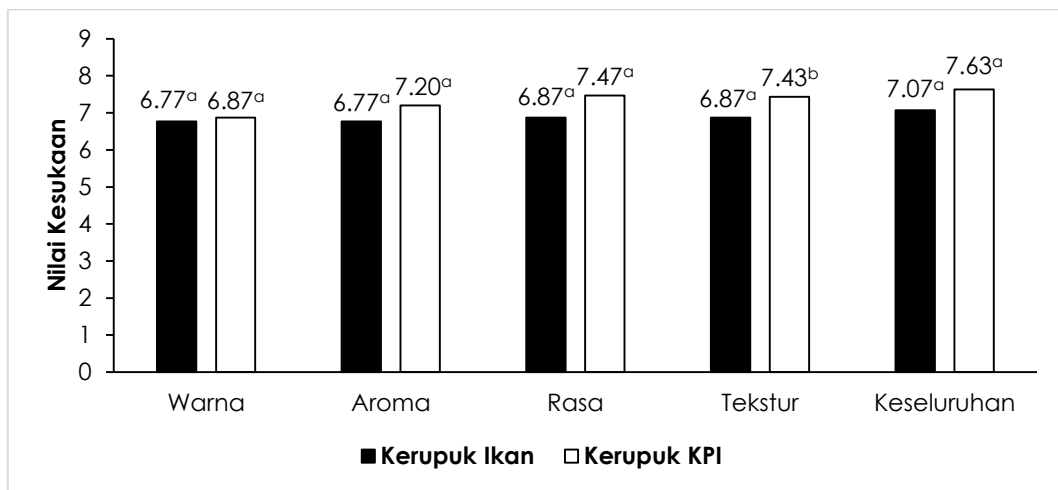
(b)

Gambar 4. Praktik pembuatan kerupuk KPI, instruktur memberikan arahan (a) dan peserta pelatihan membuat kerupuk KPI (b)



Gambar 5. Uji sensori hedonik kerupuk ikan dan kerupuk KPI

Untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap kerupuk ikan dan kerupuk KPI, maka dilakukan uji sensori hedonik yang mencakup atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Hasil penilaian sensori dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Nilai sensori hedonik kerupuk tanpa (kerupuk ikan) dan dengan penambahan KPI (kerupuk KPI)

Hasil uji sensori hedonik terhadap kerupuk ikan dan KPI menunjukkan bahwa nilai kesukaan panelis pada atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan berada pada kisaran 6,77–7,63 yaitu rentang disukai. Berdasarkan uji *Kruskal-Wallis*, tidak terdapat perbedaan nyata ($p > 0,05$) pada atribut warna, aroma, rasa, dan keseluruhan. Hal ini mengindikasikan bahwa penggunaan KPI tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap tingkat penerimaan panelis pada atribut tersebut. Dengan kata lain kerupuk ikan

dan kerupuk KPI mempunyai nilai atribut yang sama. Kerupuk KPI telah memenuhi persyaratan organoleptik minimal 7 berdasarkan SNI 8272:2016 tentang Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska yaitu minimal (BSN, 2016). Kerupuk KPI yang dihasilkan sejalan dengan penelitian Asriani *et al.* (2021) dan Listyarini *et al.* (2018) bahwa kerupuk KPI lele dumbo tidak memberikan pengaruh terhadap warna kerupuk, disebabkan KPI yang ditambahkan berwarna putih dengan derajat putih 85% sehingga tidak memberikan efek warna pada kerupuk. Kedua jenis kerupuk memiliki intensitas warna putih kecokelatan, Alifah *et al.* (2020) menyatakan bahwa kadar protein yang tinggi dapat memicu peningkatan reaksi pencokelatan sehingga menurunkan tingkat kecerahan produk. Perubahan warna menjadi cokelat terjadi karena gugus amin bebas dari protein berikatan dengan gugus hidroksil pada gula pereduksi selama proses pemasakan. Penilaian atribut tekstur kerupuk KPI memiliki nilai kesukaan lebih tinggi (7,43) dibandingkan kerupuk ikan (6,87) dengan perbedaan yang nyata secara statistik ($p < 0,05$). Hasil ini mengindikasikan bahwa formulasi kerupuk dengan penambahan KPI mampu memperbaiki karakteristik tekstur, sehingga lebih disukai oleh panelis. Kerupuk KPI diharapkan mampu berkontribusi terhadap pencapaian tujuan Pembangunan Berkelanjutan (*Sustainable Development Goals* SDGs) ke-3 yaitu kehidupan sehat dan sejahtera. Hal ini juga relevan dengan program MBG yang dicanangkan oleh pemerintah demi mendukung kecukupan gizi generasi muda melalui camilan atau lauk yang sehat kaya protein.

c. Hasil evaluasi kegiatan

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat dilaporkan dalam bentuk laporan kegiatan dan keuangan kepada Direktorat Pengembangan Masyarakat Agromaritim, Institut Pertanian Bogor. Uraian luaran lainnya yang dilaporkan dalam bentuk publikasi di Jurnal pengabdian (*Under review*) 1 artikel, publikasi di 7 media massa online yaitu: (suarasolo.id, 2025), (majalahlarise.com, 2025), (radiopersadafm, 2025), (mettanews.id, 2025), (senangsenang.id, 2025), (radarbogor.jawapos.com, 2025), dan (bogor.pojoksatu.id, 2025), serta dokumentasi kegiatan berupa foto dan video dan luaran pilihan berupa modul pelatihan.

Luaran Kegiatan

Luaran kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung dengan judul "Implementasi Konsentrat Protein Ikan sebagai Akselerasi Kualitas Gizi Produk Kerupuk Ber-SNI Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Wonogiri" adalah meningkatnya pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil perikanan, khususnya melalui pemanfaatan konsentrat protein ikan (KPI) pada produk kerupuk bergizi. Peserta mampu mempraktikkan teknik formulasi dan pengolahan produk sesuai standar mutu serta melakukan uji sensori hedonik sebagai langkah evaluasi kualitas produk sebelum dipasarkan. Hasil kegiatan ini sejalan dengan tujuan *Sustainable Development Goals* (SDGs) ke-3, yaitu mewujudkan kehidupan sehat dan sejahtera, karena pemanfaatan KPI pada produk pangan dapat memperbaiki kualitas gizi, mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG), serta berkontribusi terhadap peningkatan kesehatan masyarakat. Pada akhirnya, luaran ini diharapkan mampu menciptakan variasi produk olahan perikanan yang inovatif, diterima pasar, dan berdaya saing sehingga berdampak positif bagi peningkatan ekonomi keluarga di Kabupaten Wonogiri.

Rencana Tindaklanjut Kegiatan

Rencana tindak lanjut kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung "Implementasi Konsentrat Protein Ikan sebagai Akselerasi Kualitas Gizi Produk Kerupuk Ber-SNI Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Wonogiri" secara formal telah selesai. Kerupuk KPI yang dihasilkan oleh peserta pelatihan merupakan salah satu komponen penting dalam menu Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Wonogiri. Produk ini tidak hanya berfungsi sebagai camilan pendamping, tetapi juga berperan sebagai sumber protein hewani yaitu lauk yang bernilai gizi tinggi sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi anak sekolah. Pemanfaatan kerupuk KPI dalam program MBG sekaligus menjadi bentuk dukungan nyata terhadap diversifikasi pangan berbasis hasil perikanan, peningkatan konsumsi ikan masyarakat, serta pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) khususnya tujuan ke-3, yaitu kehidupan sehat dan sejahtera. Keterlibatan Paklahsar dalam penyediaan produk ini diharapkan mampu memperkuat ekonomi lokal melalui pemberdayaan pelaku usaha kecil di sektor kelautan dan perikanan. Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Perikanan serta penyuluh dari Pemerintah Kabupaten Wonogiri dapat melakukan peran pendamping dalam ketersediaan bantuan peralatan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung telah dilaksanakan sesuai dengan kesepakatan yang ditetapkan. Kegiatan ini menghasilkan produk berupa kerupuk yang diperkaya dengan KPI, dan peserta mampu melakukan penilaian terhadap produk yang dihasilkan melalui uji sensori hedonik. Hasil uji sensori secara keseluruhan menunjukkan bahwa kerupuk KPI memiliki indeks penerimaan yang baik oleh panelis sebesar 7,63. Uji sensori ini telah sesuai berdasarkan ketentuan SNI 8272:2016 tentang Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska. Kerupuk KPI berpotensi sebagai camilan dan lauk yang mampu mendukung pencapaian Asta Cita khususnya Cita-2 tentang swasembada pangan, Cita-5 tentang meningkatkan nilai tambah dalam negeri dan Cita-6 membangun dari desa dan dari bawah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Pengembangan Masyarakat Agromaritim, Institut Pertanian Bogor yang telah membiayai kegiatan pengabdian masyarakat dosen pulang kampung melalui Surat Perjanjian Pelaksanaan Dosen Pulang Kampung No. 16001/IT3.L1/PM.01.01/P/T/2025 tanggal 18 April 2025 atas nama Prof. Dr. Ir. Joko Santoso, M.Si. (Ketua Tim Pelaksana Kegiatan). Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dinas Ketahanan Pangan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Wonogiri, khususnya Ir. Sutardi, MMA selaku Kepala Dinas dan Ir Catur Wuryaningsih MM selaku Kepala Bidang Kelautan dan Perikanan atas kerja samanya dalam mendesain dan melaksanakan kegiatan pengabdian dosen pulang kampung di Kabupaten Wonogiri. Terima kasih kepada peserta pelatihan Poklamsar Rejo Makmur Desa Kebonagung Kecamatan Sidoharjo atas kerja samanya selama kegiatan akselerasi kualitas gizi kerupuk ikan ber-SNI.

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, T., Junianto, ., Rostini, I., & Pratama, R. I. (2020). Addition of Nilem Fish Protein Concentrate to Find Its Preferred Level in Cakwe. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 19–27. <https://doi.org/10.9734/ajfar/2020/v10i130170>
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2021). Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*) Afkir untuk Fortifikasi Kerupuk Melarat. *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime*, 2(2), 129–138. <https://doi.org/10.17509/ijom.v2i2.35484>
- bogor.pojoksatu.id. (2025). *Dospulkam IPB 2025: Akselerasi Gizi Kerupuk Ikan Wonogiri Menuju Standar SNI Dukung Program MBG Nasional*. Pojok Bogor. <https://bogor.pojoksatu.id/kota-bogor/1156365423/dospulkam-ipb-2025-akselerasi-gizi-kerupuk-ikan-wonogiri-menuju-standar-sni-dukung-program-mbg-nasional>
- BSN. (2016). *SNI 8272:2016: Kerupuk Ikan, Udang, dan Moluska*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/6785>
- FAO. (2006). *Fish Protein Concentrate, Fish Flour, Fish Hydrolyzate, Animal Feed Resource Information System*. <https://www.fao.org>.
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*) Afkir dalam Kerupuk Melarat untuk Mencapai Sustainable Development Goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106–113. <https://doi.org/10.33830/jmst.v19i2.113.2018>
- majalahlarise.com. (2025). *rogram Dosen Pulang Kampung IPB University Tahun 2025, Akselerasi Kualitas Gizi Kerupuk Ikan Wonogiri Berstandar SNI untuk Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG)*. Majalahlarise.Com. <https://www.majalahlarise.com/2025/07/program-dosen-pulang-kampung-ipb.html>
- mettanews.id. (2025). *Dosen IPB Asal Wonogiri Kembangkan Kerupuk Ikan Bergizi SNI untuk Dukung Program Makan Bergizi Gratis*. MettaNEWS. <https://mettanews.id/dosen-ipb-asal-wonogiri-kembangkan-kerupuk-ikan-bergizi-sni-untuk-dukung-program-makan-bergizi-gratis/>
- Persada FM. (2025). *Program Dosen Pulang Kampung IPB University Tahun 2025: Akselerasi Kualitas Gizi Kerupuk Ikan Wonogiri Berstandar SNI*. Persada FM. <https://radiopersadafm.com/v2/program-dosen-pulang-kampung-ipb-university-tahun-2025-akselerasi-kualitas-gizi-kerupuk-ikan-wonogiri-berstandar-sni/>
- radarbogor.jawapos.com. (2025). *Dukung Program MBG, Dosen IPB University Lakukan Akselerasi Kualitas Gizi Kerupuk Ikan Wonogiri Berstandar SNI*. Radar Bogor. <https://radarbogor.jawapos.com/nasional/2476366163/dukung-program-mbg-dosen-ipb-university-lakukan-akselerasi-kualitas-gizi-kerupuk-ikan-wonogiri-berstandar-sni>
- Santoso, J., Trilaksani, W., Riyanto, B., Santosae, Z. A., Widiarsyah, F., Suseno, S. H., & Arafah, P. (2024). Diseminasi Teknologi Pembuatan Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya pada Pembuatan Kukis di Kabupaten Wonogiri. *Bambu Laut: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 27–34.
- senangsenang.id. (2025). *rogram Dosen Pulang Kampung IPB University 2025: Akselerasi Kualitas Gizi Kerupuk Ikan Wonogiri Berstandar SNI*. Senangsenang.Id. <https://www.senangsenang.id/edukasi/93615640589/program-dosen-pulang-kampung-ipb-university->

2025-akselerasi-kualitas-gizi-kerupuk-ikan-wonogiri-berstandar-sni

- Setyarini, D., Ibrahim, B., & Santoso, J. (2024). Karakteristik Biskuit Bagiak dengan Substitusi Konsentrat Protein Ikan (KPI) dan Tepung Tulang Ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(10), 944–954. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i10.53054>
- Suarasolo.id. (2025). *Dosen Pulang Kampung IPB University: Akselerasi Kualitas Gizi Kerupuk Ikan Wonogiri Berstandar SNI Dukung Program MBG*. Suarasolo.Id. <https://suarasolo.id/2025/07/29/dosen-pulang-kampung-ipb-university-akselerasi-kualitas-gizi-kerupuk-ikan-wonogiri-berstandar-sni-dukung-program-mbg/>
- Sugiyanto, S., Rismanto, D., & Melinawati, D. (2023). Strategi Pemasaran Olahan Ikan Nila Pasca Pandemi Covid Di Desa Sendang Kecamatan Wonogiri Kabupaten Wonogiri. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(6), 3765–3775. <https://doi.org/10.31004/innovative.v3i6.6555>