

Pengenalan Produk Higienis Nutrispiro: Serat Pangan Alternatif Mikroalga Berfilamen Air Tawar di SMKN PP Cianjur

(Introduction the Hygienic Product Nutrispiro: an Alternative Dietary Fiber from Freshwater Filamentous Microalgae at SMKN PP Cianjur)

Niken Tunjung Murti Pratiwi*, Majariana Krisanti, Dwi Yuni Wulandari, Inna Puspa Ayu

Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan, IPB University, Bogor, Jawa Barat, Indonesia 16680

*Penulis Korespondensi: niken_tmpratiwi@apps.ipb.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan Dosen Pulang Kampung (Dospulkam) 2025 dilaksanakan di SMKN Pertanian Pembangunan Cianjur dengan tujuan meningkatkan kompetensi wirausaha guru dan siswa melalui pengembangan produk pangan higienis dari mikroalga berfilamen air tawar. Filamen air tawar yang dipilih adalah *Spirogyra* sp. Karena jenis ini dapat tumbuh dengan baik di Cianjur. Program ini berfokus pada penguatan keterampilan teknis dalam pembersihan, penanganan biomassa, pengeringan dengan prinsip aseptik, serta pembuatan nori *Spirogyra*. Rangkaian kegiatan meliputi sosialisasi hasil penelitian, pelatihan, workshop, uji organoleptik, serta analisis mikrobiologi untuk memastikan mutu dan keamanan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa siswa dan guru mampu menghasilkan nori *Spirogyra* dengan kualitas baik dan tekstur renyah. Uji mikrobiologi menunjukkan kualitas yang semakin meningkat dibanding periode sebelumnya. Selain peningkatan kompetensi, kegiatan ini juga mendorong kepercayaan diri siswa dalam pemasaran produk. Kegiatan ini terbukti efektif mendukung pengembangan teaching factory, membuka peluang wirausaha sekolah, serta memperkuat jejaring kolaborasi antara IPB dan SMKN PP Cianjur.

Kata kunci: produk pangan higienis, pelatihan kewirausahaan, *Spirogyra* sp.

ABSTRACT

Dosen Pulang Kampung (Dospulkam) 2025 implemented at SMKN Pertanian Pembangunan Cianjur with the aim of improving the entrepreneurial competence of teachers and students through the development of hygienic food products from freshwater filamentous microalgae. The selected species, *Spirogyra* sp., was chosen due to its ability to grow well in the Cianjur region. This program focused on strengthening technical skills in cleaning, biomass handling, aseptic drying, and the production of *Spirogyra* nori. The series of activities included dissemination of previous research findings, training sessions, workshops, organoleptic testing, and microbiological analysis to ensure product quality and safety. The results demonstrated that both students and teachers were able to produce high-quality *Spirogyra* nori with a crisp texture. Microbiological evaluations indicated improved product quality compared to previous program periods. In addition to enhancing technical competencies, the program also increased students' confidence in product marketing. Overall, the activities proved effective in supporting the development of a teaching factory, creating entrepreneurial opportunities for the school, and strengthening collaborative networks between IPB and SMKN PP Cianjur.

Keywords: entrepreneurship training, hygienic food product, *Spirogyra* sp.