

Implementasi Konsentrat Protein Ikan sebagai Akselerasi Kualitas Gizi Produk Kerupuk Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Wonogiri

(The Implementation of Fish Protein Concentrate to Accelerate the Nutritional Quality of Cracker Products to Support Program of Makan Bergizi Gratis (MBG) in Wonogiri Regency)

Joko Santoso^{*}, Bambang Riyanto, Wini Trilaksana, Kustiariyah Tarman, Wahyu Ramadhan, Zacky Arivai Santosae, Muhammad Haekal Tiftazani, Farel Widiarsyah, Aulia Hidayati
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB University, Bogor, Jawa Barat, Indonesia 16680

^{*}Penulis Korespondensi: jsantoso@pps.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 (MGB), 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 them 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 Poklaksar 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