JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)
http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm
Vol. 9, No. 4, Agustus 2025, Hal. 4406-4417
e-ISSN 2614-5758 | p-ISSN 2598-8158
Crossref :https://doi.org/10.31764/jmm.v9i4.33433

PEMBERDAYAAN PEMUDA MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN KERUPUK KULIT DOMBA DI ROTE NDAO

Heri Armadianto[1], Bastari Sabtu[2], Dewi Elfrida Sihombing[3*]
[1,2,3]Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan,
Universitas Nusa Cendana, Indonesia
dewi_sihombing@staf.undana.ac.id[3]

ABSTRAK

Abstrak: Kabupaten Rote Ndao terkenal memiliki plasma nutfah lokal unggulan, Domba Rote. Biasanya masyarakat hanya mengkonsumsi daging domba. Kulit domba hanya dibuang atau dijadikan sebagai pakan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk memanfaatkan sisa hasil ikutan ternak menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis melalui pelatihan pembuatan kerupuk kulit Domba Rote. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan Mei 2025 berlokasi di Kecamatan Lobain, Kabupaten Rote Ndao, NTT. Sasaran pengabdian adalah pemuda dengan jumlah 45 peserta Metode yang digunakan adalah kombinasi ceramah, diskusi, demonstrasi dan praktik langsung. Beberapa tahapan kegiatan pengabdian meliputi pra, pelaksanaan pelatihan dan evaluasi. Tahapan pelatihan meliputi tahapan penyembelihan, pengulitan, perendaman dengan air panas dan kapur, pemotongan, pengungkepan dengan minyak panas, penjemuran dan penggorengan. Berdasarkan evaluasi pre dan posttest, peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan mencapai 60%. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diharapkan tidak hanya berdampak positif pada ekonomi lokal, tetapi juga berkontribusi terhadap pengurangan limbah dan peningkatan keberlanjutan peternakan berbasis *zero waste.*

Kata Kunci: Kerupuk; Domba; Kulit; Pelatihan.

Abstract: *Abstract: Rote Ndao Regency is renowned for its superior local germplasm, the Rote Sheep. Typically, the community only consumes lamb meat. Sheep skin is discarded or used as animal feed. This community service activity aims to utilize livestock byproducts into products with economic value through training in the production of Rote Sheep skin crackers. The community service activity was carried out in May 2025 in Lobain District, Rote Ndao Regency, NTT. The target group was 45 young people. The method used was a combination of lectures, discussions, demonstrations, and hands-on practice. Several stages of the community service activity included pre-training, implementation, and evaluation. The training stages included slaughtering, skinning, soaking in hot water and lime, cutting, boiling in hot oil, drying, and frying. Based on pre- and post-test evaluations, participants experienced a 60% increase in knowledge and skills. This community service activity is expected to not only have a positive impact on the local economy but also contribute to waste reduction and increased sustainability of zero-waste livestock farming.*

Keywords: *Crackers; Sheep; Skin; Training.*

Article History:
Received: 25-07-2025
Revised : 06-08-2025
Accepted: 12-08-2025
Online : 20-08-2025

This is an open access article under the CC–BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Kabupaten Rote Ndao merupakan salah satu Kabupaten yang ada di provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Kabupaten Rote Ndao sering disebut daerah kepulauan dengan luas wilayah daratan 1.280,10 Km^2. Topografi wilayah Kab. Rote Ndao didominasi oleh lahan kering dengan musim hujan ± 103 hari (Dinas Peternakan, 2022). Sesuai dengan tofografi wilayah tersebut, peternakan merupakan salah satu penyumbang terbesar dalam laju pertumbuhan ekonomi (BPS Kabupaten Rote Ndao, 2024). Kabupaten Rote Ndao memiliki komoditas ternak unggulan daerah yaitu Domba Rote. Domba Rote merupakan domba lokal yang hanya ada di Pulau Rote, NTT (Firman, 2020). Populasi domba di Kab. Rote Ndao berkisar 29.584 ekor (Badan Pusat Statistik, 2023b). Domba Rote cocok untuk beradaptasi pada lingkungan yang semi kering. Domba Rote memiliki morfologi tubuh kecil (Salamena & Rajab, 2018). Dengan besarnya potensi domba di Kab. Rote Ndao maka perlu dilakukan diversifikasi hasil ikutan ternak yaitu kulit.

Kulit, yang selama ini sering dianggap sebagai limbah, memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan yang inovatif, seperti kerupuk. Pengolahan kulit domba menjadi kerupuk membantu mengurangi limbah yang dihasilkan saat penyembelihan Dafa et al., (2023) dan sebagai alternatif sumber protein hewani yang murah (Novia et al., 2024). Kerupuk kulit adalah produk olahan yang berasal dari kulit ternak yang telah melalui proses tertentu, hingga mengubahnya menjadi hasil makanan kering yang dapat dikonsumsi. Kerupuk kulit dikenal dengan tekstur yang renyah dan rasa yang gurih, menjadikannya sebagai pilihan camilan yang populer di kalangan masyarakat (Pakpahan & Nelinda, 2019). Secara umum, kerupuk kulit yang sering ditemui adalah kerupuk kulit sapi dan kerupuk kulit ayam, dengan karakteristik dan rasa yang berbeda. Ketertarikan masyarakat Indonesia terhadap kerupuk kulit cukup tinggi. Kerupuk tergolong dalam jenis makanan ringan yang mudah disimpan dan tahan lama (Falasifah et al., 2024). Kerupuk biasanya dijadikan sebagai pendamping makanan atau dinikmati sebagai camilan (Agustina et al., 2023).

Nutrisi kerupuk bervariasi tergantung pada bahan baku dan metode produksinya. Kerupuk dengan bahan baku kulit lebih bergizi dibandingkan dengan kerupuk nabati (dari tepung tapioka). Biasanya kerupuk dari tapioka diolah dengan tambahan bahan-bahan lain untuk meningkatkan kualitas. Baitirahman et al., (2019), mengkombinasikan jamur tiram dan tepung tapioka untuk meningkatkan nilai gizi kerupuk. Kerupuk kulit mengandung 35-84 % protein dan 5-29 % lemak (Amertaningtyas et al., 2024). Susanti et al., (2022) menyatakan bahwa kerupuk kulit sapi mengandung protein yang lebih tinggi dan lemak yang rendah dibandingkan kerupuk kulit ayam. Hal ini terjadi secara alamiah karena kandungan lemak kulit ayam yang tinggi (Rakhmawati & Sulistyoningsih, 2019). Henry et al. (2019) menyatakan kandungan lemak kulit ayam mencapai 35%.

Proses pembuatan kerupuk kulit biasanya meliputi pembersihan kulit, perendaman dalam bumbu, perebusan, pengeringan, dan penggorengan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dijual (Mukhsinin & Aida Fitri, 2022; Saputra & Hurri, 2021). Menurut Oktaviana et al., (2025), untuk mendapatkan kerupuk kulit yang renyah maka kulit harus direndam di dalam air kapur sirih selama 7-8 jam. Selain itu, kerupuk harus ditiriskan untuk mencegah kerupuk menjadi tengik (Juliyarsi et al., 2022). Ukuran, ketebalan, dan keutuhan bentuk kerupuk adalah karakteristik fisik penting yang mempengaruhi keseluruhan kualitas kerupuk (Istifarin et al., 2024). Kerupuk yang memiliki bentuk dan ukuran yang konsisten cenderung lebih disukai oleh konsumen.

Pelatihan dan pemberdayaan pengolahan kerupuk dari kulit sapi, ayam dan kerbau telah banyak dilakukan (Bulkaini et al., 2023; Junianti et al., 2023; Malelak et al., 2020; Muzanni et al., 2020). Pelatihan pengolahan kerupuk kulit dapat menjadi cikal bakal Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dengan mengandalkan kearifan lokal. Pelatihan yang diberikan meliputi tahapan pengolahan kulit sampai pada pemasaran produk kulit. Berbagai inovasi dalam pengolahan seperti membuat varian rasa yang berbeda seperti rasa pedes, rasa balado rasa rumput laut dan lainnya dilakukan untuk meningkatkan minat konsumen (Yulianti et al., 2023). Rahmaniar et al., (2023) juga mengkombinasikan kulit ayam dengan berbagai jenis tepung untuk meningkatkan sensori kerupuk.

Pengolahan kulit domba menjadi kerupuk tidak dilakukan oleh masyarakat karena belum pernah dilakukan pelatihan pengolahan kulit di Kabupaten Rote Ndao. Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan, diketahui bahwa peternak hanya menjual daging domba, sementara kulit domba dibuang sebagai pakan ternak. Hal ini juga diperkuat oleh data Badan Pusat Statistik, (2023a), bulu dan kulit dari domba Rote belum dimanfaatkan. Ditinjau dari segi nutrisi, kulit domba memiliki potensi untuk diolah menjadi kerupuk. Hasdar & Rahmawati, (2017) menyatakan bahwa kadar protein berkisar antara 85,51% hingga 86,63% setelah proses pengolahan menjadi gelatin. Selanjutnya, kandungan lemak dalam kulit domba juga signifikan berkisar antara 0,63% hingga 0,91% Kandungan lemak dalam kulit domba juga dapat mempengaruhi sifat fungsional produk, seperti gelatin (Maulina et al., 2024). Kandungan nutrisi kulit domba dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk diet, manajemen kesehatan, dan teknik pengolahan, yang merupakan satu kesatuan dalam menentukan kualitas serta nilai kulit itu sendiri, baik untuk ekonomi peternakan dan industri kulit (Aman, 2022; Atoma et al., 2024).

Kegiatan pengabdian pengolahan kerupuk kulit domba bertujuan untuk menangani limbah hasil sisa ternak dan memberikan nilai tambah menjadi produk yang layak jual. Pelatihan pengolahan kerupuk dari kulit domba Rote ditujukan kepada pemuda untuk meningkatkan minat wirausaha bagi pemuda yang tidak menutup kemungkinan menjadi entrepeneur muda

melalui indsutri kecil dan menengah (IKM). Berbagai studi telah menunjukkan bahwa IKM kerupuk kulit memiliki peluang untuk meningkatkan perekonomian lokal dan membuka lapangan pekerjaan (Afifah et al., 2024; Prasekti & Abdillah, 2016; Suryani & Yusdiana, 2024). Pada kegiatan pkm ini, peserta akan diberikan edukasi dan keterampilan pengolahan kerupuk dari kulit domba mentah, pengapuran, penjemuran, penggorengan dan pengemasan. Pada kesempatan ini, peserta juga akan diminta melakukan tes organoleptik. Pengujian organoleptik dimaksudkan untuk mendapatkan umpan balik langsung mengenai kelebihan dan kekurangan dari produk kerupuk yang dihasilkan (Lestari et al., 2024; Moniharapon, 2018).

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan Mei 2025. Lokasi pengabdian kepada masyarakat bertempat di Desa Helebeik, Oeteas, Kecamatan Lobain, Kabupaten Rote Ndao, NTT. Pemilihan Kecamatan Lobalain didasarkan pada lokasi Kecamatan Lobalain memiliki akses yang dekat ke ibukota Baa sehingga diharapkan kerupuk kulit domba yang diproduksi dalam skala rumahan dapat dipasarkan. Peserta pengabdian kepada masyarakat berjumlah 35 orang terdiri dari perangkat desa, dosen, mahasiswa dan pemuda yang tinggal di Desa Helebeik. Sebagian besar pemuda tersebut berprofesi sebagai petani dan peternak.

Metode kegiatan pengabdian ini menggunakan kombinasi antara ceramah, demonstrasi, diskusi, dan praktik langsung. Dengan berdiskusi dapat meningkatkan keterlibatan peserta. Pengolahan kerupuk kulit domba merupakan hal yang baru, sehingga peserta akan diberikan pemahaman terkait karakteristik kulit domba, tahapan pengolahan sampai pada tahapan pengemasan. Praktik langsung bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pemahaman peserta. Pada tahapan ini, peserta juga akan terlibat langsung dalam semua proses pengolahan kerupuk seperti proses pencabutan bulu, pemotongan sampai pada proses penggorengan. Keterlibatan peserta dalam praktik nyata dapat meningkatkan kepercayaan diri dan kemampuan teknis peserta.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan dibagi menjadi 3 tahapan, sebagai berikut :

1. Pra Kegiatan

Persiapan kegiatan dilakukan oleh dosen, mahasiswa dan perangkat desa untuk melakukan analisis pendahuluan terhadap situasi awal di lokasi pengabdian untuk merinci secara komprehensif susunan kegiatan yang akan dilaksanakan.

2. Pelaksanaan kegiatan pengabdian

a. Penyuluhan

Di dalam penyuluhan dilakukan pemaparan oleh tim pelaksana tentang beberapa keuntungan dan manfaat pengolahan kulit, tahapan-tahapan pembuatan kerupuk kulit dimulai dari penyiapan kulit sampai pada pengemasan dan pelabelan.

b. Pelatihan

Pelatihan dilakukan dalam bentuk praktik langsung kepada pemuda dengan dengan keterlibatan pemuda secara langsung di dalam proses pengolahan kerupuk kulit domba.

c. Pengemasan dan Labeling

Kerupuk kulit domba dikemas dalam kemasan dan label yang menarik. Peserta akan belajar cara menimbang dan mengemas sehingga produk tetap aman dikonsumsi. Setelah dikemas, peserta akan melakukan uji organoleptik kerupuk yang dihasilkan. Peserta mencicipi rasa, aroma dan tekstur kerupuk. Penilaian ini berguna untuk meningkatkan kualitas produk di masa depan dan juga untuk memahami preferensi konsumen.

3. Evaluasi

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian ini, dilakukan evaluasi dengan menggunakan kuesioner (soal pre dan posttes). Pertanyaan yang diberikan berjumlah 20 soal dengan 5 aspek penilaian. Aspek penilaian tersebut diantaranya karakteristik kulit domba, pengolahan kerupuk kulit, kemasan dan cara mengemas yang baik, labeling dan organoleptik kerupuk. Data yang telah dianalisis disajikan dalam tabel.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pra Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan proses penyembelihan 2 ekor domba. Setelah proses pengeluaran darah, domba digantung dan dikuliti tanpa merusak lembar kulit. Proses pengulitan domba disajikan pada gambar 1. Kulit domba harus dibersihkan dengan hati-hati. Proses ini melibatkan penghilangan sisa-sisa daging, lemak dan kotoran yang mungkin masih melekat. Kulit domba bagian dalam dikerok secara manual sampai bersih. Prosedur pembersihan manual ini sangat penting karena mempengaruhi daya kembang kerupuk. Selanjut tahapan perendaman dan pengapuran untuk menghilangkan bulu.

Gambar 1. Domba Rote (a) dan Proses pengulitan domba Rote (b)

Setelah dibersihkan secara manual, proses selanjut yaitu menghilangkan bulu domba. Tahapan ini dapat dilakukan dengan perendaman dalam air panas dan pengapuran. Proses perebusan ini juga berfungsi untuk melunakkan tekstur kulit dan mempermudah proses pencabutan bulu. Setelah direbus selama 2-3 menit, bulu domba dikerok secara manual. Bulu Domba Rote memiliki karakteristik padat dan tebal sedangkan kulit Domba Rote memiliki memiliki tekstur yang lembek dan tipis. Oleh karena itu, saat proses pencabutan bulu harus dilakukan secara hati-hati dan teliti. Adanya temuan bulu pada kerupuk kulit akan mempengaruhi kesan konsumen (Sabtu et al., 2021). Sementara itu, kulit domba lainnya direndam dalam larutan kapur (calcium hydroxide) yang memiliki pH tinggi. Kapur berfungsi untuk membebaskan bulu dan lemak dari kulit dan memfasilitasi proses penyamakan yang lebih efektif. Konsentrasi kapur dalam larutan berkisar antara 15-20%. Proses ini berlangsung selama satu malam. Lama proses pengapuran tergantung pada ketebalan kulit dan kondisi awalnya (Imanudin et al., 2024).

2. Pelaksanaan Kegiatan

a. Penyuluhan

Kegiatan pengabdian diawali dengan pemaparan materi. Kegiatan pemaparan materi bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait pengolahan kulit domba. Pada kegiatan ini disampaikan materi terkait karakteristik kulit domba, tahapan pengolahan kerupuk, sampai pada proses pengemasan. Materi disampaikan dengan metode ceramah. Tim pelaksana memberi penekanan pada pentingnya design kemasan yang menarik dan informatif. Tim pelaksana telah mendesign kemasan yang akan digunakan. Selama sesi penyuluhan, peserta diberi kesempatan untuk bertanya pada tim pelaksana sehingga proses penyuluhan berlangsung secara interaktif dan komunikatif. Kegiatan penyuluhan dan pemaparan materi disajikan pada gambar 2.

Gambar 2. Kegiatan penyuluhan dan pemaparan materi

b. Pelatihan

Demonstrasi proses pengolahan kerupuk kulit domba dilakukan oleh tim pelaksana dan peserta secara bersama-sama. Proses pengolahan kulit domba menjadi kerupuk sebagai berikut: (1) Proses Pencabutan Bulu. Selanjutnya kulit domba yang telah direndam dengan kapur, dihilangkan bulunya dengan cara dicabut secara manual dengan tangan atau dikorek dengan pisau. Setelah semua bulu dihilangkan, maka kulit dibilas dengan air bersih untuk menghilangkan sisa kapur. Selain itu, pada tahapan ini pengusul juga memperlihatkan kulit domba yang telah direndam air panas sebelumnya pada persiapan awal. Secara penampakan, tidak terlihat perbedaan kulit yang direndam dengan air panas dan kapur; (2) Perebusan. Kulit yang telah dibersihkan kemudian direbus dalam air mendidih yang dicampur garam selama 1-1,5 jam pada suhu 90-100^{0}C. Selama proses perebusan, kulit di bolak-balik. Setelah direbus, kulit domba biasanya direndam dalam air dingin untuk menghentikan proses pemasakan; (3) Pemotongan. Pada tahapan ini, kulit domba dipotong kecil-kecil dengan ukuran 2 x 5 cm. Tidak ada spesifikasi ukuran kulit, hanya saja kulit harus dipotong seragam untuk estetika; (4) Pengeringan. Kulit domba diatur dalam nampan dan dijemur di bawah matahari. Kulit harus berada dalam kondisi kering dan terlihat transparan. Proses pengeringan berpengaruh signifikan terhadap pengembangan kerupuk kulit (Lilir et al., 2021); (5) Pengungkepan. Kulit domba yang telah kering direbus dalam minyak panas selama 2 jam. Suhu minyak tersebut berada dalam range 110-120 ^{0}C. Perebusan ini bertujuan untuk memasukkan minyak ke dalam pori-pori kerupuk sehingga akan memberikan karakteristik gelembung pada kulit domba. Tahapan ini sangat berperan dalam menentukan daya kembang saat digoreng (Koswara et al., 2017); dan (6) Penggorengan. Setelah pengeringan, kerupuk kulit domba digoreng dalam minyak panas hingga berwarna keemasan dan mengembang. Penggorengan harus dilakukan pada suhu yang tepat untuk mendapatkan tekstur yang renyah. Suhu penggorengan tradisional yang digunakan berada dalam range 190-200^{0}C (Jamaluddin, 2018).

c. Pengemasan dan Labeling
Kerupuk kulit domba yang telah digoreng dan didinginkan siap untuk dikemas. Pengemasan dilakukan dalam plastik untuk menjaga kualitas dan kerenyahan kerupuk. Label dan informasi produk juga ditambahkan agar menarik bagi konsumen. Pada sesi ini juga, diberikan secara simbolis kerupuk kulit domba yang telah dikemas dari tim pelaksana kepada perangkat Desa Helebeik. Pada tahapan ini, peserta mencicipi kerupuk dan memberikan penilaian pada kerupuk. Karakteristik kerupuk kulit domba yang dibuat terasa gurih, renyah dan berwarna kuning keemasan.

3. Evaluasi

Berdasarkan evaluasi, peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan kerupuk kulit domba (Tabel 1). Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan pkm berhasil meningkatkan pemahaman peserta pada aspek karakteristik kulit domba sebesar 55%. Peserta telah mampu mengetahui syarat bahan baku kulit, kebersihan kulit, keutuhan kulit dan bau kulit. Pada aspek tahapan pengolahan kulit, terjadi peningkatan sebesar 70%. Pada aspek ini, peserta telah mampu memahami prosedur pembuangan lemak pada bagian dalam kulit, prosedur pengapuran, prosedur pengungkepan, dan penirisan minyak sebagai titik krusial untuk menjaga kerenyahan kerupuk. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan sebesar 70% pada aspek kemasan. Pada kegiatan pkm, peserta mulai mengenal kemasan makanan plastik *standing pouch zipper*. Selanjutnya, peserta mengalami peningkatan sebesar 55% pada aspek labeling. Peserta telah mampu memahami pentingnya labeling dalam meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk. Pada aspek organoleptik, peserta mengalami peningkatan sebesar 60%. Pemahaman dan penilaian organoleptik produk sangat penting untuk meningkatkan kualitas dan penerimaan produk oleh konsumen.

Tabel 1. Hasil Pretest dan Posttest Peserta

Aspek Penilaian	Skor (100%)	
	Pretest	Posttest
Karakteristik Kulit Domba	30%	85%
Tahapan pengolahan kulit	20%	90%
Kemasan dan cara pengemasan yang baik	20%	90%
Labelling	20%	85%
Organoleptik kerupuk	30%	90%

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kabupaten Rote Ndao telah berhasil mengangkat potensi peternakan domba Rote berbasis *zero waste* melalui pengolahan kulit domba menjadi kerupuk. Berdasarkan evaluasi,

terjadi peningkatan pengetahuan peserta mencapai 60% (post-test) dengan rata-rata skor pre-test sebesar 20-30%. Adapun saran dari kegiatan pengabdian ini adalah perlunya kerjasama dengan pemerintah setempat dan UMKM untuk membuka peluang pemasaran kerupuk kulit domba Rote.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat Program Studi Peternakan mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Nusa Cendana yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Dana PNBP Universitas Nusa Cendana Tahun 2025. Tim pelaksana juga mengucapkan terimakasih kepada Dinas Peternakan Kabupaten Rote Ndao dan Perangkat Desa Helebeik yang telah aktif mendukung kegiatan pengabdian.

DAFTAR RUJUKAN

Afifah, V., Tety, E., & Kusumawaty, Y. (2024). Analisis Pendapatan pada Usaha Kerupuk Kulit di Kabupaten Kampar (Studi Kasus UD. Kerupuk Kulit Jon Kenedi). *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, *9*(1), 17–26. https://doi.org/10.37149/jia.v9i1.913

Agustina, A., Mastar, S., & Wartiningsih, A. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Kerupuk Kulit Sapi (Studi Kasus Lingkungan Surya Bakti Kelurahan Pekat Kecamatan Sumbawa). *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian FP UNSA*, *3*(1), 22–36.

Aman, B. (2022). Peri and Post Slaughter Defect Assessment of Sheep and Goat Skin in Selected Districts of Borana Zone, Oromia Region, Ethiopia. *Journal of Biology, Agriculture and Healthcare*, *12*(11), 30–40. https://doi.org/10.7176/jbah/12-11-04

Amertaningtyas, D., Sintiya, Kalle, A. D. M., Abdilah, R., Evanuarini, H., Widyastuti, E. S., Hermanto, F. E., & Saleha, R. A. (2024). Optimizing Rambak Cracker Production: Evaluating the Influence of Different Drying Methods on Protein, Fat, and Organoleptic Properties. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, *34*(2), 189–202. https://doi.org/10.21776/ub.jiip.2024.034.02.6

Atoma, T. B., Szonyi, B., Haile, A. F., Fries, R., Baumann, M. P. O., & Randolph, D. G. (2024). Assessment of health problems of sheep and goats based on ante-mortem and post-mortem inspection at Addis Ababa Abattoir, Ethiopia. *Frontiers in Veterinary Science*, *11*(June), 1–8. https://doi.org/10.3389/fvets.2024.1406801

Badan Pusat Statistik. (2023a). *Jumlah Usaha Pertanian Perorangan Peternakan Domba Potong Menurut Kecamatan dan Jenis Produksi Unit*.

Badan Pusat Statistik. (2023b). *Populasi Ternak Menurut Kecamatan dan Jenis Ternak*.

Baitirahman, A. N., Rahmadewi, Y. M., & Pangastuti, P. M. (2019). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (Pleurotus oestreatus) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Journal of Food and Culinary*, *2*(2), 85. https://doi.org/10.12928/jfc.v2i2.1911

BPS Kabupaten Rote Ndao. (2024). *Kabupaten Rote Ndao Dalam Angka, 2024* (I). Badan Pusat Statistik.

Bulkaini, Kisworo, D., Yulianto, W., Wulandani, Haryanto, Akhyar Sutaryono, & Sumandi, I. K. (2023). Inovasi Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam berbasis Limbah Rumah Potong Ayam (RPA). *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *6*(2), 149–152.

Dafa, M. H., Solihah, N. I., Probowo, Y., & Handziko, R. C. (2023). Penanganan Limbah Padat Produksi Kerupuk Rambak di Brontokan, Danurejo, Mertoyudan, Magelang. *J. Pengabdian Masyarakat MIPA Dan Pendidikan MIPA*, *7*(1), 149–157. https://doi.org/http://journal.uny.ac.id/index.php/jpmmp

Dinas Peternakan. (2022). *Profil Dinas Peternakan*.

Falasifah, N., Ningsih, Y., Hikmi Nur Aqidah, J., Zihaul Haq, A., & Lukmanul Hakim, A. (2024). Empowering Kampung Kerupuk Community through Improving the Technology of the Crackers Drying Process in Tambakrejo Village, Sidoarjo Regency. *Soeropati: Journal of Community Service*, *6*(2), 128–143. https://doi.org/10.35891/js.v6i2.4701

Firman, A. (2020). Penentuan Wilayah-Wilayah Sentra Pengembangan Ternak Kecil Di Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Sosiohumaniora*, *22*(1), 64–71. https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v22i1.23250

Hasdar, M., & Rahmawati, Y. D. (2017). Kajian Potensi Kulit Sapi sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *6*(1), 328. https://doi.org/https://doi.org/10.17728/jatp.211 1

Henry, S., Darwish, S., Saleh, A., & Khalifa, A. (2019). Carcass Characteristics and Nutritional Composition of Some Edible Chicken By-products. *Egyptian Journal of Food Science*, *47*(1), 81-90. https://doi.org/10.21608/ejfs.2019.16364.1018

Imanudin, Z., Aviasti, & Amaranti, R. (2024). Implementasi Standar Industri Hijau pada Industri Penyamakan Kulit. *Bandung Conference Series: Industrial Engineering Science*, *4*(1), 541–550. https://doi.org/10.29313/bcsies.v4i1.12000

Istifarin, R. A., Maflahah, I., & Mojiono, M. (2024). Aplikasi Statistical Quality Control pada Pengendalian Kualitas Kerupuk Puli di UKM Kerupuk Puli Fitri. *Edufortech*, *9*(1), 30–42. https://doi.org/10.17509/edufortech.v9i1.61047

Jamaluddin. (2018). Pengolahan Aneka Kerupuk % Keripik Bahan Pangan. In *Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar* (I, Vol. 3, Issue 1). Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.

Juliyarsi, I., Melia, S., Sukma, A., Setiawan, R. D., Syafruddin, A., Peternakan, F., Andalas, U., Teknologi, F., Universitas, I., Teknologi, F., & Universitas, P. (2022). Penerapanmesin Peniris Minyak (Spinner) Untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Dan Kualitas Dari Kerupuk Kulit Pada Ikm Rizky di Kota Padang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, *5*(4), 180–188.

Junianti, F., Indah Lestari, R., & Putri Utami, A. (2023). IbM Pengolahan Limbah Kulit Ayam Pada IKM Sentra Foods Di Kabupaten Pinrang. *IbMAS ATIM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(1), 38–42. https://doi.org/10.61844/ibmasatim.v2i1.396

Koswara, S., Mauizzati Purba, Dyah Sulistyorini, Anita Nur Aini, Yanti Kamayanti Latifa, Nur Allimah Yunita, Ratna Wulandari, Devi Riani, Cita Lustriane, Siti Aminah, Nurita Lastri, & Puji Lestari. (2017). Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Kerupuk Kulit. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan* (I). Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Lestari, V., Kusumaningrum, I., Zuraida, I., Diachanty, S., & Pamungkas, B. F. (2024). Utilization of Head and Bones in The Processing of White-Spotted Spinefoot (Siganus canaliculatus) Fish Crackers. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, *27*(1), 16–26. https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i1.45014

Lilir, F. B., Palar, C. K. M., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Proses Pengolahan Kerupuk Kulit Sapi. *Zootec*, *41*(1), 214. https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32667

Malelak, G. E. M., Botha, E. M., Lestari, G. A. Y., Deno Ratu, M. R., & Jelantik, I. G. N. (2020). Pelatihan Pengolahan Se'I Dan Kerupuk Kulit Babi Bagi Anggota Darma Wanita Wilayah Kabupaten Malaka. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, *5*(2), 78–90. https://doi.org/10.35726/jpmp.v5i2.470

Maulina, D. E., Ismayanti, A. P., Ana, S. S., & Hasdar, M. (2024). Tinjauan Produksi

Gelatin: Sumber, Bahan Baku, Pretreatment, dan Teknik Ekstraksi Lanjutan. *Jurnal Agroindustri Pangan*, *3*(Table 10), 4–6.

Moniharapon, A. (2018). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) dengan Subtitusi Daging Ikan Lemadang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol.*, *10*(1), 37–44.

Mukhsinin, A., & Aida Fitri, C. (2022). Pengaruh Perendaman dengan Santan terhadap Kualitas dan Uji Organoleptik Kerupuk Kulit Kerbau (Effect of Soaking with Coconut Milk on The Quality and Organoleptic Test of Buffalo Skin Crackers). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *7*(4), 658–670.

Muzanni, A., Murni, M., & Majidah, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Produk Kerupuk Berbahan Kulit. *Jurnal Warta Desa (JWD)*, *2*(1), 85–88. https://doi.org/10.29303/jwd.v2i1.103

Novia, D., Juliyarsi, I., Yuherman, Setiawan, R. D., Afriyeni, R., & Nurhayani, F. (2024). Physicochemical and sensory properties of cow skin crackers from dry salt-preserved skin utilizing sodium meta-bisulfite (SMB). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, (Vol. 1341, No. 1, p. 012043). https://doi.org/10.1088/1755-1315/1341/1/012043

Oktaviana, A., Devi, T., & Indriastiningsih, E. (2025). Pengembangan Sentra Industri Rambak Kulit Melalui Peningkatan Product Value dan Pengelolaan Organisasi. *SULUH: Jurnal Abdimas*, *6*(2), 212–220. https://doi.org/http://journal.univpancasila.ac.id/index.php/SULUH

Pakpahan, N., & Nelinda. (2019). Studi Karakteristik Kerupuk: Pengaruh Komposisi dan Proses Pengolahan. *BMC Public Health*, *5*(1), 1–11. https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s12889-021-12260-z%250Ahttps://doi.org/10.1186/s12889-022-13062-7%250Ahttps://doi.org/10.1016/j.cegh.2021.100907%250Ahttp://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jnursing%250Ahttps://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JKEP/article/view/355%25

Prasekti, Y. H., & Abdillah, M. I. (2016). Analisa kelayakan usaha kerupuk sapi dan kerupuk kerbau. *Jurnal Agribisnis*, *12*(14), 1–16.

Rahmaniar, Mariani, & Rusdin, I. (2023). Analisa Sensori Kerupuk Kulit Ayam Sebagai Pengembangan Produk Dari Limbah Produksi Frozen Food; Nugget Ayam Sensory Analysis Of Chicken Skin Crackers As Product Development From Frozen Food Production Waste; Chicken Nuggets. *Jurnal Gallus Gallus* , *2*(1), 49–57.

Rakhmawati, R., & Sulistyoningsih, M. (2019). Kandungan Lemak Kulit Pada Berbagai Jenis Ayam Konsumsi. *Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, *6*(2), 97. https://doi.org/10.25273/florea.v6i2.5486

Sabtu, B., Deno Ratu, M. R., Riwu, A., & Lay, M. R. . (2021). Pemberdayaan Anggota PKK Kabupaten Sabu Raijua Melalui Pelatihan Pengolahan KUlit dalam Upaya Menciptakan Lapangan Kerja. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Petani*, *2*(2), 281–289.

Salamena, J. F., & Rajab. (2018). Domba Kisar Sebagai Plasma Nutfah Lokal di Maluku. *Agrinimal*, *6*(1), 12–17.

Saputra, M., & Hurri, S. (2021). Profitabilitas usaha kerupuk kulit di Desa Sentosa Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie Profitability of the leather cracker business in Sentosa Village, Mutiara Barat District, Pidie Regency. *Jurnal Sains Pertanian*, *4*(1), 54–59.

Suryani, & Yusdiana. (2024). Analisis Keuntungan Usaha Kulit Sapi (Studi Kasus :Usaha Pengohan Kulit Sapi Pak Mukhtar Kecamatan Kota Juang Kabupaten Bireuen). *Stock Peternakan*, *6*(1), 55–61.

Susanti, S., Hintono, A., Mulyani, S., Ardi, F. A., & Arifan, F. (2022). Comparison of Chemical Characteristics of Various Commercial Animal Skin Crackers. *American Journal of Animal and Veterinary Sciences*, *17*(4), 314–321. https://doi.org/10.3844/ajavsp.2022.314.321

Yulianti, H. T., Astuti, A., Rahayu, W., Sasmi, W. T., Wafi, Z. A., Studi, P., Industri, T., Teknik, F., Buana, U., Karawang, P., Karawang, K., Rasa, I., & Sapi, K. K. (2023). Inovasi Rasa pada Produk UMKM Kerupuk Kulit APHE Karawang. *Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian (KNPP) Ke-3*, 2477–2480.