

## MAKANAN RINGAN BERBASIS PENGOLAHAN HASIL IKUTAN PEMOTONGAN TERNAK AYAM

Irma Susanti S.<sup>1)</sup>, Suhartina<sup>1)</sup>, Dahniar<sup>2)</sup>, Mariani<sup>1)</sup>, Rustang<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan dan Perikanan, Universitas Sulawesi Barat, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat

<sup>2)</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat

Corresponding author : Irma Susanti S, Suhartina  
E-mail : irmasusanti@unsulbar.ac.id

Diterima 04 Desember 2022, Direvisi 29 Januari 2023, Disetujui 30 Januari 2023

### ABSTRAK

Kegiatan pemotongan ternak ayam yang dilakukan oleh para pedagang maupun peternak menghasilkan limbah yang harus diolah secara benar agar masih dapat menghasilkan nilai tambah ekonomi. Sampai saat ini limbah tersebut belum banyak dimanfaatkan oleh penduduk di Desa Adolang Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan penyuluhan dan bimtek tentang pengolahan limbah pemotongan ayam menjadi kripik yang bernilai ekonomis. Metode kegiatan terdiri dari : persiapan dan koordinasi teknis, sosialisasi dan pembuatan kripik usus dan kaki ayam, pengemasan, pemasaran, dan monitoring. Banyaknya hasil ikutan pemotongan ayam menumbuhkan harapan baru, bagi Kelompok Wanita Tani Bura' Asso di Desa Adolang untuk mengolah bahan pangan tersebut menjadi makanan ringan. Usus dan cekec ayam ini diolah menjadi kripik yang bergizi karena diolah dengan proses pembersihan, pencampuran bumbu-bumbu, digoreng kemudian dikemas dengan baik. Potensi lain terkait dengan produk ini adalah peningkatan perekonomian keluarga dari usaha kripik usus dan cekec ayam. Manfaat langsung yang dirasakan oleh masyarakat setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan ringan berbahan baku limbah pemotongan ayam sehingga menanggulangi pencemaran lingkungan. Melalui kegiatan kemitraan masyarakat stimulus, diharapkan akan menjadi percontohan bagi kegiatan-kegiatan kemitraan di desa-desa lainnya dalam rangka peningkatan ekonomi melalui usaha mikro, kecil dan menengah.

**Kata kunci :** hasil ikutan pemotongan; kripik; usus ayam; kaki ayam.

### ABSTRACT

The slaughtering of chickens carried out by traders and breeders produces waste that must be processed properly so that it can still generate economic added value. Until now, this waste has not been widely used by residents in Adolang Village, Pamboang District, Majene Regency. This service activity aims to provide counseling and technical guidance on processing chicken cutting waste into economically valuable chips. The activity method consists of: preparation and technical coordination, outreach and manufacture of chicken intestine and leg chips, packaging, marketing, and monitoring. The large number of by-products of slaughtering chickens has given rise to new hope for the Bura' Asso Women Farmers Group in Adolang Village to process these foodstuffs into snacks. Intestines and chicken feet are processed into nutritious chips because they are processed by cleaning, mixing spices, frying and then packing them properly. Another potential associated with this product is increasing the family economy from the business of intestinal chips and chicken feet. The direct benefit felt by the community after the training and assistance was carried out was an increase in knowledge and skills in processing snacks made from chicken slaughtering waste so as to overcome environmental pollution. Through the stimulus community partnership activities, it is hoped that this will become a model for partnership activities in other villages in the context of increasing the economy through micro, small and medium enterprises.

**Keywords:** cutting waste; chips; chicken intestine; chicken feet.

### PENDAHULUAN

Kecamatan Pamboang merupakan salah satu kecamatan yang secara administratif terletak di Kabupaten Majene,

Sulawesi Barat. Luas wilayahnya 70,09 km<sup>2</sup>, dengan jumlah penduduk pada tahun 2021 sebanyak 24.284 orang (BPS Kabupaten Majene, 2022). Mayoritas penduduknya bekerja

di bidang pertanian, perkebunan, peternakan dan perikanan.

Nilai kecukupan gizi yang terpenuhi dapat berdampak pada peningkatan bahan pangan yang berasal dari nabati ataupun bahan pangan hewani (Almatsier dkk, 2011). Seiring perkembangan UMKM pada berbagai bidang usaha serta skala usaha dengan produk yang berbeda serta berdaya saing. Produk yang dihasilkan dapat berupa kerajinan, bordir, perhiasan, makanan dan lain-lain tergantung pada keterampilan sumberdaya manusia yang secara kreatif dan inovatif sehingga dapat diikuti dengan meningkatnya pendapatan dan kesejahteraan masyarakat (Ananda dan Susilowati, 2019).

Salah satu usaha dalam bidang peternakan adalah budidaya ternak ayam baik ayam potong maupun ayam kampung. Pemotongan ayam di wilayah Kecamatan Pamboang meninggalkan hasil ikutan ternak berupa usus, ceker dan kulit ayam yang apabila tidak ditanggulangi akan menjadikan limbah. Hasil ikutan atau biasa dikenal dengan limbah pemotongan ternak di era globalisasi sampai saat ini kurang mendapat perhatian yang khusus dari masyarakat di lingkungan sekitar untuk dimanfaatkan. Kurangnya kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan limbah dikarenakan tidak adanya pengetahuan masyarakat mengenai kandungan limbah hasil olahan tersebut, kebanyakan masyarakat hanya berpendapat bahwa limbah hanya mendatangkan dampak negatif (Ritha dkk, 2022).

Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) dapat diperoleh hasil sampingan berupa kepala, ceker, kulit, usus dan lainnya yang dapat dijual terpisah dari karkas unggas dan masih memiliki manfaat dan nilai tambah (Masimpa dkk, 2017). Hasil ikutan ternak unggas adalah bagian-bagian dari ternak unggas yang pemanfaatannya secara umum bukan untuk dikonsumsi oleh manusia, bagian ini termasuk bagian-bagian yang masih dapat dikonsumsi oleh manusia tetapi tidak ditekankan sebagai konsumsi utama manusia. Hasil ikutan ternak unggas lainnya berupa darah dan bulu dapat digunakan sebagai bahan baku pakan ternak. Selanjutnya dikemukakan bahwa mengkonsumsi kaki ayam dapat memberikan manfaat bagi kesehatan antara lain memperbaiki sistem kekebalan tubuh karena kaki ayam mengandung mineral seperti kalsium, magnesium, kalium dan fosfor. Kaki atau ceker ayam juga mengandung kolagen hampir sama dengan kolagen yang ada pada sayuran berdaun hijau dan buah-buahan dengan kandungan vitamin C, kolagen sendiri

merupakan satu bahan khusus yang dibutuhkan kulit untuk menjaga elastisitas kulit. Kulit ayam dan usus ayam juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya yaitu mengandung vitamin A yang berfungsi sebagai sistem kekebalan tubuh, vitamin B12 yang berperan sebagai pendukung kesehatan sistem saraf tubuh serta mencegah anemia (Setiadi, 2012). Secara keseluruhan komposisi nutrisi usus ayam dan ceker ini dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2.

**Tabel 1.** Komposisi Nutrisi Usus Ayam

Jenis Nutrisi	Kandungan (%)
Kadar Protein Kolagen	65,90
Kadar Protein	22,93
Kadar Lemak Kasar	5,60
Kadar Abu	3,44
Mineral	6,68
Bahan Lainnya	2,03

**Tabel 2.** Komposisi Nutrisi Ceker ayam/100 gr

Jenis Nutrisi	Jumlah
Energy	150 kkal
Protein	19 g
Karbohidrat	0,4 g
Lemak	8 g
Vitamin A	100 IU
Asam folat	86 mkg
Kolin	13 mg
Kalsium	88 mg
Fosfor	83 mg
Asam lemak Omega-3 (mg)	187 mg
Asam lemak Omega-6 (mg)	2,571 mg

Pemanfaatan limbah pemotongan ayam di masyarakat, kebanyakan digunakan sebagai olahan makanan seperti sup, mie ayam, kripik dan pemanfaatan protein yang terdapat pada kulit ceker ayam untuk dijadikan gelatin.

Ceker ayam (*shank*) adalah suatu bagian dari tubuh ayam yang kurang diminati, yang terdiri atas komponen kulit, tulang, otot, dan kolagen sehingga perlu diberikan sentuhan teknologi untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, tetapi ceker ayam jarang sekali dimanfaatkan oleh masyarakat karena masyarakat sendiri tidak mengetahui khasiat dan potensi dari kandungan zat gizi pada ceker ayam tersebut.

Limbah pemotongan ayam seperti ceker ayam, kulit dan usus atau jeroan akan dimanfaatkan oleh kelompok ibu-ibu yang terhimpun dalam Kelompok Wanita Tani Bura' Asso di Desa Adolang Kecamatan Pamboang. Banyaknya hasil ikutan pemotongan ayam tersebut di Kecamatan Pamboang memberikan harapan baru bagi

ibu-ibu tersebut untuk mengolah ceker dan usus ayam tersebut sebagai makanan ringan. Pemotongan ayam yang cukup banyak membuat kedua limbah pemotongan ayam tersebut mudah didapatkan dan harganya relatif murah. Ceker dan usus ayam dikumpulkan dapat diolah oleh Kelompok Wanita Tani ini menjadi kripik usus ayam dan kripik ceker ayam. Proses pengolahan kripik cukup mudah dilakukan dengan membersihkan usus dan ceker ayam kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu sehingga diperoleh kripik dengan rasa sesuai selera masyarakat.

Atas dasar latar belakang tersebut dilakukan pengabdian kepada masyarakat melalui metode penyuluhan mengenai teknologi pengolahan hasil ikutan ternak unggas berupa kulit, usus, ceker menjadi diversifikasi produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan penumpukan limbah dari pemotongan ayam dapat teratasi dengan baik.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk: 1) memperkenalkan hasil ikutan ternak unggas yang antara lain usus, ceker dan kulit ayam yang masih mempunyai nilai gizi yang tinggi; 2) menumbuhkan kesadaran dari masyarakat, khususnya ibu-ibu yang terhimpun dalam Kelompok Wanita Tani Bura' Asso dalam pengelolaan hasil ikutan ternak unggas untuk menghindari dampak lingkungan yang dihasilkan apabila telah menjadi limbah; 3) mengenalkan teknologi pengolahan hasil ikutan ternak unggas (usus, ceker dan kulit ayam) sehingga menghasilkan diversifikasi produk unggas; dan 4) melalui diversifikasi produk ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Adolang Kecamatan Pamboang khususnya ibu-ibu yang terhimpun dalam Kelompok Wanita Tani Bura' Asso.

## METODE

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) dilakukan di Kelompok Wanita Tani Bura' Asso, Desa Adolang, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat, pada tanggal 10 Agustus 2022. Jumlah peserta kegiatan sebanyak 20 orang.

- a) Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan beberapa tahap yaitu : **Tahap I**, berupa Survey lokasi, Koordinasi dan Analisis kebutuhan usulan PKMS yang terdiri dari :
  1. Survey lokasi, pada tahap ini tim pengusul melakukan survey lokasi mitra uantuk kegiatan yang diusulkan.
  2. Persiapan dan koordinasi, pada

tahapan ini koordinasi lanjutan dilakukan untuk memperkuat implementasi usulan di kelompok mitra.

3. Perencanaan dan penyuluhan serta *Focus Group Discussion* pemanfaatan hasil ikutan limbah pemotongan ayam sampai strategi pemasaran produk
- b) **Tahap II**, produksi dan kualitas kripik ceker dan usus ayam yang terdiri dari :
    1. Pada tahap ini diproduksi makanan ringan berbahan baku hasil ikutan pemotongan ternak ayam berupa kripik ceker dan usus ayam berkualitas.
    2. Packing atau pengemasan produk, pada tahapan ini kelompok dibina untuk memproduksi produk dengan kemasan agar dapat bertahan lama.
    3. Pelatihan pembuatan label kemasan produk agar lebih menarik konsumen saat pemasaran kripik ceker dan usus ayam berdasarkan hasil diskusi tim pengusul dan mitra serta analisis pasar. Pengemasan dan Upelabelan dapat mempengaruhi minat konsumen.
  - c) **Tahap III**, Bimbingan pemasaran dan strategi pemasaran terdiri dari :
    1. Pada tahap ini produk makanan ringan berupa kripik ceker dan usus ayam diperkenalkan ke konsumen atau pasar sasaran.
    2. Produk berupa kripik ceker dan usus ayam diperluas jangkauan pasar dengan strategi pemasaran yang lebih menguntungkan misalnya dijual di warung-warung atau desa sekitar lokasi program kemitraan..
  - d) **Tahap IV**, monitoring dan evaluasi kegiatan yang terdiri dari :
    1. Melakukan kegiatan monitoring atau pendampingan secara berlanjut.
    2. Melakukan evaluasi keberhasilan kegiatan program kemitraan dengan pemanfaatan hasil ikutan pemotongan ternak ayam menjadi kripik ceker dan usus ayam.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sosialisasi Program

Sosialisasi dan penyampaian informasi tentang Program Kemitraan Masyarakat Stimulus yang rutin dilakukan oleh dosen sebagai amanat dari Tri Dharma

Perguruan Tinggi. Tahap awal sosialisasi adalah melakukan penyuluhan dan FGD memaparkan tentang bahaya dan resiko yang ditimbulkan dari kotoran hewan terutama ayam. Selanjutnya materi terkait dengan hasil ikutan pemotongan ternak ayam berupa jeroan, kaki, bulu, darah dan kepala ayam yang dapat dimanfaatkan masyarakat sebagai makanan ringan atau dikenal dengan kripik yang bernilai ekonomi sekaligus dapat mengurangi pencemaran lingkungan.

### **Praktek Pembuatan Kripik Usus dan Kaki Ayam**

Proses pembuatan makanan ringan hasil ikutan pemotongan ayam dalam hal ini kripik usus dan ceke ayam mulai dari persiapan alat dan bahan-bahan. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kripik usus ayam adalah :

- a) 10 kg usus ayam
- b) 4 sendok makan kapur sirih
- c) 24 siung bawang putih
- d) 20 siung bawang merah
- e) 6 butir kemiri
- f) 4 sendok makan ketumbar bubuk
- g) 4 sendok teh merica bubuk
- h) 10 bungkus penyedap rasa
- i) 6 sendok teh garam
- j) 5 sdt kunyit bubuk
- k) 600 ml air
- l) 2 kg tepung terigu
- m) 500 gr tepung beras
- n) 500g tepung maizena
- o) 5.000 ml minyak goreng

#### **Cara Pembuatan kripik usus ayam:**

1. Persiapan bahan baku  
Siapkan bahan utama usus ayam yang akan diolah. Bahan basah menyusut 30% setelah dimasak. Bahan utama kripik usus ayam diperoleh dari pemotongan ayam, dibersihkan lalu dimasak.
2. Pencucian bersih  
Cuci Usus ayam pada air mengalir dalam wadah besar selama  $\pm$  15 menit, cuciusus ayam beberapa kali hingga usus bersih dan putih.
3. Penirisan air  
Setelah dicuci bersih, usus ayam kemudian ditiriskan pada wadah plastik besar dan nampan yang berongga kecil, penirisan bertujuan untuk mengurangi kadar air pada usus ayam. Penirisan dilakukan  $\pm$  10 menit.
4. Pembumbuan  
Proses pembumbuan dengan bumbu (garam halus, kunyit bubuk, bawang putih, garam yang dihaluskan, ketumbar, merica dan ditambahkan sedikit air), lalu bumbu

tersebut dicampur dengan usus ayam. Pembumbuan dilakukan  $\pm$  10 menit.

5. Penepungan  
Tepung beras dan tepung terigu dimasukkan ke dalam loyang dengan perbandingan 1:1, campur sampai rata lalu ditambahkan usus ayam yang sudah dibumbui. Usus dibalur dengan tepung sampai rata antara usus dan tepung, kemudian tiriskan ke dalam wadah yang telah disiapkan. Untuk menghindari lengket pada saat penggorengan maka pada tahap penepungan dilakukan sedikit demi sedikit sesuai kapasitas wajan penggorengan.
6. Penggorengan  
Setelah proses penepungan usus ayam siap untuk digoreng sampai berwarna kecoklatan atau matang.
7. Penirisan  
Penirisan dilakukan setelah kripik usus ayam digoreng hingga matang sehingga kandungan minyak berkurang dan kripik jadi kering.
8. Pengemasan  
Setelah dingin kripik usus dikemas dengan berat sesuai yang diinginkan. Bahan-bahan yang dipersiapkan untuk membuat kripik ceke atau kaki ayam adalah :
  - a) 10 kg kaki ayam
  - b) 50 siung bawang putih
  - c) 20 siung bawang merah
  - d) Garam secukupnya
  - e) 4 sdt kunyit bubuk
  - f) 5 bungkus penyedap rasa
  - g) Air secukupnya
  - h) 2.000 ml minyak goreng

#### **Cara pembuatan kripik ceke ayam :**

1. Penyiapan bahan baku  
Siapkan ceke ayam sebagai bahan utama yang akan diolah. Bahan basah setelah dimasak menyusut sebesar 80%. Ceke ayam yang didapat dari pemotong ayam dibersihkan dari kotoran dan dikukus.
2. Pencucian  
Ceke ayam dalam tahap ini dicuci dengan air mengalir pada wadah besar sekitar  $\pm$  30 menit, pencucian ceke ayam dilakukan beberapa kali hingga ceke bersih dan putih.
3. Pengukusan  
Setelah dicuci bersih, dilakukan pengukusan ceke ayam hingga matang.
4. Penirisan  
Penirisan dilakukan setelah ceke ayam dikukus.
5. Pemisahan tulang  
Proses pemisahan tulang ceke ayam

dilakukan setelah penirisan.

6. Perendaman air es  
Kulit ceker ayam direndam ke dalam air es setelah tulang dipisah dengan kulit ceker ayam. Kemudian dicuci sampai bersih.
7. Pembumbuan  
Setelah ceker ayam direndam dengan air es kemudian dilakukan pembumbuan.
8. Penjemuran  
Proses berikutnya yaitu penjemuran ceker ayam yang sudah dibumbui, dipanaskan di bawah terik matahari sehingga benar-benar kering. Ceker ayam akan dikipas dengan blower hingga benar-benar kering jika matahari tidak terik.
9. Penggorengan  
Penggorengan kripik ceker ayam ini dilakukan hingga matang atau keripik berwarna kecoklatan.
10. Penirisan  
Setelah proses penggorengan, dilanjutkan dengan penirisan menggunakan strainer yang diletakkan di atas wadah besar agar kandungan minyak dalam kripik ceker ayam berkurang. Setelah itu alasi wadah dengan kertas dan letakkan keripik agar minyak dapat diserap.
11. Pengemasan  
Kripik kulit kaki ayam yang telah dihasilkan kemudian dikemas dalam wadah plastik untuk mempertahankan kualitas dan keenyahan kripik.

Berikut beberapa gambar dari bahan dan proses pembuatan keripik usus dan kulit kaki (ceker) ayam.



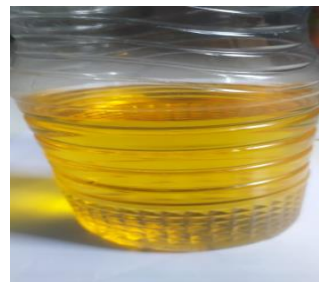
**Gambar 1.** Usus Ayam yang telah dibersihkan dan siap di potong-potong



**Gambar 2.** Proses Penjemuran Kulit Kaki Ayam



**Gambar 2.** Bumbu-bumbu yang Digunakan dalam Pembuatan Kripik Usus dan Kulit Kaki Ayam



**Gambar 3.** Minyak yang Digunakan pada Proses Penggorengan Kripik Usus dan Kulit Kaki Ayam

Peralatan yang digunakan pada saat produksi kripik usus dan kripik ceker ayam yaitu alat persiapan dan alat pengolahan. Alat persiapan yang digunakan adalah, loyang (wadah) dan plastik bowl besar. Alat pengolahan yang digunakan adalah wajan, spatula stainless, strainer (penyaring), cobek, kompor, pisau, talenan (Cutting board), dan panci.

Pada dasarnya *machine* (peralatan) sangat dibutuhkan pada suatu usaha dengan tujuan untuk mempermudah dan membantu dalam proses produksi. Hal tersebut sesuai pendapat Terry dkk(2015) yang mengatakan *machine* (peralatan) merupakan alat yang sangat dibutuhkan. Penggunaan mesin akan membawa kemudahan atau menghasilkan keuntungan yang lebih besar serta menciptakan efisiensi kerja.





**Gambar 4.** Proses Penggorengan Kripik Usus dan Kulit Kaki Ayam



**Gambar 5.** Produk Dengan Pengemasan Kripik Usus dan Ceker Ayam

Pelaksanaan program Kemitraan ini menekankan kepada perlunya manajemen yang baik agar pemanfaatan hasil ikutan pemotongan ternak ayam dapat memberikan hasil yang memuaskan masyarakat. Sesuai pendapat Nila dan Niken(2019) bahwa perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan manajemen produksi kripik usus dan ceker ayam serta pengawasan dalam proses produksi merupakan faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha. Kerupuk kaki ayam yang menggunakan bahan baku kulit kaki ayam dari ayam broiler cenderung lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan bahan kulit kaki ayam petelur (Said dkk, 2014). Ceker atau kaki ayam saat ini masih dipandang sebelah mata oleh masyarakat disebabkan kurangnya pengetahuan bagaimana manfaat ceker ayam memiliki kandungan protein, kalsium dan lemak yang tinggi. Sri(2011) mengemukakan bahwa sumber pendapatan yang berasal dari industry kecil khususnya kripik usus turut menentukan distribusi pendapatan masyarakat.

Setelah dilakukan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani Bura' Asso, Desa

Adolang, Kecamatan pamboang tentang pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk diversifikasi bahan pangan. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan skor hasil kuesioner awal dan akhir dari 20 anggota kelompok.

Hasil evaluasi kegiatan berdasarkan Tabel 3 yaitu pada kuesioner awal diperoleh hasil yang menunjukkan bahwa anggota kelompok belum mengerti tentang bagaimana teknologi pengolahan hasil ikutan pemotongan ayam sebesar 0 persen, bagaimana memanfaatkan usus dan kaki ayam sebagai bahan baku pembuatan makanan ringan dalam hal ini kripik sebesar 10 persen, bahan-bahan pendukung atau tambahan dalam pembuatan kripik usus dan kaki ayam sebesar 5 persen, cara pembuatan atau mengolah usus dan kaki ayam sebesar 0 persen, keuntungan yang diperoleh dari pembuatan kripik usus dan ceker ayam sebesar 0 persen, cara pengemasan produk yang dihasilkan agar dapat bertahan lebih lama tanpa mengurangi kandungan gizinya sebesar 0 persen, pengelolaan usaha yang berkesinambungan sebesar 0 persen, menerapkan manajemen produksi dan proses pemasaran produk yang diperoleh sebesar 0 persen serta ketertarikan mengusahakan pembuatan kripik hasil ikutan pemotongan ayam dalam hal ini kripik usus dan ceker yang digemari oleh masyarakat yang nantinya diharapkan dapat menunjang atau menambah perekonomian keluarga sebesar 15 persen.

Setelah dilaksanakannya kegiatan pengabdian, peserta kegiatan diberikan kuesioner akhir sehingga diperoleh hasil yang memperlihatkan peningkatan skor sesuai Tabel 4 terlihat bahwa dari segi pengetahuan mengenai teknologi pengolahan hasil ikutan pemotongan ayam menjadi makanan ringan atau kripik oleh mitra mencapai 100 persen, menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman para anggota Kelompok Wanita Tani Bura' Asso. Dari segi pengetahuan anggota kelompok yang diberi sosialisasi dan pelatihan terhadap materi usus dan kaki ayam sebagai bahan kripik terjadi peningkatan sebanyak 80 persen dari sebelum kegiatan PKMS. Tingkat pengetahuan peserta pelatihan ditinjau dari segi bahan-bahan yang digunakan membuat kripik usus dan kulit kaki ayam menunjukkan peningkatan sebesar 90 persen. Dari segi tahapan atau cara membuat kripik usus dan kulit kaki ayam memperlihatkan 90 persen peserta pelatihan telah memahami. Pengetahuan peserta dari segi keuntungan membuat dan memasarkan kripik usus dan kulit kaki ayam mencapai 84 persen dari sebelum dilakukan kegiatan sosialisasi dan

penyuluhan. Dari segi pengemasan atau packing serta pelabelan kripik kaki ayam, pemahaman peserta sosialisasi dan pelaksanaan bimtek, terjadi kenaikan sebesar 80 persen. Pengetahuan peserta mengenai ketertarikan untuk mengelola usaha pembuatan kripik ceker dan usus ayam terjadi peningkatan sebesar 80 persen setelah dilakukan kegiatan PKMS.

Pelatihan yang telah disampaikan mencakup teknologi pengolahan hasil ikutan pemotongan ayam, tahapan/cara membuat kripik usus dan kulit kaki ayam, keuntungan membuat dan memasarkan kripik usus dan kulit kaki ayam, pengemasan/packing serta pelabelan kripik kaki ayam serta beberapa kriteria lainnya mengalami peningkatan pengetahuan. Hal ini disebabkan karena rata-rata anggota kelompok masih berada pada usia muda dan produktif didukung oleh tingkat pendidikan rata-rata SMP hingga SMA. Rendahnya pengetahuan dan pemahaman anggota kelompok sebelum dilakukan kegiatan PKMS disebabkan karena kurangnya motivator, pembinaan dan pendampingan selama ini mengenai pengolahan serta pemanfaatan limbah pemotongan ternak ayam. Persentase pengetahuan anggota Kelompok Wanita Tani Bura' Asso Kecamatan Pamboang sebelum dan sesudah mengikuti penyuluhan, pelatihan dan pendampingan disajikan pada Tabel 3 dan 4.

**Tabel 3.** Tingkat Pengetahuan Kelompok Wanita Tani Bura' Asso, Desa Adolang, Kecamatan pamboang, Kab. Majene Sebelum Kegiatan PKMS

Kriteria Pengetahuan	Presentasi Peserta yang Memiliki Tingkat Pengetahuan (%)
Teknologi pengolahan hasil ikutan pemotongan ayam	0
Usus dan kaki ayam sebagai bahan kripik	10
Bahan-bahan yang digunakan membuat kripik usus dan kulit kaki ayam	5
Tahapan/cara membuat kripik usus dan kulit kaki ayam	0
Keuntungan membuat dan memasarkan kripik usus dan kulit kaki ayam	0
Pengemasan/packing serta pelabelan kripik kaki ayam	0
Ketertarikan membuat usaha kripik usus dan ceker ayam	15

**Tabel 4.** Tingkat Pengetahuan Kelompok Wanita Tani Bura' Asso, Desa Adolang, Kecamatan pamboang, Kab. Majene Sesudah Kegiatan PKMS

Kriteria Pengetahuan	Presentasi Peserta yang Memiliki Tingkat Pengetahuan (%)
Teknologi pengolahan hasil ikutan pemotongan ayam	100
Usus dan kaki ayam sebagai bahan kripik	90
Bahan-bahan yang digunakan membuat kripik usus dan kulit kaki ayam	95
Tahapan/cara membuat kripik usus dan kulit kaki ayam	90
Keuntungan membuat dan memasarkan kripik usus dan kulit kaki ayam	84
Pengemasan/packing serta pelabelan kripik kaki ayam	80
Ketertarikan membuat usaha kripik usus dan ceker ayam	95

Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan lancar dimana peserta kegiatan sangat antusias menerima materi yang disampaikan, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang disampaikan oleh peserta selama pelaksanaan kegiatan.

Terjadinya peningkatan pemahaman para anggota Kelompok Wanita Tani Bura' Asso terhadap materi pelatihan yang telah disampaikan menjadi tolak ukur tercapainya indikator keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat.

Pengolahan hasil sampingan pemotongan ayam berupa usus untuk pembuatan kripik usus dapat memberikan hasil olahan yang lezat serta disukai oleh berbagai kalangan masyarakat (Aliyah dkk, 2022). Selanjutnya dikemukakan bahwa usaha kripik usus dengan melihat banyaknya peminat sehingga diperkirakan usaha tersebut diminati pecinta kuliner. Kemasan juga berperan penting dalam pemasaran produk agar dapat lebih dikenal oleh konsumen.



**Gambar 6.**Foto Bersama Tim Pengabdian Dengan Anggota KWT Bura' Asso

### Luaran yang Dihasilkan

Kegiatan PKMS ini telah menghasilkan beberapa luaran antara lain :

### Video Kegiatan PKMS

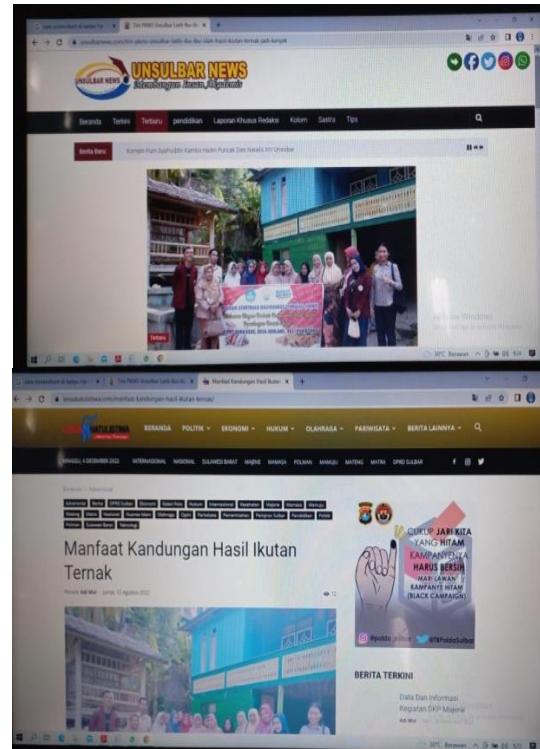
Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan makanan ringan dengan memanfaatkan hasil ikutan pemotongan ternak ayam ini telah disebarluaskan atau dipublikasikan di media massa khususnya media online agar masyarakat dapat mengetahui kegiatan PKMS yang dilakukan. Video kegiatan dapat dilihat pada channel: <https://youtu.be/u0gvNVI2Jvc>. Dalam video tersebut pelaksanaan program dimulai sejak bulan Juni 2022 mulai dari tahap sosialisasi sampai evaluasi.



**Gambar 7.** Diskusi dengan masyarakat mitra

### Artikel Melalui Media Massa

Kegiatan PKMS mengenai pemanfaatan hasil ikutan pemotongan ternak ayam menjadi makanan ringan (kripik usus dan ceker ayam) telah dimuat dalam media massa online. Media Massa online yang dimuat dalam berita Unsulbar News (11 Agustus 2022) dan Lensa Khatulistiwa (12 Agustus 2022).



**Gambar 8.** Luaran artikel di media massa

Berita selengkapnya dapat di akses pada link berikut:

1. <https://www.unsulbarnews.com/tim-pkms-unsulbar-latih-ibu-ibu-olah-hasil-ikutan-ternak-jadi-keripik>
2. <https://lensakatulistiwa.com/manfaat-kandungan-hasil-ikutan-ternak/>

### Pameran Sainifik

Kegiatan PKMS ini juga telah diikutsertakan pada Pameran Sainifik dalam rangka Dies Natalis Universitas Sulawesi Barat. Bukti kegiatannya tampak pada Gambar 9.







**Gambar 9.** Kegiatan pameran

### Rencana Kegiatan Berikutnya

Rencana kegiatan berikutnya setelah Program Kemitraan Masyarakat Stimulus telah selesai adalah mengupayakan bagaimana “pendampingan dan pengembangan pengolahan kripik hasil ikutan atau limbah pemotongan ayam di Desa Adolang, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene” sehingga bisa diberdayakan dan diusahakan agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

### SIMPULAN DAN SARAN

#### Simpulan

Berdasarkan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa terdapat perubahan berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat peserta kegiatan. Perubahan tersebut adalah masyarakat yang belum tahu jika hasil ikutan pemotongan ayam yang berpotensi mencemari lingkungan dapat mengolah usus dan kaki ayam menjadi kripik dengan pengemasan agar kualitasnya dapat dipertahankan, bernilai gizi serta bernilai ekonomis dan digemari oleh konsumen.

#### Saran

Melihat potensi dan kemajuan mitra, maka kami sarankan agar dapat membentuk UMKM yang memanfaatkan hasil ikutan pemotongan ternak ayam yang tersedia untuk meningkatkan perekonomian serta diperlukan pendampingan berkelanjutan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Sulawesi Barat yang telah mendukung kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Stimulus sebagai sumber pendanaan penelitian ini, Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan dan Perikanan Universitas Sulawesi Barat. Penulis juga mengucapkan

terima kasih kepada kelompok Wanita Tani Bura Asso, Desa Adolang, Kecamatan Pamboang, Kabupaten Majene atas bantuan dan partisipasi aktifnya selama kegiatan berlangsung sampai selesai dengan tanpa kendala.

### DAFTAR RUJUKAN

- Aliyah AP, Ainun SR, Tomy. RI. (2022). Analisis Kelayakan Bisnis Kripik Usus Ayam Iki Uyam Sebagai Calon UMKM di Kota Malang. *Prosiding National Seminar on Accounting, Finance and Economics.*, 2(1), 132 – 142.
- Almatsier S, dkk. (2011). *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan* (G. P. Utama (ed.)).
- Ananda, A. dan D. S. (2019). Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Berbasis Industri Kreatif Di Kota Malang. *Jurnal Ilmu Ekonomi, X (X): ., x(x)*, 132–142.
- BPS Kabupaten Majene. (2022). Kecamatan Pamboang Dalam Angka. In *BPS Kabupaten Majene*.
- Masimpan, Elisa P, Eko SR, dan Dordia. A. (2017). *Analisis Nilai Tambah Hasil Samping dan Limbah dari Rumah Potong Hewan-Unggas di Kota dan Kabupaten Bogor*.
- Nila, RD dan Niken, P. (2019). Manajemen Produksi Kripik Usus dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah “NR” Di Desa Sidowungu Kecamatan Meganti Kabupaten Gresik. *Journal Tata Boga*, 8(1).
- R.Terry, G. dan Leslie W. Rue. (2015). *Fungsi – Fungsi Manajemen*. Bumi Aksara.
- Ritha R, Haerani M, Sayekti, dan Taufiq. (2022). No TitPengolahan Limbah (Ceker, Kulit dan Usus Ayam) Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Di Rumah Pemotongan Ayam (RPA) Toriniku Kelurahan Birobuli Utara Kecamatan Palu Selatanle. *Maslahat*, 3, 1.
- Said MI, E. Abustam, dan Arifuddin. (2014). Kualitas Organoleptik Kerupuk Kulit Kaki Ayam yang Diproduksi Dari Jenis Rasa Ayam dan Larutan Perendam Berbeda. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 9(2), 72–80.
- Setiadi. (2012). Pengendalian Mutu Dan Penerapan Konsep Hazard Analisis Critical Point Dalam Proses Pembuatan Kripik Usus Ayam Di UKM Kampung Sewu Surakarta. *Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*. <https://digilab.uns.ac.id>.
- Sri BCY. (2011). Kontribusi Pendapatan Usaha

Industri Kecil Keripik Usus Terhadap  
Pendapatan Rumah Tangga di Desa  
Kanjuruhan Kecamatan Kepanjen  
Kabupaten Malang. *Jurnal Humanity*,  
7(1), 53–63.