



**PENYULUHAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN LIMBAH UNGGAS MENJADI  
PRODUK BERDAYA JUAL TINGGI DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN DI  
DESA KATUMBANGAN KECAMATAN CAMPALAGIAN POLEWALI MANDAR**

Ruth Dameria Haloho<sup>1</sup>, Muhammad Irfan<sup>2</sup>, Aco Parawansa Sarman<sup>3</sup>, Yuni Ceria<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Sulawesi Barat, Majene

Email : ruthdameria.haloho@unsulbar.ac.id

**Abstract**

*Katumbangan Village is a village in Polewali Mandar District, Polewali Mandar Regency, where the majority of the population is farming and gardening. Katumbangan Village, like other areas in Polewali Mandar Regency, has a fairly large population of chicken farms, so the amount of chicken meat and by-products is quite large. With this potential, the Women Farmers Group conducted training on poultry waste processing, namely the manufacture of intestinal and claw chips with the aim of providing new knowledge and skills in the manufacture of processed poultry waste products, marketing, and monitoring. The results of implementing community service in processing poultry waste and claws are that participants understand the manufacture of intestines and claw chips by 95%, participants are able to understand and know how to make intestine and claw chips as well as poultry waste processing technology by 90%, participants are able to package poultry waste products, participants interested in starting a business selling claws, participants were able to calculate the profit from selling claws as much as 85%. The benefits felt by participants were increased knowledge and skills in processing intestine and claw chips. The income that can be obtained from selling claw and intestine chips is IDR 35,000/kg. This community service activity must be further developed, so as to be able to produce large-scale intestinal and claw chips which can open up jobs and absorb labor.*

**Keywords:** *crispy chips, intestines, claw, training*

**Abstrak**

Desa Katumbangan yang berada di Kecamatan Polewali Mandar memiliki penduduk yang banyak bertani dan berkebun. Populasi peternakan ayam cukup besar berada di daerah ini dan menghasilkan limbah peternakan ayam yang cukup banyak. Hal inilah yang membuat untuk melakukan tridarma perguruan tinggi yaitu pengabdian dengan melakukan pelatihan untuk membuat keripik ceker dan usus agar dapat memberikan pengetahuan baru serta ketrampilan dalam mengolah hasil limbah unggas bagi kelompok wanita tani. Metode yang diberikan terdiri dari : pemberian materi mengenai manfaat dan kandungan gizi usus dan ceker, demonstrasi pembuatan usus dan ceker. Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pengolahan limbah unggas dan ceker yaitu peserta memahami pembuatan usus dan keripik ceker sebanyak 95%, peserta mampu memahami dan mengetahui cara pembuatan keripik usus dan ceker serta teknologi pengolahan limbah unggas sebanyak 90%, peserta mampu mengemas produk limbah unggas, peserta tertarik untuk melakukan usaha penjualan ceker, peserta mampu menghitung keuntungan penjualan ceker adalah sebanyak 85%. Manfaat yang dirasakan oleh peserta adalah peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah keripik usus dan ceker. Pendapatan yang dapat diperoleh dari penjualan keripik ceker dan usus sebesar Rp 30.000/kg. Pengabdian masyarakat ini perlu ditingkatkan lagi supaya mampu memproduksi keripik usus dan ceker dengan produksi yang besar sehingga mampu membuka lapangan pekerjaan dan menyerap tenaga kerja.

**Kata Kunci:** *Keripik, usus, ceker, KWT, Pelatihan*

## 1. PENDAHULUAN

Salah satu Kabupaten yang ada di Sulawesi Barat adalah Kabupaten Polewali Mandar. Jumlah Penduduk yang ada di Kabupaten Polewali Mandar adalah 455.572 jiwa. Polewali Mandar terdiri dari 16 kecamatan. Desa Katumbangan merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Campalagian Polewali Mandar yang (BPS, 2023). Didaerah ini banyak terdapat limbah unggas yang belum termanfaatkan oleh karena itu diperlukan pelatihan-pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan kelompok wanita tani (KWT) Katumbangan. Kelompok Wanita Tani Lestari adalah salah satu kelompok terbesar di Kecamatan Campalagian, KWT (Lestari) mempunyai anggota sebanyak 30 orang merupakan ibu rumah tangga.

Potensi sumber daya alam yang ada menjadi dasar untuk melakukan kegiatan pelatihan baik ketersediaan bahan baku maupun keterampilan masyarakat. Desa Katumbangan memiliki potensi usaha peternakan ayam yang relative banyak, menghasilkan daging ayam dan hasil ikutan ternak. Pengoptimalan potensi yang ada di wilayah ini dapat meningkatkan pengetahuan serta pengalaman penduduk sekitar dan diversifikasi produk pengolahan hasil limbah peternakan. Pemberdayaan sumber daya manusia untuk dapat meningkatkan keterampilan agar bisa mengolah potensi yang tersedia (Huda, 2016).

Pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan Ayam merupakan unggas yang daging maupun telurnya digemari oleh masyarakat. Selain harganya relatif murah, daging ayam merupakan sumber protein yang baik, karena mengandung asam amino essensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik (Santriyono et al., 2019). Ada bagian tubuh ayam yang disukai, yaitu bagian usus. Usus ayam selama ini hanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, disemur, atau campuran sup.

Keripik usus merupakan cemilan yang di ambil dari dalam tubuh ayam sehingga menghasilkan produk pangan bermutu tinggi (Yuli, S.B.C., 2011). Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Usus Ayam Goreng mengandung energi sebesar 473 kilokalori, protein 45,2 gram, karbohidrat 13,9 gram, lemak 26,3 gram, kalsium 1407 miligram, fosfor 458 miligram, dan zat besi 8,4 miligram. Selain itu di dalam Usus Ayam Goreng juga terkandung vitamin A sebanyak 20 IU, vitamin B1 0,57 miligram dan vitamin C 0 miligram (Jaelani et al, 2014). Pengembangan produk keripik usus dan ceker ayam dapat dilakukan dengan mencari tahu preferensi atau kesukaan konsumen terhadap produk keripik usus dan ceker ayam. Preferensi konsumen penting dilakukan, karena dapat membantu pelaku usaha dalam merancang strategi pemasaran yang tepat, guna memenangkan peta persaingan terhadap merek yang beredar di pasaran. Selain itu, preferensi konsumen dapat membantu pelaku usaha dalam menganalisis atribut yang ditawarkan pada produk apakah telah memenuhi keinginan dan harapan konsumen atau belum (Febyanti, 2019). Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan pembuatan keripik usus dan ceker di desa Katumbangan Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) dilakukan di Kelompok Wanita Tani Lestari Dusun Ujung, Kabupaten Polewali Mandar, Provinsi Sulawesi Barat, pada tanggal 13 Mei 2023. Jumlah peserta kegiatan sebanyak 30 orang. Metode kegiatan terdiri dari persentasi dan demostrasi pembuatan kripik usus dan ceker ayam, analisis usaha , pengemasan, pemasaran, analisis usaha dan monitoring.



Gambar 1. Metode Kegiatan

- Tahapan yang dilakukan adalah persentasi, Persentasi yang dilakukan untuk memberikan penjelasan mengenai manfaat usus dan ceker, kandungan gizi serta cara pengolahannya menjadi kripik.
- Demonstrasi cara pembuatan keripik usus. Pada tahapan ini diberikan penjelasan menunjukkan bagaimana cara membuat keripik usus dan ceker. Diberikan penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatannya dan melakukan proses pembuatan langsung yang dilihat oleh peserta pelatihan.
- Pemasaran, menjelaskan bagaimana cara memperkenalkan produk dan memasarkan ke konsumen serta strategi pemasaran
- Analisis usaha, melakukan analisis penerimaan, biaya dan pendapatan.
- Monitoring dan evaluasi kegiatan yang terdiri dari melakukan kegiatan monitoring atau melakukan evaluasi keberhasilan kegiatan program kemitraan dengan pemanfaatan hasil ikutan pemotongan ternak ayam menjadi kripik ceker dan usus ayam dengan memberikan angket.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Tahap Persiapan

Pengenalan tim bersama dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Lestari Dusun Ujung Desa Katumbangan. Pemberian materi mengenai Penyuluhan Teknologi Pengolahan Limbah Unggas Menjadi Produk Berdaya Jual Tinggi dalam Meningkatkan Pendapatan yaitu Pengolahan Limbah Unggas yaitu keripik dan ceker dilakukan dengan menggunakan Slide Materi ppt dan LCD, kemudian dijelaskan secara lisan. Selain itu juga dilakukan demonstrasi langsung mengenai cara pembuatan keripik usus dan ceker. Penyuluhan Teknologi Pengolahan Hasil limbah Unggas (Usus dan ceker) Ayam Broiler Menjadi Produk Berdaya Jual Tinggi Desa Katumbangan Kecamatan Campalagian mendapatkan antusias yang sangat berarti di Kelompok Wanita Tani Dusun Ujung. Hal ini dikarenakan dalam limbah unggas yang ada di Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar dibuang dan tidak dimanfaatkan.



Gambar 2. Pemaparan Materi Keripik Usus Dan Ceker

#### 3.2. Tahap Demonstrasi

Penyuluhan juga diisi tentang materi keripik usus dan ceker, kandungan gizi dari limbah tersebut. Limbah tersebut ternyata memiliki kandungan gizi yang dapat dimanfaatkan masyarakat sebagai makanan ringan atau dikenal dengan kripik. Kegiatan Pengolahan kripik ceker dan usus ayam dihadiri oleh 30 orang peserta tersebut dilaksanakan pada tanggal 13 Mei 2023 di rumah ketua Kelompok Wanita Tani Lestari Dusun Ujung. Peserta sangat bersemangat mengikuti pelatihan terlihat pada Gambar 3.

Selanjutnya dilakukan praktek pembuatan keripik usus. Memberitahukan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dan cara membersihkan keripik usus serta ceker.

Cara memasak keripik usus :

1. Letakkan usus ayam di dalam wadah besar, cuci menggunakan air mengalir hingga bersih dan tiriskan.
2. Persiapkan air rendaman garam, perasan jeruk nipis, dan air kapur.
3. Masukkan usus ayam ke dalam rendaman air tersebut, rendam hingga 30 menit.
4. Setelah cukup 30 menit bilas kembali hingga bersih dan tiriskan
5. Rebus usus setelah itu potong sesuai selera
6. Haluskan bawang putih, kunyit, kemiri, ketumbar, merica
7. Haluskan hingga rata dan masukkan ke dalam wadah dimakan 30 menit
8. Tambahkan tepung lalu masukkan potongan usus ayam, remas-remas hingga merata.
9. Siapkan air yang dicampur tepung lalu masukan usus, angkat setelah itu lumuri kembali usus dengan tepung.
10. Persiapkan minyak panas lalu goreng hingga matang dan renyah.
11. Angkat dan tiriskan.

Cara Membuat Ceker Ayam :

1. Letakkan ceker ayam di dalam wadah besar, cuci menggunakan air mengalir hingga bersih dan tiriskan.
2. Persiapkan air rendaman garam
3. Rebus Ceker selama 15-20 menit
4. Tiriskan ceker ayam, lalu rendam ceker dengan air es. setelah itu masukan kulkas kurang lebih dua jam.

5. Setelah itu bilas kembali hingga bersih dan tiriskan. Lepaskan tulang ceker dari kulitnya
6. Haluskan bumbu dan campur dengan kulit ceker yang sudah dilepaskan.
7. Diamkan Selama 30 menit
8. Tambahkan tepung lalu masukkan ceker ayam, remas-remas hingga merata.
9. Siapkan air yang dicampur tepung lalu masukan ceker, angkat setelah itu lumuri kembali usus dengan tepung.
10. Persiapkan minyak panas lalu goreng hingga matang dan renyah.
11. Angkat dan tiriskan



Gambar 3. Cara Membuat Keripik Ceker Dan Usus

### 3.3 Tahap Pemasaran dan Analisis Usaha

Setelah membuat keripik kemudian dilakukan pengemasan keripik. Ibu-ibu KWT memahami cara mengemas keripik yang sudah dimasak dan dikemas sehingga menghasilkan nilai tambah yang meningkatkan nilai ekonomis produk.



Gambar 4. Kemasan Keripik Usus dan Ceker

Setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tani Lestari Dusun Ujung 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. Pada kuesioner awal diperoleh skor 100 persen anggota kelompok belum mengerti tentang Pemahaman tentang pengolahan, pengemasan, analisis usaha dan pemasaran produk yang diperoleh dari hasil ikutan pemotongan ayam terutama usus dan ceker. Sedangkan pada kuesioner akhir diperoleh peningkatan skor menjadi 100 persen, menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman para anggota Kelompok Wanita Tani Lestari terhadap materi pelatihan yang telah disampaikan hal ini disebabkan karena rata-rata anggota kelompok masih berada pada usia muda dan produktif. Rendahnya pengetahuan dan pemahaman anggota kelompok disebabkan karena kurangnya motivator, pembinaan dan pendampingan selama ini mengenai pengelolaan serta pemanfaatan limbah pemotongan ternak ayam. Persentase pengetahuan anggota Kelompok Wanita Tani Lestari Dusun Ujung sebelum dan sesudah mengikuti penyuluhan, pelatihan dan pendampingan disajikan pada Tabel 1. Berdasarkan pengabdian peserta mengetahui pengolahan dan pembuatan kripik usus ini dan sisanya sebanyak 95% telah berhasil memahami pengolahan dan pembuatan kripik usus (Dyah Nurul Afiah, 2021) 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. Analisis usaha dalam penjualan ceker untuk usaha rumah tangga setiap kg adalah sebesar Rp 70.000. Biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 35.000. Pendapatan yang diperoleh sebesar Rp 35.000 (Tabel 1). Usaha keripik ceker dan usus ini dapat menjadi usaha yang menguntungkan dengan pemanfaatan limbah unggas. Hal ini sesuai dengan pendapat yang menyatakan bahwa Limbah dari pematangan ayam tersebut dimanfaatkan untuk diolah kembali, sehingga limbah tersebut mempunyai nilai tambah yang bisa menghasilkan keuntungan (Dwijayanti dan Niken, 2019). Kegiatan pengabdian ini perlu dikembangkan lagi sehingga lebih berkembang dan dapat menyerap tenaga kerja. Hal ini sesuai dengan pendapat (Afiyah dan Riska, 2021 dan susanti et al., 2023) yang menyatakan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat dalam pembuatan usus dan ceker perlu dikembangkan lagi, agar mendukung usaha mikro dan mampu menyerap tenaga kerja. Tabel 1 merupakan Analisis usaha dari keripik ceker.

Tabel 1. Analisis Usaha Keripik Ceker dan usus

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
<b>Penerimaan</b>		
1	Penjualan Keripik ceker dan usus 1 kg	70.000
<b>Biaya Produksi</b>		
2	Bumbu	15.000
3	Kemasan	5.000
4	Penyusutan alat	10.000
5	Tenaga kerja	10.000
<b>Pendapatan</b>		30.000

### 3.4 Tahap Monitoring

Setelah pelaksanaan kegiatan PKM sebanyak 85 % mengetahui keuntungan membuat dan memasarkan keripik usus dan kulit kaki ayam, pengemasan/packing serta pelabelan keripik usus dan ceker, serta tertarik membuat keripik usu dan ceker ayam. Sebanyak 90 % peserta mencoba membuat keripik usus dan ceker, mengetahui cara pembuatan keripik usus dan ceker, mengetahui teknologi pengolahan hasil limbah unggas. Sebanyak 95% mengetahui cara-cara pembuatan. Setelah pelaksanaan pengabdian ibu-ibu KWT mengalami peningkatan pengetahuan serta ketrampilan dan mengolah usus dan ceker. Hal ini sesuai dengan pendapat (Susanti S. et al., 2023) menyatakan bahwa perubahan berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat peserta kegiatan. Perubahan tersebut adalah masyarakat yang belum tahu jika hasil ikutan pematangan 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.

Tabel 2. Pengetahuan Kelompok Wanita Tani Kelompok Wanita Tani Lestari Dusun Sebelum Dan Sesudah Kegiatan PKM.

No	Pertanyaan	Sebelum Kegiatan PKM	Sesudah Kegiatan PKM (%)
1	Saya pernah mencoba keripik usus dan ceker	0	90
2	Saya mengetahui cara pembuatan keripik usus dan ceker	0	90
3	Saya tahu bahan-bahan pembuatan keripik usus dan ceker	0	95
4	Teknologi pengolahan hasil limbah unggas	0	90
5	Keuntungan membuat dan memasarkan keripik usus dan kulit kaki ayam	0	85
6	Pengemasan/packing serta pelabelan keripik usus dan ceker	0	85
7	Saya akan mempraktekkan keripik usus dan ceker ayam	0	90
8	Ketertarikan membuat usaha kripik usus dan ceker ayam	0	85





Gambar 5. Foto Bersama dengan Mitra

#### 4. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pembuatan kripik usus dan ceker ayam kepada ibu-ibu KWT Lestari Desa Katumbangan Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar, peserta memahami pembuatan usus dan keripik ceker sebanyak 95%, peserta mampu memahami dan mengetahui cara pembuatan kripik usus dan ceker serta teknologi pengolahan limbah unggas sebanyak 90%, peserta mampu mengemas produk limbah unggas, peserta tertarik untuk melakukan usaha penjualan ceker, peserta mampu menghitung keuntungan penjualan ceker adalah sebanyak 85%. Pendapatan yang dapat diperoleh dari penjualan keripik ceker dan usus sebesar Rp 30.000/kg. Peserta pengabdian mengetahui bahwa usus dan ceker merupakan pangan hewani yang memiliki nutrisi jika diolah dan memiliki nilai ekonomis.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam kegiatan pengabdian ini, kelompok Wanita Tani (KWT) Lestari. Terkhusus kami ucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Sulawesi Barat yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah DN, Riska NS. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Usus Bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. *Surya Abdimas*. 5(4), 443-449.
- Aliyah AP, Ainun SR, Tomy. RI. (2022). Analisis Kelayakan Bisnis Keripik Usus Ayam Iki Uyam Sebagai Calon UMKM di Kota Malang. *Prosiding National Seminar on Accounting, Finance and Economics.*, 2(1), 132 – 142.
- Dwijayanti, N.R., Niken, P. (2019). Manajemen Produksi Kripik Usus Dan Kripik Ceker Ayam Pada UsahaKecil Menengah “Nr” Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *e-journal Tata Boga*. 8(1), 154-164.
- Dyah Nurul Afiyah, R. N. S. (2021). *Pelatihan Pembuatan Keripik Usus Bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri*. 5(4), 443–449.
- Jaelani, A., Siti D., Wanda W. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4oC) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik
- Febyanti, Mia. 2019. Pengembangan Usaha Keripik Usus Sesuai Preferensi Konsumen Menggunakan Analisis Konjoin (Studi Kasus: Industri Rumah Tangga Hikmah). Program Studi Teknik Industri, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Huda, A. M. (2016). The Identity Of Javanese Women (The study of Phenomenology Toward Indonesian Migrant Women Workers). *Journal of Academic Research and Sciences (JARES)*, 1(1), 2016.
- Santriyono, S., Jurhadi, M. J. M., & Nurhaeda, N. (2019). Kandungan Kadar Garam dan Susut Masak Bakso Daging Ayam Broiler pada Penambahan Putih Telur Sebagai Bahan Pengenyal pada Konsentrasi yang Berbeda. *bionature*, 19(2).
- Susanti S., I., Suhartina, S., Dahniar, D., Mariani, M., & Rustang, R. (2023). Makanan Ringan Berbasis Pengolahan Hasil Ikutan Pematangan Ternak Ayam. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(1), 180. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i1.12245>
- Yuli, S. B. C. (2011). Kontribusi Pendapatan Usaha Industri Kecil Keripik Usus Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Di Desa Kanjuruhan Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. *Jurnal humanity*, 7(1), 11557.