



PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA DALAM PENGOLAHAN LIMBAH (BY PRODUCT) UNGGAS MENJADI PRODUK PANGAN HEWANI BERKUALITAS UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN DI DESA ALU KECAMATAN ALU

Ruth Dameria Haloho¹, Irmayanti², Yunus Tandi Minanga³, Yulinda Urfani⁴

^{1,2,3,4} Universitas Sulawesi Barat, Majene

Email : ruthdameria.haloho@unsulbar.ac.id

Abstract

Chicken is one of the most widely raised and cultivated poultry for human use. The most widely raised types of chicken are layers and broilers. Alu Village, located in A District in Polewali Mandar District, has a large population of farmers and livestock breeders. The population of chicken farms is quite large in this area and produces quite a lot of chicken farm waste. This is what makes it necessary to carry out the tridharma of higher education, namely community service by conducting training to make chicken feet and intestine chips in order to provide new knowledge and skills in processing poultry waste for the Bocco Tallu women's farmer group. The methods used consist of: providing material on the benefits and nutritional content of intestines and feet, demonstrations of making intestines and feet. The results of the implementation of community service in processing poultry waste and feet are that 95% of participants understand the making of intestines and feet chips, participants are able to understand and know how to make intestine and feet chips as well as poultry waste processing technology and packaging poultry waste products, participants are interested in starting a chicken feet sales business, participants are able to calculate the profit from chicken feet sales by 90%. Based on the results of the business analysis, the income that can be obtained from the sale of chicken feet and intestine chips is IDR 35,000 / kg. This community service needs to be improved further so that it is able to produce large-scale intestine and chicken feet chips so that it can open up employment opportunities and absorb workers.

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

Abstrak

Ayam merupakan salah satu jenis unggas yang paling banyak dipelihara dan dibudidayakan untuk dimanfaatkan oleh manusia. Desa Alu yang berada di Kecamatan Alu di Kecamatan Polewali Mandar memiliki penduduk yang banyak bertani dan berternak. 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 Bocco Tallu. 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 dan mengemas produk limbah unggas, peserta tertarik untuk melakukan usaha penjualan ceker, peserta mampu menghitung keuntungan penjualan ceker sebanyak 90%. Berdasarkan hasil analisis usaha Pendapatan yang dapat diperoleh dari penjualan keripik ceker dan usus sebesar Rp 35.000/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: *Pelatihan, Keripik, usus, ceker, KWT,*

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan Masyarakat Desa diatur dalam UU RI Nomor 6 Tahun 2014 tentang desa dimana disebutkan dalam BAB I Pasal 1 Nomor 8 yang isinya Pembangunan Desa adalah upaya peningkatan kualitas hidup dan kehidupan sebesar besarnya kesejahteraan masyarakat Desa, selanjutnya dikatakan juga bahwa Pemberdayaan Masyarakat Desa adalah upaya pengembangan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan kesadaran serta memanfaatkan sumberdaya melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan dan pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah prioritas kebutuhan masyarakat (1)

Perkembangan teknologi saat zaman globalisasi saat ini meningkatkan kesadaran dari masyarakat untuk pemenuhan gizi. Peningkatan terhadap kualitas Sumber Daya Manusia perlu ditingkatkan dengan memberikan pelatihan maupun penyuluhan untuk menciptakan lapangan pekerjaan dengan wirausaha. Hal yang diperlukan adalah kemampuan atau skill terhadap suatu hal dan dapat membaca peluang pasar dan mampu melihat kemampuan dari penduduk.

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 Alu merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Alu Polewali Mandar yang (BPS, 2023). Ada banyak terdapat limbah unggas yang tidak termanfaatkan di daerah ini. Diperlukannya pelatihan-pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan kelompok wanita tani Bocco Talu. Kelompok wanita tani bocco Talu merupakan kelompok wanita yang terdiri dari ibu rumah tangga berjumlah 30 orang. Desa Alu mempunyai potensi usaha peternakan ayam yang cukup banyak, usaha peternakan ayam tersebut menghasilkan limbah yang sering tidak termanfaatkan oleh masyarakat setempat. Optimalisasi potensi limbah unggas mampu meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kelompok wanita tani Bocco Talu sehingga mampu menghasilkan diversifikasi produk olahan limbah peternakan sangat diperlukannya pemberdayaan sumber daya manusia untuk dapat meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan limbah (Haloho et al., 2024; Huda 2016).

Konsumsi ceker ayam memberi banyak manfaat bagi kesehatan yaitu memperbaiki sistem kekebalan tubuh. Ada banyak nutrisi yang terdapat dalam ceker ayam yaitu kalsium, magnesium, kalium dan fosfor. Ceker ayam mengandung kolagen yang hampir mirip dengan kolagen yang ada pada sayuran berdaun hijau dan buah-buahan yang memiliki kandungan vitamin C, kolagen sendiri merupakan satu bahan khusus yang dibutuhkan kulit untuk menjaga elastisitas kulit (Rahayu et al., 2022). Kulit ayam maupun usus ayam yang sering disebut dengan jeroan oleh masyarakat memiliki manfaat yaitu mengandung vitamin A. Vitamin A memiliki fungsi mengandung vitamin A dan membantu merangsang pertumbuhan sel darah putih. Jeroan ayam mengandung nutrisi vitamin B12 mempunyai manfaat sebagai pendukung bagi sistem kekebalan tubuh, mampu mencegah kurang darah (anemia). Zat besi berfungsi meningkatkan kekebalan tubuh, meningkatkan peredaran oksigen ke seluruh tubuh.

Selain itu, kulit ayam dan usus ayam atau yang lebih dikenal dengan sebutan jeroan di masyarakat umum juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya yaitu mengandung vitamin A yang mungkin sebagian masyarakat belum mengetahuinya, vitamin A sendiri berfungsi sebagai sistem kekebalan tubuh karena dapat merangsang pertumbuhan sel darah putih. Selain itu juga jeroan ayam mengandung vitamin B12 yang berperan sebagai pendukung kesehatan bagi sistem saraf tubuh. Manfaat jeroan ayam lainnya yaitu mencegah anemia. Jika sering merasa lelah, sakit kepala, sulit fokus, hingga jantung berdebar-debar, bisa jadi mengalami kekurangan zat besi. Kondisi tersebut yang dapat memicu anemia atau kondisi kekurangan darah merah dalam tubuh. Sebelum mengonsumsi suplemen penambah darah, tak ada salahnya untuk menambahkan jeroan ayam dalam menu makanan sehari-hari. Dalam 3,5 ons jeroan ayam mengandung 3.2 miligram zat besi. Jika dibandingkan dengan kebutuhan nutrisi dan mineral seseorang, wanita membutuhkan 18 mg zat besi setiap hari, sedangkan pria membutuhkan 8 mg zat besi setiap hari. Manfaat zat besi dapat memperbaiki sel-sel di dalam tubuh agar kembali bekerja sesuai fungsinya, meningkatkan fungsi kekebalan tubuh, meningkatkan penyembuhan luka, serta melancarkan peredaran oksigen ke seluruh tubuh (Dwijayanti, 2019).

2. METODE PELAKSANAAN

Program kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) dilaksanakan di Kelompok Wanita Tani Bocco Talu Desa Alu, Kecamatan Alu, Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Pada Tanggal 26 Agustus 2024. Banyaknya peserta adalah 30 orang. Kegiatan ini terdiri dari tiga metode yaitu pertama persentasi dengan memberikan penyuluhan kepada peserta mengenai pengenalan terhadap limbah unggas. Pengenalan terhadap limbah unggas terkait manfaat dan fungsi limbah unggas yang selama ini tidak termanfaatkan. Limbah unggas yang dibuang karena masyarakat tidak mengetahui kandungan gizi dan limbah unggas yang belum diolah. Tahap Kedua melakukan demonstrasi dengan cara memberikan praktek pengolahan dan langkah-langkah pembuatan keripik ceker. 3. Tahap ketiga yaitu analisis usaha yang disertai dengan pemasaran produk. Analisis usaha untuk mengetahui biaya produksi dan harga jual dari keripik. Tahap ke empat dengan melakukan monitoring dengan cara memberikan evaluasi mengenai pemanfaatan limbah unggas menjadi pangan hewani berkualitas yaitu keripik ceker dan usus disertai pemberian angket.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Tahap Persiapan

Tahap persiapan di mulai dengan pengenalan Tim pengabdian dengan kelompok wanita tani (KWT) Bocco Tallu Desa Alu Kecamatan Alu. Setelah perkenalan tim maka dilanjutkan pemamparan materi dan diskusi dengan kelompok KWT. Pemaparan materi menggunakan LCD. Pemberian materi mengenai limbah unggas, manfaat limbah unggas dan pengolahan limbah unggas menjadi pangan rohani yang bernutrisi tinggi selanjutnya penjelasan pemberdayaan Kelompok Wanita Dalam Pengolahan Limbah (By Product) Unggas Menjadi Produk Pangan Hewani Berkualitas Untuk Meningkatkan Pendapatan. Setelah pemaparan materi dilakukan diskusi dengan kelompok KWT untuk lebih memahami pengolahan limbah unggas. Hal ini sangat mendapat antusias yang tinggi dari kelompok KWT karena sebelumnya mereka belum memahami terkait pengolahan limbah unggas dan manfaatnya. Limbah unggas yang tidak termanfaatkan selama ini dapat menjadi pangan bernutrisi tinggi yang dapat dikonsumsi,



Gambar 1. Pemaparan Materi Limbah Ceker Dan Usus

3.2. Tahap Demonstrasi

Pada tahap ini setelah dilakukan demonstrasi pembuatan keripik ceker dan usus menjadi pangan hewani yang bernutrisi diikuti sebanyak 30 peserta ibu-ibu kelompok KWT. Peserta Pelatihan sangat bersemangat dan mengikuti kegiatan dengan antusias. Selanjutnya saat demonstrasi maka ibu-ibu dijelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik ceker dan usus.

Bahan-bahan yang digunakan adalah Bawang merah, bawang putih, ketumbar, air jeruk nipis, kapur secukupnya, kemiri, ketumbar, merica, ceker dan usus serta minyak goreng. Setelah mengetahui bumbu-bumbu yang digunakan maka selanjutnya memasak keripik usus dan ceker.

Cara memasak keripik usus dan ceker

1. Limbah usus dan ceker disiapkan dalam wadar yang terpisah setelah itu dibersihkan. Pembersihan usus dilakukan di air yang mengalir dilakukan pencucian berulang kali hingga bersih. Ceker ayam di bersihkan lalu dicuci bersih dengan menggunakan air mengalir berulang kali.
2. Bumbu yang dipersiapkan untuk usus adalah air rendaman garam, air kapur serta perasan jeruk nipis sedangkan untuk ceker adalah air rendaman garam.
3. Usus ayam direndam dengan air rendaman bumbu tersebut selama 30 menit. Selanjutnya usus dibersihkan dan dibilas serta ditiriskan. Ceker di rebus selama 15-20 menit hingga kulit bisa dilepaskan dari tulang.
4. Selanjutnya usus dipotong sesuai selera dan direbus sampai kenyal. Ceker yang sudah direbus ditiriskan setelah itu direndam dengan air es kemudian ceker dimasukkan kedalam kulkas disimpan selama kurang lebih dua jam direndam dengan air es.
5. Bumbu usus yang disiapkan untuk marinasi dihaluskan hingga merata dan didiamkan selama 30 menit. Ceker yang sudah direndam dan dikeluarkan dari kulkas selanjutnya di lepaskan kulit dari tulangnya.
6. Persiapkan tepung bumbu untuk menggoreng usus. Ceker yang sudah dipisahkan selanjutnya didiamkan.
7. Tepung bumbu untuk menggoreng usus dan ceker. lalu usus digoreng dan ditiriskan.



Gambar 2. Bahan Membuat Keripik Ceker Dan Usus



Gambar 3. Persiapan Mengoreng Ceker Dan Usus

3.3. Tahap Pemasaran dan Analisis Usaha

Setelah melakukan demonstrasi pembuatan keripik ceker dan usus. Selanjutnya dilakukan pengemasan terhadap produk ceker dan usus yang diberi nama MAPIA. 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 Ceker dan Usus Mapia

Pemaparan materi dilanjutkan dengan penyuluhan dan pelatihan maka terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan KWT Bocco Tallu memahami cara pengolahan limbah unggas, pengemasan produk serta pemasaran produk limbah unggas. Hal ini berdasarkan hasil evaluasi kuesioner yang diberikan kepada kelompok dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan yang terdiri dari 30 anggota KWT. Hasil kuesioner di awal terlihat bahwa KWT belum memahami cara pengolahan, serta pengemasan dan pemasaran produk. Setelah diberikan pemaparan dan demonstrasi maka kelompok KWT memahami cara pengolahan produk, pengemasan serta pemasaran produk. Kurangnya pengetahuan anggota KWT disebabkan oleh kurangnya pemberdayaan yaitu penyuluhan terhadap kelompok dalam pengolahan bahan pangan hewani limbah unggas serta tidak adanya pendampingan, serta pembinaan yang diberikan kepada kelompok. Hal ini sesuai dengan pendapat (Haloho et al., 2024) yang menyatakan bahwa kurangnya pemberdayaan kepada kelompok wanita tani di desa Katumbangan membuat anggota KWT tidak mampu memanfaatkan Sumber daya yang ada. Berdasarkan hasil pemasaran usaha perhitungan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis usaha keripik ceker dan usus

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
Penerimaan		
1	Penjualan Keripik ceker dan usus 1 kg	70.000
Biaya Produksi		
2	Bumbu	15.000
3	Kemasan	10.000
4	Penyusutan alat	10.000
5	Tenaga kerja	10.000
Pendapatan		35.000

Berdasarkan hasil analisis diperoleh keuntungan sebesar 100% dari biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya penerimaan sebesar Rp 70.000/kg. Biaya produksi yang digunakan sebesar Rp 35.000. Keuntungan yang diperoleh sebesar 2 kali lipat. Hal ini sesuai dengan pendapat Dwijayanti dan Niken (2019) yang menyatakan bahwa limbah dari unggas yang dimanfaatkan dapat memberikan nilai tambah yang menghasilkan keuntungan.

Hal ini merupakan peluang yang besar bagi anggota KWT untuk menjalankan usaha pengolahan limbah unggas menjadi pangan hewani. Usaha keripik unggas ini mempunyai peluang besar karena di daerah Sulawesi Barat belum ada pengolahan limbah unggas menjadi keripik ceker dan usus yang selama ini tidak termanfaatkan. Hasil olahan limbah unggas ini memberikan manfaat yang besar yaitu hasil olahan produk limbah unggas yang sangat digemari masyarakat setempat. Usaha keripik ceker dan usus ini juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat setempat. Hal ini sesuai dengan pendapat (Afiyah dan Riska, 2021 dan susanti et al., 2023) yang menyatakan bahwa pengembangan usaha pengolahan limbah unggas perlu ditingkatkan agar mampu meningkatkan usaha mikro dalam kalangan rumah tangga dan mampu memperkerjakan tenaga kerja.

3.4. Tahap Monitoring

Setelah kegiatan selesai dilaksanakan terjadi peningkatan pengetahuan anggota Kelompok sebesar 90%. Anggota KWT mengetahui cara pembuatan, pengolahan, pengemasan serta pemasaran keripik ceker dan usus yang merupakan limbah unggas. Banyak peserta yang mencoba untuk membuat keripik, mengetahui cara pembuatan keripik, mengetahui bahan-bahan pembuatan keripik sebanyak 95%. Berdasarkan hasil pengabdian Dyah (2021) yang menyatakan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan kelompok wanita tani yang diberikan penyuluhan. Pengolahan limbah unggas ini juga mampu memberikan hasil olahan yang lezat dan dinikmati oleh berbagai kalangan. Hal ini sesuai dengan pendapat (Aliyah dkk, 2022) yang menyatakan bahwa hasil olahan limbah unggas memiliki rasa yang lezat dan banyak masyarakat menyukai produk dari keripik ceker dan usus. Anggota KWT yang merupakan ibu-ibu mampu memahami teknologi pengolahan hasil limbah unggas, mampu memahami pemasaran limbah unggas, mampu melakukan pengemasan produk, mampu mempraktekkan keripik usus dan ceker ayam sebesar 90%. Peningkatan yang signifikan terjadi saat diberikan penyampaian materi serta demonstrasi serta pengemasan bagi kelompok KWT. Hal ini sesuai dengan pendapat Haloho et al., (2024) yang menyatakan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan bagi kelompok saat kegiatan pengabdian dilakukan dengan penyampaian materi mengenai pengolahan limbah unggas serta demonstrasi.

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	95
2	Saya mengetahui cara pembuatan keripik usus dan ceker	0	95
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	90
6	Pengemasan/packing serta pelabelan keripik usus dan ceker	0	90
7	Saya akan mempraktekkan keripik usus dan ceker ayam	0	90
8	Ketertarikan membuat usaha kripik usus dan ceker ayam	0	90

4. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pembuatan kripik usus dan ceker ayam kepada ibu-ibu KWT Bocco Tallu Desa Alu Kecamatan Alu Kabupaten Polewali Mandar. Terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 95%. Peserta mampu memahami pengolahan, pengemasan dan pemasaran limbah produk pangan hewani yaitu kripik ceker dan usus. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 35.000/Kg.

Ucapan Terima Kasih

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

5. DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah A., Eko B, Agustuno P dan Sisca C. (2018) Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. Jurnal Abdimas TPB. 1(1): 63-69.
- Afiyah DN, Riska NS. (2021). Pelatihan Pembuatan Kripik 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 Kripik 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 Kripik 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
- Febiyanti, Mia. 2019. Pengembangan Usaha Kripik Usus Sesuai Preferensi Konsumen Menggunakan Analisis Konjoin (Studi Kasus: Industri Rumah Tangga Hikmah). Program Studi Teknik Industri, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Haloho, R.D., Muhammad I., Aco P.S., Yuni C. Penyuluhan Teknologi Pengolahan Limbah Unggas Menjadi Produk Berdaya Jual Tinggi Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Desa Katumbangan Kecamatan Campalagian Polewali Mandar. *Dulang* 4(1), 57-62.
- 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.
- Rahayu, R, Haerani Maksum, Sayekti, T. (2022). Pengolahan Limbah (Ceker, Kulit Dan Usus Ayam) Dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Di Rumah Pemotongan Ayam (Rpa) Toriniku Kelurahan Birobuli Utara Kecamatan Palu Selatan. 3(1), 1-4.
- Susanti S., I., Suhartina, S., Dahniar, D., Mariani, M., & Rustang, R. (2023). Makanan Ringan Berbasis Pengolahan Hasil Ikutan Pemotongan 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 Kripik Usus Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Di Desa Kanjuruhan Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. *Jurnal humanity*, 7(1), 11557.