



Pelatihan Pembuatan Keripik Usus Bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri

Dyah Nurul Afiyah ✉, Riska Nurtantyo Sarbini

Universitas Islam Kediri

Jl. Sersan Soeharmadji No. 38 Kediri, Indonesia

| dyahnurula@gmail.com ✉ | DOI : <https://doi.org/10.37729/abdimas.v5i4.1357> |

Abstrak

Desa Gedangsewu merupakan desa di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri yang mayoritas penduduknya bertani, berkebun dan berwirausaha. Pelatihan-pelatihan yang dilakukan sebaiknya disesuaikan dengan potensi sumber daya disana. Desa Gedangsewu seperti daerah lain di Kabupaten Kediri, memiliki populasi peternakan ayam yang cukup besar, sehingga jumlah daging ayam maupun hasil ikutannya cukup banyak. Adanya potensi tersebut, membuat pengabdian melakukan pelatihan pembuatan keripik usus dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan usus kepada ibu-ibu PKK. Metode yang dilakukan adalah pelatihan dan evaluasi pelatihan. Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pembuatan kripik usus, peserta mampu memahami dan mengetahui cara pembuatan kripik usus. Kegiatan pengabdian masyarakat ini harus dikembangkan lagi, sehingga mampu memproduksi kripik usus dengan skala besar yang dapat membuka lapangan pekerjaan dan menyerap tenaga kerja.

Kata Kunci: Pelatihan, Keripik usus, Ibu PKK



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

1. Pendahuluan

Kabupaten Kediri yang terbentang luas mempunyai 10 kecamatan terdiri dari 43 desa, jumlah penduduk 1.369.295 jiwa dengan luas 1.047,2 km² dan kepadatan jiwa 928,97 jiwa/km². Rata-rata aktifitas penduduk bekerja sebagai petani, berkebun, peternakan, berdagang, berindustri dan sebagai karyawan baik di kantor swasta dan pemerintahan. Sektor industri yang ada di Kabupaten Kediri: Industri Rokok, Benang, Tali, Sanggul, Perak, Pandei Besi, Kulit, Konveksi dan makanan (Gunarianto *et al*, 2019). Salah satu desa yang berada di kecamatan Pare kabupaten Kediri adalah desa Gedangsewu yang mayoritas penduduknya bertani, berkebun dan berwirausaha. Rata-rata tingkat kehidupan dibawah garis kecukupan dan tingkat pendidikan masih dibawah sekolah menengah atas (SMA). Maka dari itu, perlu adanya pelatihan-pelatihan untuk meningkatkan taraf hidup warga Gedangsewu.

Pelatihan-pelatihan yang dilakukan disesuaikan dengan potensi sumber daya disana, baik ketersediaan bahan baku maupun keterampilan warganya. Desa Gedangsewu seperti daerah lain di kabupaten Kediri, memiliki populasi peternakan ayam yang cukup besar, sehingga jumlah daging ayam maupun hasil ikutannya cukup banyak. Potensi ini masih dapat dioptimalkan untuk meningkatkan pengalaman dan pengetahuan penduduk sekitar dan menambah keanekaragaman produk berbahan alam di daerah setempat. Kondisi ini perlu dipikirkan supaya potensi sumber daya alam

yaitu hasil dari alam dapat seoptimal mungkin melalui pemberdayaan sumber daya manusia melalui tambahan keterampilan untuk mengolah potensi yang tersedia (Huda, 2016).

Adanya potensi tersebut, membuat pengabdian melakukan pelatihan pembuatan keripik usus dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan usus. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Gedangsewu. Diharapkan dengan pelatihan ini masyarakat dapat membuat sendiri keripik usus yang dapat disajikan sebagai camilan bagi keluarga dan dapat digunakan untuk membuka peluang usaha untuk menambah penghasilan dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia di lingkungan sekitar.

Ayam dikenal sebagai unggas yang daging maupun telurnya digemari oleh masyarakat. Selain harganya relatif murah, daging ayam merupakan sumber protein yang baik, karena mengandung asam amino esensial 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 (Muchtadi, T.R. & Sugiyono, 1989) dan (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 (Rahim, 2007). 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 ayam dapat dilakukan dengan mencari tahu preferensi atau kesukaan konsumen terhadap produk keripik usus 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 di desa Gedangsewu kecamatan Pare kabupaten Kediri.

2. Metode

Sasaran pada pengabdian masyarakat kali ini adalah para ibu-ibu rumah tangga di desa Gedangsewu. Peserta yang hadir dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berjumlah 30 orang yang merupakan ibu-ibu rumah tangga di Desa Gedangsewu kecamatan Pare kabupaten Kediri. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah presentasi dan demonstrasi. Presentasi dilakukan untuk memberikan penjelasan mengenai manfaat usus, kandungan gizi serta cara pengolahannya menjadi kripik. Selain itu dilakukan demonstrasi untuk menunjukkan bagaimana cara membuat keripik usus. Diberikan penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatannya dan melakukan proses pembuatan langsung yang dilihat oleh peserta pelatihan. Untuk menyelesaikan permasalahan yang ada, konsep pelatihan akan dilaksanakan sebagai berikut:

2.1. Pelatihan dan Penyuluhan Lapangan.

Memberikan pengetahuan tentang proses pengolahan keripik usus yang baik dalam mencari cita rasa yang disukai, pengemasan hasil produk serta pengetahuan tentang teknologi yang baik agar hasil-hasil produksi disukai sebagai camilan makanan yang disukai masyarakat. Menyampaikan tentang keselamatan dalam bekerja. Mengumpulkan referensi tentang proses teknologi yang berbahan baku usus akan memberikan pelatihan dan penyuluhan pada masyarakat di desa Gedangsewu kecamatan Pare kabupaten Kediri.

2.2. Evaluasi Pelatihan

Setelah proses pembuatan kripik papaya selesai, dilakukan pembagian angket. Angket dibagikan dan diisi oleh peserta sesuai dengan jawaban mereka masing-masing. Tujuan dibagikan angket (Arwati & Syarif, 2018) ini adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta terhadap cara pembuatan kripik usus, serta mengetahui pengetahuan mereka sebelum dan sesudah acara.

3. Hasil dan Pembahasan

Industri keripik usus ayam saat ini belum terlalu mendapat perhatian, sehingga dalam penanganannya pun belum tertata dengan baik. Industri kecil di bidang pangan sangat membutuhkan binaan agar produk pangan yang dihasilkan baik dan aman bagi konsumennya karena telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Pangan yang aman, dan bermutu harus tersedia bagi semua lapisan masyarakat Indonesia. Jika tidak dipilih secara hati-hati atau tidak diolah dengan cara-cara yang benar, pangan dapat membahayakan kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya. Sebagian besar kerusakan yang membahayakan konsumen diakibatkan oleh penanganannya kurang baik sehingga memberikan peluang bagi pertumbuhan mikroba pembusuk dan berdampak pada menurunnya kualitas serta daya simpan karkas (Risnajati, 2010). Untuk mencapai kualitas keripik usus ayam yang baik dan sesuai kriteria yang dipersyaratkan. Maka perlu dilakukan pelatihan hingga produk siap untuk dipasarkan.

Terdapat beberapa tahap dan metode yang telah dilakukan agar tujuan produk keripik usus ayam yang diinginkan konsumen dapat dicapai dengan baik. Menurut Saniyah (2010) Proses pembuatan keripik usus ayam yang meliputi sortasi, pencucian, perendaman, penirisan, pemotongan, blanching (pemanasan), penggorengan, pengemasan. Proses produksi keripik usus masih manual yaitu memisahkan usus dengan lemak-lemak yang menempel di permukaan usus sebelah dalam. Hal ini penting dilakukan agar lemak tidak ikut dalam proses berikutnya. Lemak yang menempel dapat mengakibatkan produk keripik usus menjadi tengik dan memiliki umur simpan yang lebih pendek.

Menurut (Soeparno, 2005) selama proses penggorengan, air akan keluar melalui rongga-rongga daging, kemudian rongga-rongga yang ditinggalkan ini akan dimasuki oleh lapisan minyak goreng Dengan masuknya asam lemak jenuh dari minyak goreng tradisional yang relatif berbau spesifik ke dalam rongga-rongga daging, maka akan mempengaruhi bau daging ayam yang digoreng. Asam lemak memiliki rasa yang spesifik, sehingga daging dengan lemak yang baik akan menghasilkan rasa daging yang enak. Selanjutnya usus yang sudah bersih, direndam kedalam larutan kapur sirih agar keripik usus yang dihasilkan menjadi lebih krispi. Kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1a. Ibu-ibu PKK dalam pelatihan pembuatan keripik usus



Gambar 1b. Antusiasme peserta pelatihan pembuatan keripik usus

Setelah dijemur, usus digoreng setelah terlebih dahulu dilumuri tepung ditambah bumbu. Proses penggorengan merupakan tahapan yang sulit karena jika api terlalu besar, keripik usus menjadi gosong. Sebaliknya jika api terlalu kecil, keripik usus menjadi berpuntir, sehingga proses penggorengan ini merupakan titik kritis yang harus dikontrol. Menurut (Choe & Min, 2007) penggorengan dengan suhu terlalu rendah atau terlalu pendek menyebabkan warna yang pucat dan pati yang belum tergelatinisasi atau tergekatinisasi parsial mengakibatkan tekstur yang tidak renyah dan flavor yang tidak optimum. Sebaliknya, penggorengan yang terlalu lama atau suhu terlalu tinggi mengakibatkan warna gelap dan tekstur berminyak akibat banyak minyak yang terserap. Setelah penggorengan adalah pengatusan minyak menggunakan *spinner*.

Produk selanjutnya dikemas dengan menggunakan manual sealer. *Manual sealer* yang dimiliki mitra berkualitas rendah sehingga seringkali pengemasan tidak sempurna yang menyebabkan produk mudah melempem. Mitra menginginkan peningkatan kinerja pengemasan dengan menggunakan pengemas kontinu tipe vertikal sehingga pengemasan lebih akurat dan lebih cepat. Jenis aluminium foil juga banyak digunakan oleh industri-industri rumah tangga karena sifat-sifat dari aluminium foil adalah hermetis, fleksibel, dan tidak tembus cahaya. Oleh sebab itu, untuk dapat mempertahankan mutu keripik usus, jenis kemasan dan suhu penyimpanan harus mendapat perhatian khusus (Afrianto, 2005). Produk keripik usus hasil pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk keripik usus hasil pelatihan

Dengan adanya pelatihan ini, berharap agar nantinya ibu-ibu PKK di desa Gedangsewu kecamatan Pare kabupaten Kediri mampu memproduksi keripik usus dengan skala besar sehingga dapat membuka lapangan kerja dan menyerap tenaga kerja maka bisa mengurangi angka pengangguran secara otomatis daya beli masyarakat meningkat dan perekonomian masyarakat bisa berkembang.

Pada awal dan akhir kegiatan pelatihan, ibu-ibu PKK diminta untuk mengisi kuesioner. Kuesioner ini digunakan untuk mengukur tingkat keberdayaan mitra ibu-ibu PKK. Berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan kepada seluruh peserta pelatihan, diperoleh hasil seperti disajikan pada [Tabel 1](#).

Tabel 1. Angket Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Keripik Usus

No	Pertanyaan	Pre test		Post test	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Saya pernah mencoba keripik usus	70%	30%	100%	0%
2	Saya mengetahui cara pembuatan keripik usus	40%	60%	95%	5%
3	Saya tahu bahan-bahan pembuatan keripik usus	35%	65%	95%	5%
4	Saya pernah membuat keripik usus	10%	90%	100%	0%
5	Saya memiliki ide kreasi keripik usus	10%	90%	80%	20%
6	Saya akan mempraktekkan pembuatan keripik usus di rumah	20%	80%	70%	30%
7	Saya akan memulai berwirausaha keripik usus	15%	85%	75%	25%

Kesimpulan keseluruhan dari angket di atas yaitu dari sebelum dilakukannya pelatihan dan pendampingan terdapat 60% peserta tidak mengetahui mengenai pengolahan bahan usus menjadi kripik usus dan sisanya sebanyak 40% telah mengetahui mengenai pengolahan kripik usus. Sedangkan, presentase tersebut jauh berbeda setelah adanya pelatihan dan pendampingan pada masyarakat di desa Gedangsewu dimana sebanyak 5% peserta tetap tidak mengetahui mengenai pengolahan da pembuatan kripik usus ini dan sisanya sebanyak 95% telah berhasil memahami pengolahan dan pembuatan kripik usus.

4. Kesimpulan

Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pembuatan kripik usus kepada ibu-ibu PKK di desa Gedangsewu kecamatan Pare kabupaten Kediri, peserta mampu memahami dan mengetahui cara pembuatan kripik usus. Sehingga dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya dapat dibentuk kelompok - kelompok lagi dalam pembuatan kripik usus. Kegiatan pengabdian masyarakat ini harus dikembangkan lagi, jangan hanya sampai berhenti disini saja, saling terikat ataupun saling membantu mengembangkan usaha keripik usus ini agar lebih dikenal lagi dalam lingkungan masyarakat sekitar. Sehingga mampu memproduksi kripik usus dengan skala besar yang dapat membuka lapangan pekerjaan dan menyerap tenaga kerja

Daftar Pustaka

- Afrianto E, Liviawaty E. 2005. Pengawetan pangan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius
- Arwati, Sitti & Asriyanti Syarif. 2018. Produk Olahan Pepaya pada KWT AL-Muhajirin di Kelurahan Tamalarea Jaya. Jurnal Pengabdian Al-Ikhlas Vol 4 No 1
- Choe, E. and D.B. Min. 2007. Chemistry of Deep- Fat Frying Oils. Journal of Food Science 72(5): R77 - R86
- Febiyanti, 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.
- Gunariantono, Toni D.W., dan Alfiana. 2019. Modifikasi Peralatan untuk Meningkatkan Produksi Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu di Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. Conference on Innovation and Application of Science and Technology. Universitas Widyagama Malang.
- 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.
- 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
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono.(1989). Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rahim. 2007. Pengaruh Cara Pengolahan Instant Starch Noodle Pati Aren Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris. [Tesis] Program Pascasarjana Teknologi Hasil Perkebunan. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Risnajat, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Ayam Broiler yang Dikemas Plastik Polyethhylen. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol XIII No 6.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Gadjah Mada University Press Yogyakarta

- 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).
- 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.