

PENGEMBANGAN PRODUK KRIPIK USUS SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA DI KELURAHAN KAMPUNG

Nurul Hidayat¹, Rosliana Adira Okta², Rika Armila³, Shandra Devi⁴, Nursam Adi⁵,
Mohammad Azwansyah Darwis⁶, Friska Kewa Petrus⁷, Andi Hari Wulan⁸,
Novi Ananta Virgasari⁹

nurul_hidayat@borneo.ac.id¹, radikta13@gmail.com², thinkaboutrk.06@gmail.com³,
shandradevi670@gmail.com⁴, syam46819@gmail.com⁵, azwandarwis575@gmail.com⁶,
friskapetrus8@gmail.com⁷, andihariwulan23@gmail.com⁸,
anantavirgasarinovi@gmail.com⁹

Universitas Borneo Tarakan

Abstrak

Keripik usus adalah salah satu produk olahan yang terbuat dari usus ayam yang digoreng kering dan dibumbui dengan berbagai macam rasa, seperti pedas, manis, asin, atau balado. UKM Keripik Usus ini juga memberi pilihan harga untuk setiap kemasan bagi konsumennya. Dalam mengembangkan usaha keripik usus ini pemilik memiliki satu karyawan tetap. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan metode survei dengan pendekatan korelasional. Yang mana dalam kegiatan ini kami langsung datang pada tempat produksi untuk melihat dan belajar secara langsung. Keripik usus sendiri merupakan cemilan yang membutuhkan tahapan dalam proses pembuatannya. Dari perendaman sampai pengemasan itu diperkirakan butuh waktu sampai 3 jam untuk siap dijual. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bentuk pengetahuan bagi para pelaksana UKM diluar sana. Digunakan sebagai informasi luas bahwasannya terdapat produk lokal hasil buatan ibu rumah tangga. Juga sebagai landasan untuk memahami pembuatan usaha kecil penambah pendapatan.

Kata Kunci: Keripik usus; Nilai gizi; Olahan.

Abstract

Intestinal chips are a processed product made from fried dry chicken intestines, seasoned with various flavors, such as spicy, sweet, salty or balado. This Intestinal Chips UKM also provides price choices for each package for its consumers. In developing these intestine chips business, the owner has one permanent employee. The method for implementing this service activity uses a survey method with a correlational approach. In this activity, we came directly to the production site to see and learn directly. Intestinal chips themselves are a snack that requires stages in the manufacturing process. From soaking to packaging, estimated up to 3 hours to be ready. The results of this research can be used as a form of knowledge for SME (Small Medium Enterprise implementers out there. It is used as widespread information that there are local products made by housewives. Also, as a basis for understanding how to create small businesses to increase income.

Keywords: Intestinal chips; Nutritional value; Processed.

1. PENDAHULUAN

Kewirausahaan merupakan suatu proses yang dilakukan oleh seseorang dalam menerapkan kreativitas dan inovasi dengan tujuan untuk memecahkan masalah dan mencari peluang, kewirausahaan membutuhkan kreativitas, inovasi dan keberanian dalam menghadapi resiko untuk mengembangkan usaha (Riantoro & Albertus, 2023).

Kemajuan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang cepat disertai investasi dalam jumlah besar berdampak pada kenaikan value pada banyak variabel di suatu negara dan juga berdampak pada faktor harga. Tingkat pertumbuhan upah riil berbanding lurus dengan tingkat perkembangan teknologi. Fenomena ini terjadi

akibat dari menggeliatnya kegiatan kewirausahaan. Ada banyak definisi tentang kewirausahaan atau entrepreneurship, sehingga dapat disimpulkan bahwa kewirausahaan merupakan suatu hal yang dinamis.

Tujuan para wirausahawan mendirikan usahanya yakni memaksimalkan value perusahaannya dan memakmurkan para pemegang kepentingan. Tidak hanya negara yang mendapatkan keuntungan atas pajak yang diterima dari aktivitas usahanya, tetapi juga mendapatkan keuntungan dari berkurangnya angka pengangguran. Menurut Kamar Dagang dan Industri (KADIN), idealnya suatu negara memiliki jumlah wirausahawan sebanyak 2,5 persen dari jumlah penduduk dan saat ini (Oktober 2019) jumlah wirausahawan di Indonesia baru sebanyak 2 persen (<https://bisnis.tempo.co.id>). Angka ini dapat ditingkatkan lagi dengan berbagai program inovasi yang digalakkan pemerintah (Khamimah, 2021).

Keripik usus adalah salah satu produk olahan yang terbuat dari usus ayam yang digoreng kering dan dibumbui dengan berbagai macam rasa, seperti pedas, manis, asin, atau balado. 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). Keripik usus merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat, karena memiliki tekstur yang renyah, rasa yang gurih, dan harga yang terjangkau. Pertumbuhan populasi di Indonesia berbanding lurus dengan meningkatnya pemenuhan kecukupan nilai gizi yang berpengaruh terhadap peningkatan bahan pangan nabati dan hewani. Bahan pangan hewani yang memberikan kontribusi sangat besar adalah ayam (Fitri, N, A, A. 2019).

Keripik usus juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, karena mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, dan zat besi. Salah satu UKM (Usaha Kecil Menengah) yang bergerak di bidang produksi dan penjualan keripik usus adalah UKM Doa Robbi yang berlokasi di Kampung 4, RT 11, Tarakan. UKM ini didirikan pada tahun 2014 oleh Ibu Indra sebagai pemilik dan pengelola usaha. UKM ini memproduksi keripik usus dengan menggunakan bahan baku usus ayam segar yang diperoleh dari pasar tradisional setempat. Proses produksi keripik usus meliputi pencucian, perebusan, penggorengan, pembumbuan, pengemasan, dan penjualan. UKM ini memproduksi keripik usus dengan harga Rp 100.000,00 per kilo.

UKM Keripik Usus ini juga memberi pilihan harga untuk setiap kemasan bagi konsumennya. Dalam mengembangkan usaha keripik usus ini pemilik memiliki satu karyawan tetap. Omzet penjualan keripik usus setiap harinya berbeda mengikuti usus ayam yang didapat. Selain itu, UKM ini juga telah memiliki jaringan distribusi yang luas, tidak hanya berada disekitaran Tarakan. UKM ini juga telah mendapatkan izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas Kesehatan Kota setempat. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan pengabdian masyarakat dalam hal membantu pengemasan produk dan pemasaran produk terhadap pengembangan usaha keripik usus dengan obsevasi langsung.

2. METODE PENELITIAN

Jenis program masyarakat ini adalah proyek, lokasi pengabdian berada di kelurahan kampung 4 RT XI. Yang mana pada lokasi tersebut terdapat pergerakan ekonomi oleh ibu rumah tangga yaitu pengelolaan kripik usus. Produksi kripik usus ini diolah ibu Indra Vialiana selaku peilik UKM. Waktu pelaksanaan pada tanggal 7 Oktober 2023 hingga 13 November 2023. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan metode survei dengan pendekatan kualitatif yang mana dalam kegiatan ini kami langsung datang pada tempat produksi untuk melihat dan belajar secara langsung.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini bertujuan untuk menjawab permasalahan yang berada dalam proposal kami. Metode yang kami gunakan adalah survei langsung pada lokasi produksi dan pengambilan data dokumentasi. Dari data itulah memecahkan permasalahan dari kelompok kami.

Dalam ekonomi suatu pergerakan pendapatan itu sangat perlu. Suatu keluarga jika salah satu pihak yang bertugas untuk memenuhi maka akan terasa berat. Untuk itu penambahan pendapatan itu diperlukan. Salah satunya seperti topik penelitian kami, yaitu Pengembangan Produk Kripik Usus oleh Ibu Rumah Tangga sebagai Penambahan Pendapatan di Kelurahan Kampung 4.

Dalam usaha kita butuh kerja keras dan pantang menyerah. Kesuksesan diraih dengan rintangan. UKM milik ibu Indra ini telah ditekuni sejak tahun 2014 sampai sekarang. Jatuh bangun sudah dirasakan oleh ibu Indra ini. Pernah jatuh usahanya sebab kekurangan modal, namun tidak sampai menutup usahanya.

Kripik usus sendiri merupakan cemilan yang membutuhkan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Dari perendaman sampai pengemasan itu diperkirakan butuh waktu sampai 3 jam untuk siap untuk didistribusi. UKM kripik usus milik ibu Indra ini menyediakan dua varian rasa, original dan chili atau pedas. Untuk harga sendiri dibedakan berdasarkan target pemasaran. Kripik usus ini dapat dibeli dari harga seribu sampai 5 ribu pada toko toko kecil. Sedangkan untuk toko toko besar berkisar Rp 20.000,00 – 25.000,00 sesuai ketentuan toko.

Untuk penjualan perkilonya dapat dibeli dengan pilihan original Rp 100.000,00 dan chili Rp 120.000,00. Produk kripik usus ini diberi nama "Do'a Robbi". Pemasaran produk ini tidak hanya didalam kota Tarakan saja. Namun sudah berada di beberapa daerah di Kalimantan Utara, seperti KTT, Nunukan dan Tanjung Selor. Perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat agar produknya dapat tetap bersaing dengan produk kompetitor dan tetap menghasilkan keuntungan atau laba. Karena itu menentukan harga jual suatu produk didasarkan atas kemampuan perusahaan dalam menghitung biaya produksi atas produk yang dihasilkan (Widodo, S, P, P. Anhali, M, H, M. Wardoyo, M, R, P. Jakaria, R, B. 2024).

Sistem pemasaran UKM kripik usus ini pun dilakukan melalui internet (media sosial). Sebagai sarana dalam melakukan bisnis, sosial media perlahan mengalami perkembangan dalam hal usaha atau bisnis bagi setiap pengguna. Bahkan media sosial yang digunakan sebagai tempat bisnis bisa berlaku dan berjalan selama 24 jam. Ada empat media sosial yang paling populer di Indonesia, yaitu Instagram, Facebook, Twitter, dan Youtube. Banyak manfaat yang dapat diperoleh bila menggunakan media sosial untuk berbisnis, yakni tidak membutuhkan modal besar dalam membangun bisnis, dapat menjangkau pelanggan secara luas. mudah dalam mengembangkan bisnis, memperluas jaringan, meningkatkan popularitas produk, mendapatkan pelanggan baru, memberikan pengalaman bagi pelanggan, menjaga hubungan baik

dan kepuasan pelanggan, kecepatan dan kemudahan berbagi konten dan iklan, membangun loyalitas dan relasi pelanggan, mendapatkan informasi penting tentang kompetitor, dan masih banyak lagi manfaat lainnya (Khairunisa, Sabaria & Danuwijaya, 2023).

4. KESIMPULAN

Kewirausahaan merupakan suatu proses dinamis yang memerlukan kreativitas, inovasi, dan keberanian untuk memecahkan masalah dan dalam mencari peluang, serta dapat berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi suatu negara. Pengabdian ini bertujuan untuk mengatasi masalah peningkatan pendapatan dengan mengembangkan produk Bernama "Do'a Robbi" dan memasarkannya melalui platform media sosial untuk menjangkau khalayak yang lebih luas serta meningkatkan penjualan. Keripik yang diproduksi adalah keripik usus dengan varian rasa original dan pedas yang dikemas dalam berbagai ukuran.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwijayanti, N. R. (2019). Manajemen Produksi keripik Usus Dan Keripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah "NR" Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *E-Journal Tata Boga*, 8(1), 154-164.
<https://sibakuljogja.jogjaprovo.go.id/index.php/detail/produk-detail/52399>
<https://www.camilannusantara.co.id/2015/06/kandungan-gizi-usus-ayam-yang-baik-bagi.html>
- Khairunisa, N.A., Sabaria., & Try, D 2023. Edukasi Pemanfaatan Media Sosial Untuk Berbisnis Pada Siswa SMA Negeri 2 Kabupaten Sorong. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3); 199-125.
- Khamimah, W 2021. Peran Kewirausahaan Dalam Memajukan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(3); 228-240.
- Nur Ashari Ainun Fitri., Universitas Muhammadiyah Surakarta 2019. Hal 2. ANALISIS NILAI TAMBAH DAN RISIKO RANTAI PASOK KERIPIK USUS AYAM (Studi Kasus : UKM Hikmah, Kiaten).
- Riantoro, D., & Albertus, G.A 2023. Pelatiha Kewirausahaan Dan Pengelolaan Keuangan Usaha Mikro: Studi Kasus Pada Penjual Es Krim Di Monokwari. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1); 1-7.
- 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).
- Sri Budi Cantika Yuli., September 2011. Kontribusi Pendapatan Usaha Industri Kecil Keripik Usus terhadap Pendapatan Rumah Tangga di Desa Kanjuruhan Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang. Artikel jurnal // *Jurnal Humanity*.
- Widodo, S. P. P., Anhali, M. H. M., Wardoyo, M. R. P., Jakaria, R. B. (2024). Penetapan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Keripik Usus Ayam. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*. 2(1), 644-649.