

Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Keripik Usus Guna Meningkatkan UMKM di Desa Tejo Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang

Ashlihah^{1*}, Niken Puji Astutik², Devi Auliya³, Ika Ainun Nur Fitria⁴, Lailatus Syarifah⁵, Mukhammad Yusuf⁶, Muhamad Khoirur Roziqin⁷

^{1,3,4}Ekonomi Syariah Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

^{2,5,6}Manajemen, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

⁷ Pendidikan Agama Islam Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

Email: ashlihah@unwaha.ac.id

ABSTRACT

The community service program that the author uses is entrepreneurship training in making intestine chips to improve SMEs in Tejo village with the target program being PKK women, youth organizations, fatayat in the student's living environment. The aim of this program is to increase the insight or knowledge of the people in Tejo village in utilizing rarely used chicken waste into products of economic value to sell. In Tejo village, the majority of their livelihoods are farmers, factory workers, traders and livestock breeders. In Tejo village, Mojoagung District, Jombang Regency, it is most famous in the agricultural sector and also in the field of chicken farming. The implementation method uses the following steps: Location survey in Tejo village, program planning, library research for materials used during service. This can add to the economy in Tejo village by selling intestine chips and also increase MSMEs in Tejo village which have been developing for a long time in this village.

Keywords: Training, MSMEs, Community Service

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat yang penulis gunakan adalah pelatihan kewirausahaan pembuatan keripik usus guna meningkatkan umkm didesa Tejo dengan sasaran program ibu PKK, karang taruna, fatayat di lingkungan tempat tinggal mahasiswa. Tujuan dari adanya program ini adalah untuk menambah wawasan atau pengetahuan masyarakat di desa Tejo dalam memanfaatkan limbah ayam yang jarang dipakai menjadi produk bernilai ekonomi jual. Di desa Tejo mayoritas bermata pencaharian petani, buruh pabrik, pedagang, peternak. Di desa Tejo Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang ini yang paling terkenal dibidang pertanian dan juga dibidang perternakan ayam. Metode pelaksanaan menggunakan langkah sebagai berikut: Survey lokasi di desa Tejo, perencanaan program, penelitian pustaka untuk materi yang digunakan selama pengabdian. Dengan ini dapat menjadi tambahan perekonomian didesa Tejo dengan menjual keripik usus dan juga meningkatkan UMKM didesa Tejo yang telah berkembang sejak dulu didesa ini.

Kata Kunci: Pelatihan, UMKM, Pengabdian

PENDAHULUAN

Desa Tejo merupakan desa yang berada di lingkungan wilayah Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang. Mojoagung adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Jombang, Jawa Timur, Indonesia. Mojoagung menjadi pintu gerbang sebelah timur Kota Jombang, dan sangat strategis karena dilewati langsung jalur utama Surabaya – Yogyakarta. Industri kerajinan kuningan juga berkembang di wilayah kecamatan ini. Mojoagung juga telah menjadi kota kecamatan terbesar dan teramai di seluruh wilayah Jombang. Industri dan perdagangan juga mulai berkembang di wilayah ini, menjadi wilayah yang sangat penting bagi Kabupaten Jombang (Wikipedia, 2023).

Desa Tejo merupakan salah satu desa yang terkenal dengan bidang pertanian dan peternakan tidak terkecuali yaitu peternak ayam. Namun hanya sedikit yang membuka usaha dengan bahan dasar ayam, salah satunya yaitu pengusaha kecil menengah dengan mengolah usus ayam menjadi cemilan yakni keripik usus. Desa Tejo terbagi menjadi 5 dusun yaitu Tejo utara, Tejo selatan, pekalongan, sukorame dan klampisan. Selain itu desa Tejo memiliki jumlah penduduk sebanyak kurang lebih 5.321 jiwa yang sebagian besar

memiliki mata pencaharian sebagai petani, peternak dan pedagang. Apabila dilihat berdasarkan data pekerjaan dari penduduk desa Tejo pekerjaan terbesar yang pertama yaitu menjadi petani yang biasanya menanam padi, jagung dan tebu.

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya relatif terjangkau (Wibowo et al., 2021). Selain daging ayam, usus ayam juga banyak dikonsumsi untuk diolah menjadi makanan yang lezat seperti sate usus dan kripi usus. Usus ayam merupakan organ bagian dalam ayam yang berfungsi sebagai organ pencernaan, sehingga banyak bakteri yang bersarang didalamnya. Oleh sebab itu usus ayam memiliki sifat yang mudah rusak dan busuk jika tidak segera dibersihkan (Putra & Ismanto, 2022). Umumnya usus ayam hanya dapat bertahan maksimal 5 jam setelah ayam dipotong dan hanya dapat disimpan maksimal 2 hari pada suhu 20 derajat celcius (Indrawati, Elmie, 2022). Kripi usus ayam merupakan makanan ringan atau camilan yang banyak disukai oleh masyarakat, sehingga usaha kripi usus ayam merupakan suatu bentuk usaha yang mudah untuk dijalankan (Dwijayanti, 2018). Pada sosialisasi ini diharapkan para peserta diharapkan dapat membuat kripi usus ayam, dimana usus ayam merupakan salah satu bentuk hasil ikutan dari hewan unggas yang dapat di konsumsi dan mengetahui karakteristik dari kripi usus ayam yang sudah dibuat. Cara mengetahui karakteristik dari kripi usus ayam yang dibuat ialah dengan cara melakukan organoleptik pada produk yang dibuat meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Salah satu faktor penting yang menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih produk makanan adalah aroma.

Aroma merupakan sifat visual yang dapat digunakan untuk menilai kualitas dengan uji organoleptik menggunakan indra sensorik penciuman yang sensitif. Aroma kripi usus ayam dipengaruhi oleh kandungan dan bahan-bahan atau bumbu yang memberikan aroma menarik pada suatu produk olahan pangan, karena pada umumnya makanan atau produk yang belum terlihat hanya mencium baunya. Rasa merupakan faktor yang paling berpengaruh terhadap kesukaan panelis. Rasa produk lebih dipengaruhi oleh bumbu-bumbu yang ditambahkan, selain itu juga rasa produk dapat di tingkatkan dengan penambahan bumbu yang sesuai kehendak konsumen. Penambahan bumbu dan bahan penyedap terutama bertujuan untuk menambah atau meningkatkan flavor.

Banyaknya usus ayam yang jarang digunakan sebagai olahan masakan yang sering dibuang oleh masyarakat di desa Tejo. Beberapa usus yang bisa diolah menjadi produk yang bernilai jual sebagai usaha dalam berwirausaha (Elvania et al., 2023). Minimnya pengetahuan akan mengolah usus menjadi suatu produk yang bernilai jual di Desa Tejo. Oleh karena itu masyarakat hanya mengolah sebagai usus panggang yang mereka jual. Dengan mengolah limbah usus menjadi usus krispi dan dikemas dalam kemasan yang menarik sehingga dapat menjadi produk yang bernilai jual. Dengan menjual usus krispi juga bisa meningkatkan perekonomian didalam masyarakat di Desa Tejo.

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk kontribusi nyata dalam memajukan potensi ekonomi dan kesejahteraan masyarakat local (Purnama et al., 2020). Di Desa Tejo, sebuah inisiatif pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan dengan menyelenggarakan pelatihan kewirausahaan yang fokus pada pembuatan kripi usus. Pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat setempat, khususnya para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), dalam meningkatkan keterampilan dan diversifikasi produk (Indonesia, 2015).

METODE

Pelatihan kewirausahaan dilaksanakan melalui serangkaian kegiatan yang terdiri dari pemberian materi, demonstrasi, serta praktik langsung dalam pembuatan kripi usus (Sugiyono, 2017). Sosialisasi ini dilakukan pada tanggal 5 September 2023, dimana peserta merupakan warga desa Tejo, IPNU, IPPNU, Fatayat dan Karang taruna di Desa Tejo, Kecamatan Mojoagung, Kabupaten Jombang dengan sejumlah peserta yang hadir 23 orang dari 5 dusun yang berbeda. Pendampingan ini diawali dengan diskusi bersama beberapa anggota UMKM untuk lebih mengetahui sejauh mana mereka mengetahui cara pembuatan kripi usus. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan memberikan tutorial cara pembuatan kripi usus agar beberapa hari masih terasa krispi/renyah saat dimakan.

Berikut Tabel 1 menampilkan solusi sebagai penyelesaian rumusan permasalahan yang ada.

Tabel 1. Rancangan Solusi Permasalahan

No	Permasalahan	Solusi
1	Kurangnya pengetahuan masyarakat untuk mengolah usus yang ada dilingkungan sekitar	1. sosialisasi 2. materi
2	Masih belum optimalnya masyarakat dalam memanfaatkan usus.	1. Sosialisasi 2. Praktek pembuatan usus krispi
3	Masih banyak masyarakat yang belum memahami teknik serta inovasi baru dalam meningkatkan perekonomian desa	1. Sosialisasi 2. Pelatihan 3. Praktek

Metode Ceramah dan Pelatihan yang digunakan akan dilaksanakan selama satu hari dengan struktur program pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini sebagai berikut :

Tabel 2. Struktur Program Pelatihan Pembuatan Usus Krispi di Desa Tejo

No	Materi	Kegiatan	Jumlah Jam	Jumlah Peserta
Pertemuan 1				
1.	Pengenalan pemanfaatan sumber daya alam di lingkungan sekitar.	1. Perkenalan 2. Sosialisasi (Presentasi) 3. Teori	1	22
Pertemuan 2				
1.	Praktek pembuatan usus krispy	1. Presentasi 2. Simulasi (Demonstrasi) 3. Praktik	2	22
Total			3	44

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi pembuatan keripik usus dilaksanakan pada hari Senin, 11 September 2023 dibalai pertemuan Desa Tejo, sosialisasi ini diberikan kepada ibu-ibu PKK, Karang Taruna, Fatayat didesa Tejo dengan mendatangkan pemateri dari Dosen Ekonomi Syariah Universitas KH.A. Wahab Hasbullah Jombang yaitu Ibu Ashlihah, S.E, M.M. Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan praktek sosialisasi pembuatan keripik usus dan Tanya jawab semuapertanyaan yang diajukan oleh peserta sosialisasi kepada pemateri. Adapun hasil angket yang diperoleh dari pelatihan keripik usus ini berikut tabel hasil angket setelah pelatihan :

Tabel 3. Hasil Angket Responden dalam Pelatihan Keripik Usus

No	Pertanyaan	Jumlah Responden	Jumlah Skor	%	Keterangan
1.	Materi yang disajikan menambah wawasan tentang pembuatan usus krispi	25	25	89%	Baik
2.	Penyajian materi tentang tata cara pembuatan usus krispi cukup menarik	25	26	93%	Baik
3.	Bahan pelatihan mudah didapatkan	25	27	96%	Baik
4.	Kegiatan pelatihan dapat meningkatkan keterampilan	25	23	82%	Baik
5.	Kegiatan pelatihan dapat mengembangkan potensi peserta	25	20	71%	Baik
6.	Setelah kegiatan pelatihan akan berusaha membuat usus krispy	25	24	86%	Baik
7	Kegiatan ini dapat membantu meningkatkan masyarakat untuk berwirausaha	25	26	93%	Baik
TOTAL			171		Baik

Partisipasi masyarakat dalam pelatihan kewirausahaan cukup tinggi, dengan antusiasme yang ditunjukkan selama sesi-sesi pelatihan. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu memahami secara menyeluruh proses produksi keripik usus dan aspek-aspek manajemen usaha yang diperlukan. Mereka juga berhasil mengembangkan berbagai varian produk keripik usus dan mulai memasarkannya secara lokal maupun regional. Dampak dari pelatihan ini terlihat pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Tejo yang terlibat dalam produksi keripik usus.

Bahan – Bahan yang diperlukan untuk membuat keripik usus

1. 500 gram usus
2. 500 gram tepung tapioka
3. 500 gram minyak goreng
4. 4 bungkus royco
5. 1 sendok garam
6. Tambahan cabe bubuk dan boncabe sesuai selera

Cara Pembuatan Keripik Usus

1. Cuci bersih usus kemudian usus yang sudah dibersihkan dari kotoran dan dipotong sesuai dengan selera.
2. Siapkan tepung tapioca, royco dan garam.
3. Campur tepung tapioca, royco, garam lalu masukkan usus yang sudah dibersihkan kedalam baskom.
4. Panaskan minyak goreng kemudian digoreng usus hingga berwarna kuning kecoklatan.
5. Angkat, tiriskan dan kemudian masukkan kedalam kemasan yang sudah diberi stiker dan siap untuk dipasarkan.

Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi yang diikuti oleh sejumlah masyarakat di desa Tejo ini guna mendapatkan wawasan baru mengenai bagaimana mengolah usus yang sering dibuang menjadi produk yang bernilai jualengan . Masyarakat pernah mencoba akan tetapi gagal dalam hal crispy ataupun cara penggorengan yang kurang lama. Masyarakat setelah mendapatkn pelatihan ini masyarakat bisa mendapatkan wawasan baru yang bisa diterapkan dilingkungan masyarakat dengan berjualan keripik usus guna meningkatkan UMKM didesa Tejo ini. Masyarakat juga menjual usus panggang yang sudah lama mereka jual dan banyak yang diminati dan dengan adanya pelatihan ini supaya bisa memanfaatkan usus ayam yang jarang dipakai.



Gambar 1. Masyarakat mengikuti Sosialisasi

Dampak dan Harapan

Diharapkan pelatihan ini dapat memberikan dampak positif yang signifikan, seperti:

- Meningkatnya jumlah pelaku UMKM yang terlibat dalam produksi keripik usus
- Peningkatan kualitas produk dan daya saing di pasar lokal dan regional
- Peningkatan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Tejo

SIMPULAN

Pelatihan kewirausahaan pembuatan keripik usus di Desa Tejo, Kecamatan Mojoagung, Kabupaten Jombang, memiliki dampak yang positif dalam pengembangan UMKM dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Dengan adanya peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam mengelola usaha, diharapkan UMKM di Desa Tejo dapat terus berkembang dan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap ekonomi lokal. Pelatihan kewirausahaan dapat menjadi salah satu strategi yang efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat di tingkat lokal.

DAFTAR RUJUKAN

- Dwijayanti, N. R. (2018). Manajemen Produksi Kripik Usus Dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah Nr Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 154–164. file:///C:/Users/User/Downloads/26429-Article Text-30827-1-10-20190102.pdf
- Elvania, N. C., Sofyan, A., Maulana, I. R., & Dwi Putra, H. C. (2023). Pengembangan Umkm Dan Ekonomi Kreatif Melalui Pembuatan Keripik Usus. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 7(1), 1–7. <https://doi.org/10.30737/jaim.v7i2.4428>
- Indonesia, K. K. dan U. R. (2015). *Rencana Strategis Deputi Bidang produksi dan pemasaran 2020-2024*. 1–6. <https://doi.org/351.077> Ind r
- Indrawati, Elmie, M. A. A. (2022). Pengolahan Usus Ayam Menjadi Keripik Di Pasar Panjang Sulawesi Tenggara. *NEOMARKETING JOURNAL PASCAJAYABAYA*, 1–9.
- Purnama, C., Budiharto, Y. S., Maulana, D. R., Aprili, F. R., Febriyanti, N., & Krisanti, F. (2020). Pelatihan kewirausahaan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa kademangan kecamatan mojoagung kabupaten jombang. *Journal Community Development and Society*, 2(1), 1–9. <https://doi.org/10.25139/cds.v2i1.2387>
- Putra, A. S., & Ismanto, A. (2022). Pengaruh Perendaman Usus Ayam dengan Ekstrak Daun Sirih (Piper Betel) terhadap Kualitas Fisik, Organoleptik dan Total Bakteri. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 5(1), 9. <https://doi.org/10.30872/jpltrop.v5i1.6057>
- Sugiyono. (2017). *Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Wibowo, C. H., Wahjuningsih, S. B., & Sari, A. R. (2021). Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat Dan Berkualitas Pada Kelompok Ibu-Ibu Pkk Rt 02 Rw 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang. *Jurnal Tematik*, 3(1), 91–98. <https://journals.usm.ac.id/index.php/tematik>
- Wikipedia. (2023). https://id.wikipedia.org/wiki/Mojoagung,_Jombang