

---

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN KERIPIK USUS BAGI IBU-IBU PKK  
DAN KARANG TARUNA DI DESA SEMPARU KABUPATEN LOMBOK TENGAH

Susi Ratnasari<sup>1</sup>, Muhamad Faizan<sup>2</sup> Sukarman<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pendidikan Mandalika, (Mataram), (Indonesia)

<sup>2</sup>SMPN 1 SATAP Kayangan, (Tanjung), (Indonesia)

<sup>2</sup>Universitas Waskita Dharma, (Malang), (Indonesia)

\*Corresponding author email : [sukarman27@gmail.com](mailto:sukarman27@gmail.com)

---

**History Article**

**Article history:**

Received Februari  
08, 2025

Approved Maret 31,  
2025

**Keywords:**

Training, MSMEs,  
Community Service

**ABSTRACT**

The community service activities that the author uses are entrepreneurship training in making intestine chips to improve SMEs in Tejo village with the target of the PKK mother program, and the Semparu Village Youth Organization. The aim of this program is to increase the insight or knowledge of the people in Semparu 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 Semparu village, Central Lombok 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 Semparu village, program planning, library research for materials used during service. This can add to the economy in Semparu village by selling intestine chips and also increase MSMEs in Semparu village which have been developing in this village for a long time.

Keywords: Training, MSMEs, Community Service...

**ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang penulis gunakan adalah pelatihan kewirausahaan pembuatan keripik usus guna meningkatkan umkm didesa Tejo dengan sasaran program ibu PKK, dan karang Taruna Desa Semparu. Tujuan dari adanya program ini adalah untuk menambah wawasan atau pengetahuan masyarakat di desa Semparu 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 Semparu Kabupaten Lombok Tengah ini yang paling terkenal dibidang pertanian dan juga dibidang perternakan ayam. Metode pelaksanaan menggunakan langkah sebagai berikut: Survey lokasi di desa Semparu, perencanaan program, penelitian pustaka untuk materi yang

---

digunakan selama pengabdian. Dengan ini dapat menjadi tambahan perekonomian didesa Semparu dengan menjual keripik usus dan juga meningkatkan UMKM didesa Semparu yang telah berkembang sejak dulu didesa ini.

Kata Kunci: Pelatihan, UMKM, Pengabdian

---

© 2025 Jurnal NGABDI Lichen Institute

---

\*Corresponding author email: author@mail.com

---

## INTRODUCTION

Desa Semparu adalah desa pemekaran dari Desa Muncan pada tahun 2010 dengan luas wilayah 91,94 Ha, yakni lebih dari 60% areal pertanian dan 44% adalah kawasan perindustrian dan pemukiman dengan luas wilayah Desa Semparu yang terbilang kompleks memiliki 5 Dusun diantaranya, Dusun Semparu I, Dusun Semparu II, Dusun Semparu III, dusun Rengkek dan dusun Jelateng, penduduk di Desa Semparu 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 palawija

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 kripik 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). Kripik usus ayam merupakan makanan ringan atau camilan yang banyak disukai oleh masyarakat, sehingga usaha kripik usus ayam merupakan suatu bentuk usaha yang mudah untuk dijalankan (Dwijayanti, 2018). Pada sosialisasi ini diharapkan para peserta diharapkan dapat membuat kripik usus ayam, dimana usus ayam merupakan salah satu bentuk hasil ikutan dari hewan unggas yang dapat di konsumsi dan mengetahui karakteristik dari kripik usus ayam yang sudah dibuat. Cara mengetahui karakteristik dari kripikusus ayam yang dibuat ialah dengan cara melakukan organulaptik pada produk yang dibuat meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Salah satu faktor penting yang menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih produk makanan adalah aroma.

Pelatihan-pelatihan yang dilakukan disesuaikan dengan potensi sumber daya disana, baik ketersediaan bahan baku maupun keterampilan warganya. Desa Semparu seperti daerah lain di kabupaten Lombok Tengah , 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)

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk kontribusi nyata dalam memajukan potensi ekonomi dan kesejahteraan masyarakat local (Purnama et al., 2020). Di Desa Semparu, sebuah inisiatif pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan dengan menyelenggarakan pelatihan kewirausahaan yang fokus pada pembuatan keripik 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).

## **METHODOLOGY**

Kegiatan pelatihan penyusunan pembukuan laporan keuangan sederhana ini dilaksanakan pada tanggal 28 November Tahun 2024 di Balai Desa Semparu Kabupaten Lombok Tengah, kegiatan sosialisai ini membantu para pelaku UMKM dalam memperluas jangkuan pasar dari hasil produk yang mereka jual. adapapun langkah langkah dalam pelaksanaan pengabdian ini sebagai berikut:

### **1. Tahap Persiapan**

Pada tahap pertama ini yaitu tahapan persiapan dengan melakukan koordinasi dengan para kepala dusun setempat dilanjut, survei langsung ke masyarakat terkait dengan tujuan dapat menggali informasi mengenai potensi pelatihan yang dpat dijalankan dalam bidang kulinert, serta potensi ketersediaan sumberdaya dan bahan baku yang melimpah dan belum termanfaatkan. sehingga tim pengabdi dapat mencari alternative penyelesaian masalah yang ada. terutama terkait dengan masalah pemanfaatan usus ayam, sehingga bernilai ekonomis tinggi.

### **2. Tahap Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan beberapa metode yang dengan tujuan agar dapat menyelesaikan permasalahan yang telah jelas diatas. 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 kripik usus. Diberikan penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatannya dan melakukan proses pembuatan langsung yang dilihat oleh peserta pelatihan

## **RESULTS AND DISCUSSION**

Industri kripik 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 kripik usus ayam yang baik dan sesuai kriteria yang dipersyaratkan. Maka perlu dilakukan pelatihan hingga produk siap untuk dipasarkan

adapun mekanisme pelatihan yang dijalankan adalah dengan melakukan Sosialisasi pembuatan kripik usus dilaksanakan pada tanggal 28 November 2024 dibalai pertemuan Desa Semparu, sosialisasi ini diberikan kepada ibu-ibu PKK, dan Karang Taruna, didesa Semparu dengan mendatangkan pemateri dari Dosen Universitas Pendidikan Mandalika Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan praktek sosialisasi pembuatan kripik usus dan Tanya jawab semuapertanyaan yang diajukan oleh peserta sosialisasi kepada pemateri.

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 kripik usus dan aspek-aspek manajemen usaha yang diperlukan. Mereka juga berhasil mengembangkan berbagai varian produk kripik usus dan mulai memasarkannya secara lokal maupun regional. Dampak dari

pelatihan ini terlihat pada peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Semparu yang terlibat dalam produksi keripik usus.

dengan adanya kegiatan pelatihan ini, diharapkan 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 dan Peningkatan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Semparu.

## CONCLUSION

Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dalam pembuatan kripik usus kepada ibu-ibu PKK dan Karang Taruna di desa Semparu kabupaten Lombok Tengah, 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

## REFERENCES

- 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](file:///C:/Users/User/Downloads/26429-Article%20Text-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>
- Gunarianto, 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
- utra, 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>
- 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