

Original Research Paper

Inovasi Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam Yang Higienis Dan Halal Untuk Mendukung Pengembangan Home Industri

Bulkaini^{1*}, Djoko Kisworo², Fahrullah³, Wahid Yuliant⁴, B.R.D Wulandari⁵, Eny Yuliani⁶ dan Lina Permatasari⁷

^{1,2,3,4,5, 6)} Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

⁷⁾ Fakultas Kedokteran Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v7i4.9920>

Sitasi: Bulkaini., Kisworo, D., Fahrullah., Yuliant, W., Wulandari, D, R, B., Yuliyani, E., & Permatasari, L. (2024). Inovasi Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam Yang Higienis Dan Halal Untuk Mendukung Pengembangan Home Industri. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(4)

Article history

Received: 30 September 2024

Revised: 17 Oktober 2024

Accepted: 27 November 2024

*Corresponding Author:

Bulkaini, Fakultas Peternakan
Universitas Mataram, Jl.
Majapahit 62 Mataram Lombok
Nusa Tenggara Barat, Mataram,
Indonesia; Email:
b_kaini@yahoo.com

Abstract: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga (PKK) dan masyarakat Desa Banyumulek Kecamatan Kediri Kabupaten Lombok Barat dalam membuat produk olahan kerupuk ceker ayam yang *higienis* dan halal. Permasalahan yang dihadapi dalam bidang keterampilan antara lain: masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK di Desa Banyumulek belum memiliki keterampilan yang dapat digunakan untuk membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga maupun desa dalam bidang pengolahan ceker ayam yang ada disekitar Desa Banyumulek dan tingkat pengetahuan mitra dalam strategi pemasaran suatu produk olahan hasil ikutan ternak khususnya ceker ayam masih sangat rendah. Solusi penyelesaian masalah yang ditawarkan adalah memberikan bimbingan dan pelatihan tentang inovasi pembuatan kerupuk ceker ayam yang *higienis* dan halal serta memberikan pelatihan tentang desain kemasan kerupuk ceker ayam sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Dalam rangka mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat, diterapkan metode *action research* dan metode pendampingan/pola pembimbingan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah berjalan dengan lancar dan mendapatkan respon yang positif dari kepala Desa dan masyarakat Desa Banyumulek. Hasil kegiatan pengabdian ini dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan nilai jual kerupuk ceker ayam dalam upaya untuk mengembangkan industri rumah tangga. Kesimpulan: Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa mitra, yaitu ibu-ibu PKK Desa Banyumulek 100% menerima materi yang disampaikan oleh tim pengabdian dari Fakultas Peternakan Universitas Mataram dan 85% dari peserta siap melanjutkan usaha pembuatan kerupuk ceker ayam dengan 2 varian rasa yaitu rasa original dan rasa balado (pedas).

Keywords: Ceker Ayam, Higienis, Halal dan Home Industri

Pendahuluan

Kerupuk ceker ayam adalah salah satu produk kuliner khas Indonesia yang terbuat dari kulit ceker (kaki ayam) yang diolah dengan cara digoreng hingga kering dan renyah. Kulit ceker ayam yang kaya akan kolagen memberikan tekstur

unik kerupuk ceker ayam, menjadikannya camilan yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki manfaat kesehatan, seperti menjaga elastisitas kulit dan persendian (Susanti *et al.*, 2023). Tahapan pembuatan kerupuk ceker ayam secara profesional terdiri dari 2 tahap yaitu tahap persiapan dan tahap penyelesaian (Bulkaini *et al.*, 2021). Tahap

persiapan terdiri atas: ceker ayam dicuci bersih dan dipotong kukunya, merebus cakar ayam pada suhu di bawah 40°C sampai muncul gelembung udara pada permukaan kulit atau ceker ayam mengambang. Tahapan penyelesaian terdiri atas: pemisahan kulit ceker ayam dari tulangnya pada kondisi dingin, menghaluskan semua bumbu (garam, bawang putih, ketumbar), mencampur bumbu halus dengan kulit hingga merata dan biarkan selama 10 menit, menjemur kulit yang sudah diberikan bumbu hingga kering dengan sinar matahari (oven), ceker ayam yang sudah kering diungkep dengan minyak goreng pada suhu maksimal 50-60°C, dan digoreng dalam minyak yang panas sehingga mengembang sempurna. Kerupuk ceker ayam yang sudah diangin-anginkan kemudian dikemas menggunakan plastik dengan ketebalan 0,5 mm, dan dipres dengan alat pres yang disebut *sealer* plastik (Bulkaini et al., 2023).

Beberapa varian kerupuk ceker ayam dapat diciptakan dengan menambahkan bumbu rempah-rempah untuk meningkatkan cita rasa. Produk ini populer di berbagai daerah di Indonesia dan sering kali dijual sebagai camilan atau oleh-oleh khas daerah tertentu (Dwijayanti et al., 2019). Inovasi dalam pengolahan kerupuk ceker ayam mencakup pengembangan teknik dan resep baru yang meningkatkan rasa, tekstur, dan nilai gizi produk, serta pengenalan varian-varian unik yang menarik bagi konsumen modern. Dengan menggunakan bahan-bahan alami dan proses produksi yang lebih efisien, inovasi ini juga bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan daya saing kerupuk ceker ayam di pasar kuliner yang semakin kompetitif (Yuanita dan Silitonga, 2020).

Ceker ayam, yang sering dianggap sebagai bagian yang kurang bernilai dari hasil pemotongan ayam, sebenarnya memiliki kandungan nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan yaitu kaya akan kolagen. Mengonsumsi ceker ayam dapat membantu menjaga elastisitas kulit dan kesehatan sendi, serta mempercepat proses penyembuhan luka. Selain kolagen, ceker ayam juga mengandung protein yang mendukung pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Mineral seperti kalsium dan fosfor yang terdapat dalam ceker ayam berperan penting dalam menjaga kekuatan tulang dan gigi, sementara glukosamin dan kondroitin yang ada di dalamnya dikenal efektif untuk mendukung kesehatan sendi. Dengan kandungan

lemak yang rendah, ceker ayam menjadi pilihan makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga bergizi, menjadikannya sebagai camilan yang ideal bagi mereka yang ingin menikmati manfaat kesehatannya tanpa mengorbankan cita rasa.

Faktor penting yang harus dikendalikan dalam meningkatkan nilai jual kerupuk ceker ayam adalah faktor *higinitas* proses pembuatannya, pengemasan, dan teknik pemasaran. Dalam upaya untuk memperbaiki proses produksi, kualitas kemasan, kualitas produk dan tehnik pemasaran dilakukan pengabdian kepada Masyarakat dengan sasaran utama Ibu-ibu PKK, kader posyandu dan pemuda pemudi yang ada di wilayah Desa Banyumulek Kecamatan Kediri Lombok Barat.

Metode Pelaksanaan

Waktu dan Tempat

Kegiatan dilakukan selama 1 hari yaitu tanggal 9 September 2024, di Desa Banyumulek, Kecamatan Kediri Lombok Barat. Metode yang digunakan dalam melaksanakan program adalah metode *Participatory Research Appraisal* (PRA) yaitu bentuk metode yang melibatkan semua anggota mitra sasaran dalam melakukan melakukan program kerja (Bulkaini et al., 2021).

Alat dan Bahan

Bahan utama dalam pembuatan kerupuk ceker ayam adalah ceker ayam. Penambah cita rasa diperlukan sejumlah bumbu-bumbu yang terdiri atas: garam, bawang putih, merica, ketumbar dan terasi bakar (rasa original). Pembuatan kerupuk ceker ayam rasa balado (pedas) ditambah cabe kriting. Pembuatan kerupuk ceker ayam yang *higienis* diperlukan alat alat yang *stainles* antara lain :Kompor, pisau *stainles*, baskom, blender, penggorengan, penyaring minyak dan timbangan. Resep atau formula pembuatan kerupuk ceker ayam rasa original dan rasa pedas untuk satu kali produksi dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Formula Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam Rasa Original dan Rasa Balado (pedas)

Bahan	Rasa Original ¹⁾	Rasa Balado (pedas)
	Jumlah	Jumlah
Ceker ayam (kg)	1	1
Garam (g)	15	15
Bawang putih (siung)	10	10
Merica (g)	2	2
Ketumbar (g)	10	10

Cabe kriting/rawit (g)	-	10 ²⁾
Sumber: ¹⁾ Koswara et al. (2017); ²⁾ Bulkaini (2023).		

Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan secara keseluruhan dari inovasi pembuatan kerupuk ceker ayam yang *higienis* dan halal untuk mendukung pengembangan home industri terdiri atas: persiapan program, sosialisasi pembuatan kerupuk ceker ayam yang *higienis* dan halal, praktek pembuatan kerupuk ceker ayam, teknis pemasaran, melakukan monitoring dan evaluasi.

Tahapan pembuatan kerupuk ceker ayam yang *higienis* dan halal:

a. Tahapan persiapan

Dalam tahapan persiapan ini merupakan tahapan untuk memastikan bahwa sumber bahan baku berupa kaki ayam yang digunakan berasal dari ayam yang dipotong secara syariat Islam. Bahan pendukung lainnya seperti minyak goreng dan sejumlah bumbu-bumbu. Minyak goreng yang digunakan adalah minyak goreng yang ada label halalnya atau direkomendasikan penggunaannya oleh BPOM (Balai pengawasan obat dan makanan).

b. Tahap penyelesaian

Kegiatan yang dilakukan dalam tahap penyelesaian:

- Mencuci ceker ayam pada air mengalir dan melakukan pemotongan kuku masing masing jari ceker ayam.
- Merebus ceker ayam (jangan sampai mendidih), jika sudah tampak gelembung putih atau ceker mengambang, ceker ayam diangkat.
- Melakukan pengulitan dengan cara yang benar sebagai berikut : Semua kuku pada ujung jari harus dipotong terlebih dahulu; membelah bagian dalam ceker ayam dengan pisau/gunting hingga keujung jari ceker ayam; memisahkan dengan hati-hati antara kulit dengan tulang mulai dari bagian atas sampai ke ujung jari ceker ayam dan mengeluarkan semua tulang kaki dan tulang jari-jari.
- Menghaluskan semua bumbu (garam, bawang putih, ketumbar). Bumbu yang sudah dihaluskan dicampur dengan kulit hingga

merata dan biarkan selama 10 menit sampai bumbunya meresap.

- Menjemur kulit ceker ayam yang sudah diberikan bumbu sehingga kering di bawah sinar matahari atau dengan bisa dengan menggunakan alat pengering (oven).
- Ceker ayam yang sudah kering diungkep dengan minyak goreng pada suhu maksimal 60°C.
- Menggoreng kulit ceker ayam sampai mengembang maksimal.
- Kulit ceker ayam yang sudah digoreng diangin-anginkan kemudian dikemas menggunakan plastik dengan ketebalan 0,5 mm.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

- a. Melibatkan anggota ibu-ibu PKK dalam pengadaan bahan baku (kaki ayam segar), dan berbagai jenis bumbu yang diperlukan.
- b. Melibatkan anggota ibu-ibu PKK dalam kegiatan praktik secara langsung pembuatan kerupuk ceker ayam.
- c. Melibatkan secara langsung dalam hal teknis pengemasan kerupuk ceker ayam, sehingga bisa menghasilkan produk ceker ayam yang menarik dari segi pengemasannya.
- d. Memberikan kepercayaan sepenuhnya kepada Ketua PKK Desa Banyumulek untuk melakukan pembinaan secara bersama-sama dengan anggota tim pengabdian sehingga dapat menjamin terbentuknya home industri pembuatan kerupuk ceker ayam yang *higienis*.

Teknik Pengumpulan Data Pelaksanaan Kegiatan

Teknik pengumpulan data dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan instrument untuk menilai keberhasilan dan kebermanfaatan dalam kegiatan ini. Instrumen yang dipergunakan diantaranya adalah angket untuk mengetahui respon ataupun masukan dan saran dari ibu-ibu PKK Desa Banyumulek, evaluasi sikap terhadap kegiatan dan evaluasi pelaksanaan kegiatan disajikan pada Tabel 2 dan Tabel 3

Tabel 2. Angket Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam

No	Pernyataan	Jawaban	
		Ya (%)	Tidak (%)
1	Kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat desa Banyumulek		
2	Peningkatan motivasi setelah mengikuti pelatihan pengolahan kerupuk ceker ayam		
3	Kegiatan ini mendorong swadaya masyarakat desa Banyumulek		

Tabel 3. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Indikator Kegiatan	Tolak Ukur
1	Pelaksanaan kegiatan	Sesuai dengan jadwal yang telah disepakati bersama
2	Kehadiran peserta kegiatan	Minimal peserta yang hadir 70%
3	Keaktifan peserta kegiatan	Antusiasme peserta pada saat pemberian materi
4	Instruktur mempraktekkan cara pembuatan kerupuk ceker ayam	Peserta membuat kelompok dan mampu membuat olahan kerupuk ceker ayam

Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan Program

Salah satu strategi yang akan diterapkan untuk menjamin keberlanjutan program adalah membentuk keperasi usaha bersama yang anggotanya adalah semua ibu-ibu yang menjadi anggota PKK Desa Banyumulek, yang ketuanya di percayakan langsung kepada Ibu Kepala Desa Banyumulek.

Hasil dan Pembahasan

Inovasi dalam pengolahan kerupuk ceker ayam mencakup pengembangan teknik dan resep baru untuk meningkatkan rasa, tekstur, dan nilai gizi produk, serta pengenalan varian-varian unik yang menarik bagi konsumen modern. Dengan menggunakan bahan-bahan alami dan proses produksi yang lebih efisien, inovasi ini juga bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan daya saing kerupuk ceker ayam di

pasar kuliner yang semakin kompetitif (Yuanita dan Silitonga, 2020 ; Amertaningtyas, 2021).

Ceker ayam, yang sering dianggap sebagai bagian yang kurang bernilai dari ayam, sebenarnya memiliki kandungan nutrisi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Penyampaian materi berlangsung dengan baik dan lancar, diikuti dengan sesi diskusi terkait olahan ceker ayam. Peserta kegiatan pengabdian tampak antusias dalam mengajukan pertanyaan, mereka aktif berpartisipasi dan meminta penjelasan lebih lanjut jika ada materi yang kurang dipahami, serta menerima materi yang disampaikan dengan baik. Salah satu peserta mengungkapkan bahwa kerupuk ceker ayam rasa balado (pedas) merupakan inovasi baru untuk meningkatkan selera konsumen.

Tahapan berikutnya adalah demonstrasi pembuatan kerupuk ceker ayam yang diikuti dengan sesi pendampingan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK Desa Banyumulek mampu mempraktikkan proses tersebut dengan mudah, karena bahan, alat, dan proses pengolahannya sangat sederhana dan mudah didapatkan. Dengan arahan dari tim pengabdian serta bantuan *leaflet* yang telah disediakan, proses pengolahan kerupuk ceker ayam berjalan lancar dan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

Evaluasi sikap peserta terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui pelatihan dan pendampingan pembuatan kerupuk ceker ayam dapat dilihat pada Tabel 4 dan Tabel 5.

Tabel 4. Hasil Evaluasi Sikap Terhadap Hasil Kegiatan

Kreteria	N	%
Kurang bermanfaat	-	-
Bermanfaat	3	15
Sangat bermanfaat	17	85
Total	20	100

Tabel 5. Hasil Angket Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam

No	Pernyataan	Jawaban	
		Ya (%)	Tidak (%)
1.	Kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat desa Banyumulek	100	0
2.	Peningkatan motivasi setelah mengikuti pelatihan pengolahan kerupuk ceker ayam	100	0
3.	Kegiatan ini mendorong swadaya masyarakat desa Banyumulek	100	0

Berdasarkan hasil evaluasi sikap terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diketahui bahwa 3 orang ibu-ibu PKK(15%) menyatakan bahwa kegiatan ini bermanfaat, sementara 17 orang ibu-ibu PKK (85%) menyatakan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat. Selain itu, angket yang berisi pernyataan mengenai kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat Desa Banyumulek, peningkatan motivasi setelah mengikuti pelatihan pengolahan kerupuk ceker ayam, serta dorongan kegiatan ini terhadap swadaya masyarakat di Desa Banyumulek, menunjukkan bahwa seluruh ibu-ibu PKK Desa Banyumulek (100%) merasakan kegiatan ini sangat membantu seperti terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Indikator Kegiatan	Tolak Ukur
1.	Pelaksanaan kegiatan	Peserta kegiatan datang sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan bersama
2.	Kehadiran peserta kegiatan	Sebanyak 20 orang ibu-ibu PKK yang hadir
3.	Keaktifan peserta kegiatan	Peserta kegiatan terlihat antusias mengikuti pelatihan dan pendampingan, terlihat bahwa peserta menyimak materi dengan serius, aktif bertanya, membuat olahan kerupuk ceker ayam dengan semangat.
4.	Instruktur mempraktekkan cara pembuatan kerupuk ceker ayam	Peserta secara berkelompok mampu membuat olahan kerupuk ceker dan mengemas dengan baik produk olahan yang telah jadi

Kesimpulan

Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa mitra, yaitu ibu-ibu PKK Desa Banyumulek 100% menerima materi yang disampaikan oleh tim pengabdian dari Fakultas Peternakan Universitas Mataram dan 85% dari peserta siap melanjutkan usaha pembuatan kerupuk ceker ayam dengan 2 varian rasa yaitu rasa original dan rasa balado (pedas).

Daftar Pustaka

- Amertaningtyas, D., 2021. Pengolahan kerupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 21 (3): 18–29. <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/siti.azizah.+Bu+Dedes+rambak+JIIP+Des+2011.pdf>
- Bulkaini dan Fahrullah, 2021. Petunjuk Teknis Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam. Fakultas Peternakan Universitas Mataram.
- Bulkaini, M.Ashari dan Mastur, 2021. Pemberdayaan Masyarakat Pasca Gempa Bumi Melalui Sistem Intergrasi Kelompok Tani Ternak Sapi Dengan Kelompok Remaja Masjid Untuk Membangun Industri Peternakan Ramah Lingkungan Di Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara NTB. Laporan Program Pemberdayaan Desa Mitra. Lembaga Penelitian dan Prngabdian Universitas Mataram. https://drive.google.com/file/d/1dxO-5lIb_mCnVrJe-ZbbLH5fUeh5qb3l/view?usp=sharing
- Bulkaini, B., Kisworo, D., Yulianto, W., Wulandani, B.R.D., Haryanto, H., dan Sutaryono, Y.A., Sumadi, I.K. 2023. Inovasi Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam Berbasis Limbah Potong Ayam (RPA). *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 6(2):428-433. <https://jppipa.unram.ac.id/index.php/jpmipi/article/view/4552/2953>
- Koswara S. Sulistyorini, M. Purba dan Nur Aini., 2017. Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Kerupuk Kulit. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi III, Badan POM RI, Jakarta. <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/5e04475851e1b644310472.pdf>
- Dwijayanti N.R dan N. Purwidiani , 2019. Manajemen Produksi Kripik Usus dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah “NR” Di Desa Sidowungu Kecamatan Meganti Kabupaten Gresik. *Journal Tata Boga*, 8(1): 155-164. <https://core.ac.uk/download/pdf/230743833.pdf>

- Susanti, I., Suhartina, S., Dahniar, D., Mariani, M., dan Rustang, R. 2023. Makanan Ringan Berbasis Pengolahan Hasil Ikutan Pemotongan Ternak Ayam. SELAPARANG. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan. 7(1): 180-189.
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/view/12245>
- Yuanita, I., dan Silitonga, L. 2020. Introduksi Produksi Kerupuk Cakar Ayam: Upaya Diversifikasi Hasil Samping Pemotongan Ayam. Jurnal Pengabdian Kampus. 7(1): 1-4. DOI:
<https://doi.org/10.52850/jpmupr.v7i1.1724>