



at-tamkin

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
<http://ejournal.uniramalang.ac.id/attamkin/>

Volume 1 No. 2 Oktober 2018

PENINGKATAN KUALITAS DAN KAPASITAS PRODUKSI USAHA KRIPIK AYAM DI KELURAHAN KESIMAN DENPASAR

Putu Kepramareni¹⁾, Gde Bagus Brahma Putra²⁾, I Gusti Agung Ayu Istri Lestari³⁾

^{1,2)} Fakultas Ekonomi, ³⁾ Fakultas Teknik Universitas Mahasaraswati Denpasar

Info Artikel

Diterima: Agustus 2018
Disetujui: September 2018
Dipublikasikan: Oktober 2018

Kata Kunci:

Kripik ayam, industri rumah tangga, produksi, pemasaran, keuntungan

Abstrak

Daging ayam termasuk daging yang paling netral dan mempunyai protein yang tinggi. Semua komponen daging ayam bisa dikonsumsi dan dijadikan aneka makanan, mulai dari ceker sampai kepala. Tetapi bagian yang paling banyak digunakan adalah paha, dada, dan sayap. Di Kota Denpasar tepatnya di kelurahan kesiman petilan terdapat olahan kripik ayam yang terbuat dari bahan dasar leher dan kepala ayam. Ibu Sri Wahyuningsih adalah salah satu pengusaha industri rumah tangga (IRT) yang bergerak dalam bidang pengolahan kripik ayam. Berkat kejelian dan keahlian Ibu Sri bagian daging ini yang sebetulnya tidak begitu diminati oleh kalangan penikmat makanan disulap menjadi makanan yang enak dan gurih. Kripik ayam yang awalnya hanya dinikmati oleh kalangan tertentu saja sekarang menjadi ladang bisnis yang menjanjikan. Mitra berpotensi untuk berkembang, namun usaha tersebut masih bersifat *home industry* dan masih belum efektif dan efisien dalam proses produksinya. Kegiatan yang telah dilaksanakan untuk mengatasi masalah IRT adalah 1) Pengadaan 1 (satu) buah mesin penggilingan. 2) Penggantian alas koran menjadi daun pisang. 3) Penyuluhan dan pendampingan pembuatan sistem pembukuan sederhana berupa buku kas. 4) Pengadaan 1 (satu) buah papan nama. 5) Pembinaan dan pendampingan pengembangan produk baru.

© 2018 LPPM Unira Malang

Alamat korespondensi:
Universitas Mahasaraswati Denpasar
e-mail: pkepramareni@yahoo.co.id

p-ISSN: 2621-2765
e-ISSN: 2621-3532

1. PENDAHULUAN

Ayam adalah hewan unggas yang paling umum di seluruh dunia, dan telah dternakkan dan dikonsumsi sudah selama ribuan tahun lalu. Daging ayam termasuk daging yang paling netral dan mempunyai protein yang tinggi, dalam artian daging ini jarang menjadi pantangan untuk di konsumsi seperti daging-daging hewan yang lain. Semua komponen daging ayam bisa dikonsumsi dan dijadikan aneka makanan, mulai dari ceker sampai kepala. Tetapi bagian yang paling banyak digunakan adalah paha, dada, dan sayap.

Di Kota Denpasar tepatnya di kelurahan kesiman petihan terdapat olahan kripik ayam yang terbuat dari bahan dasar leher dan kepala ayam. Bagian daging ini termasuk bagian yang paling jarang dipakai untuk olahan makanan. Ibu Sri Wahyuningsih adalah salah satu pengusaha industri rumah tangga (IRT) yang bergerak dalam bidang pengolahan kripik ayam yang terbuat dari campuran tepung, bumbu bali (*base genep*) dan daging ayam khususnya leher dan kepala ayam. Berkat kejelian dan keahlian Ibu Sri bagian daging ini yang sebetulnya tidak begitu diminati oleh kalangan penikmat makanan disulap menjadi makanan yang enak dan gurih. Rasanya yang gurih menjadikan kripik ayam bisa dinikmati sebagai camilan saat santai maupun lauk ketika santap makan. Kripik ayam yang awalnya hanya dinikmati oleh kalangan tertentu saja sekarang menjadi ladang bisnis yang menjanjikan.

Usaha kripik ayam Ibu Sri dimulai sejak tahun 1997. Berlatar belakang pendidikan

SMA dengan jurusan pangan Ibu Sri memulai usahanya dengan modal yang sangat minim. Lokasi usaha terletak di Kelurahan Kesiman Petilan tepatnya di Jalan Sulatri Gang VI No. 12 Denpasar. Usaha kripik Ibu Sri yang sudah 20 tahun ditekuni mengalami perkembangan yang sangat pesat. Kripik ayam yang lebih dikenal dengan kripik ayam Srix memiliki keunggulan di rasa khasnya yaitu rasanya yang gurih, dan aroma rempah-rempah pada bumbu sangat terasa. Penulis mencoba melakukan survei kepada konsumen yang kebetulan hampir semua kantin di Unmas Denpasar menyediakan kripik jenis ini. Hasilnya adalah sebagian besar mereka menyatakan sangat menggemari kripik ini karena cita rasanya yang khas, gurih dan tidak bikin bosan bila dijadikan lauk maupun sebagai camilan.

Berkaitan dengan proses produksi serta operasional dari mitra usaha kripik ayam SRIX, maka dapat dijelaskan kondisi eksisting sebagai berikut:

1. Kripik ayam Srix diproduksi secara *home industry* yang berdiri sejak tahun 1997 yang awalnya hanya dikerjakan seorang diri, tetapi seiring dengan perkembangan usaha maka sampai dengan saat ini Ibu Sri sudah memperkerjakan 10 orang karyawan yang bekerja mulai pk. 07.00 wita sampai pk. 17.00 wita
2. Setiap harinya, Ibu Sri memproduksi sebanyak 150 kg kripik ayam. Bahan baku untuk menghasilkan kripik tersebut terdiri dari 80 kg tepung beras, 20 kg kanji dan 80 kg daging ayam yang terdiri dari leher dan

kepala. Jumlah produksi sebanyak ini ternyata tidak mampu memenuhi permintaan konsumen yang semakin meningkat. Hal ini dikarenakan alat-alat produksi beberapa sudah melewati umur ekonomis sehingga kinerja alat tersebut kurang efektif. Seperti misalnya alat penggilingan bumbu yang dimiliki Ibu Sri sebanyak 2 buah tapi yang efektif bisa berproduksi hanya satu saja.

3. Proses produksi terdiri dari beberapa tahapan yang dimulai dari pembersihan dan pencucian leher dan kepala ayam yang akan dijadikan kripik kemudian proses pencucian dan penggilingan daging . Setelah itu proses pembuatan bumbu bali yang terdiri dari bawang putih, cabai kecil, kunyit, lengkuas, jahe, kencur, kemiri, ketumbar dan garam, serta daun jeruk bahan tersebut kemudian digiling. Setelah bumbu jadi, kemudian selanjutnya bumbu halus dan daging cincang dicampur dengan tepung terigu dan tepung kanji kemudian siap digoreng.
4. Proses penggilingan daging membutuhkan waktu sekitar 10-15 menit untuk sekali adonan. Setiap hari Ibu Srimembuat sekitar 100 kg bahan dengan proses adonan sebanyak 10 kali. Sekali adonan sampai kripik ayam jadi membutuhkan waktu 2-3 jam. Alat penggiling yang dimiliki Ibu Sri cuman satu yang efektif sehingga proses penggilingan memakan waktu yang lumayan lama.
5. Proses penggorengan kripik ayam harus dengan minyak panas dan banyak sehingga

adonan yang digoreng seluruhnya masuk ke dalam minyak. Setelah adonan setengah matang, diangkat dan ditiriskan. Setelah agak dingin, adonan setengah matang tersebut kembali digoreng hingga matang. Ibu Sri selalu mengganti minyaknya setiap hari. Hal ini untuk menjaga agar kripik buatannya tetap higienis dan menjaga kualitas. Proses pentirisan menggunakan alat tiris berupa saringan dan setelah adonan agak kering dimasukkan ke baskon yang dialasi koran sehingga tinta pada koran bisa saja menempel pada kerupuk yang berminyak.

6. Kripik ayam Ibu Sri dijual bisa bisa tanpa bungkus (kiloan) atau yang sudah di bungkus kecil-kecil. Kripik ayam Srix dipasarkan dengan harga yang cukup bervariasi. Untuk harga eceran dijual dengan harga Rp. 1000/ biji. Sedangkan jika dijual satu bungkus besar yang berisi 13 bungkus kecil dijual dipasar dengan harga Rp. 12.000. Sementara untuk agen dijual dengan harga Rp. 10.000/bungkus besar atau Rp10.000/ 13.000 biji. Kripik ayam Bu Sri dalam pemasarannya kebanyakan diambil langsung oleh agen di rumahnya, dan sebagian dipasarkan ke warung-warung atau kantin-kantin sekolah. Khusus untuk kripik yang dijual kiloan biasanya agen mengepak kembali kripik tersebut lalu di jual kembali. Harga jual 1 kg kripik adalah sebesar Rp35.000. pemasaran saat ini disamping di kota Denpasar dan sekitarnya juga sudah

sampai di kabupaten Karangasem dan Buleleng.



Gambar 1. Produk kripik ayam Srix

7. Dalam proses penentuan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan Ibu Sri hanya menggunakan perhitungan sederhana, yang tidak jarang dalam pengklasifikasikan biaya-biaya baik langsung dan tidak langsung kurang tepat. Hal ini menyebabkan perhitungan harga pokok tidak sesuai dengan kenyataannya dan hal tersebut akan berdampak pada perolehan margin laba yang di hasilkan. Ibu Sri juga belum melakukan pembukuan atau pencatatan keuangan, tidak ada pencatatan mengenai penjualan dan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya.
8. Bahan-bahan yang diperlukan untuk proses produksi disediakan per hari pada saat akan produksi. Ibu Sri tidak memiliki persediaan bahan-bahan pembuatan kripik ayam. Daging ayam dibawakan langsung oleh langganan ke tempat produksi sedangkan bumbu harus dibeli sendiri dipasar. Ibu Sri juga tidak memiliki persediaan barang jadi. Hal ini disebabkan karena kripik per hari semua habis terjual bahkan terkadang mengalami kekuarangan kripik ayam akibat kelebihan permintaan.
9. Pemasaran kripik ayam Ibu Sri masih melalui “mulut ke mulut”. Dan dengan mengandalkan konsumen-konsumen yang merasa puas terhadap rasa kripik ayam Srix. Label usaha pada kripik ayam belum dilengkapi dengan nomor telepon. Lokasi usaha Ibu Sri juga belum dilengkapi dengan papan nama dan promosi belum dilaksanakan di media sosial.

2. METODOLOGI

Metode yang diterapkan untuk mentransfer iptek yang dibutuhkan oleh usaha kripik ayam SRIX dalah dengan melakukan pendampingan dan pembinaan. Pembinaan dilakukan dengan memberikan pemahaman teoritis. Pada usaha ini pembinaan dititikberatkan pada proses penyusunan laporan keuangan yang nantinya dapat digunakan untuk menilai kinerja keuangan unit usaha serta dibutuhkan untuk proses penentuan harga jual produk yang dihasilkan serta pemanfaatan media sosial untuk sarana promosi. Pendampingan dilakukan dengan praktik langsung dilapangan, baik pendampingan menggunakan alat maupun proses penyusunan laporan keuangan serta pembuatan media sosial.

3. PELAKSANAAN KEGIATAN

Berdasarkan prioritas permasalahan maka solusi dan target luaran dari pelaksanaan Pengabdian Masyarakat (Abdimas) Kripik Ayam Srix di Kelurahan Kesiman Petilan Kota Denpasar, Provinsi Bali adalah sebagai berikut:

Tabel 1: Solusi dan Target Luaran dari Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

No.	Masalah	Solusi	Target Luaran
Aspek Produksi			
1	Proses penggilingan daging membutuhkan waktu yang lama karena hanya menggunakan 1 mesing penggilingan untuk memproduksi kripik sebanyak 150 kg per hari	Pengadaan 1 unit mesin penggilingan	Waktu penggilingan bisa lebih cepat. Satu kali adonan bisa membutuhkan waktu sekitar 10 sampai 15 menit. Dengan penambahan 1 unit mesin maka waktu tersebut bisa dipersingkat sehingga proses produksi selanjutnya bisa dilakukan lebih cepat
2.	Penirisan kripik setelah digoreng masih menggunakan alas koran. Hal ini sangat berbahaya bagi kesehatan karena tinta-tinta koran bisa melekat pada kripik sehingga bisa menimbulkan gangguan kesehatan	Penggunaan daun pisang sebagai alas tiris kripik ayam	- Meningkatkan kehygienisan kerupuk yang akan dikemas - Menghilangkan bahaya tinta yang melekat bila menggunakan koran
Aspek Manajemen			
3.	Dalam perhitungan harga pokok produksi mitra belum mampu menentukan komponen-komponen biaya langsung dan tidak langsung yang dibebankan ke produk. Hal ini sangat penting untuk melakukan perencanaan laba unit usaha	Penyuluhan dan pendampingan harga pokok produksi	Mitra mampu menghitung dengan baik biaya produksi yang dibebankan ke produk, mampu melakukan klasifikasi biaya langsung dan tidak langsung sehingga HPP produksi bisa dihitung dengan tepat
4.	Mitra belum membuat pencatatan sederhana mengenai kegiatan usahanya, sehingga belum bisa mengetahui kondisi atau pertumbuhan usahanya	Penyuluhan dan pendampingan pembuatan sistem pembukuan sederhana berupa buku kas	- Mitra mempunyai pembukuan sederhana - Dapat melakukan perhitungan pengeluaran dan pendapatan sehingga dapat menentukan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, dan dapat mengetahui bagaimana pertumbuhan usahanya
5.	Lokasi usaha belum memiliki papan nama sehingga selama ini pemasaran masih dilakukan secara tradisional (dari mulut ke mulut) dan dari label yang tertera pada kerupuk rante	Pengadaan 1 (satu) buah papan nama Pembuatan <i>facebook</i> dan <i>instagram</i>	- Membantu mitra agar dikenal secara lebih luas oleh pelanggan maupun calon pelanggan - Dengan meningkatkan pemasaran sehingga dapat meningkatkan orderan kerupuk citra Bapak Putu Soma
6.	Usaha mitra masi terbatas hanya satu jenis produk olahan daging ayam. Untuk dapat menjangkau pasar yang lebih luas dibutuhkan diversifikasi produk baru, misalnya kripik usus atau kripik ceker ayam	Penyuluhan, pembinaan dan pendampingan pembuatan olahan daging ayam baru	- Mitra mampu mengembangkan produk menjadi beberapa diversifikasi produk - Jangkauan pemasaran lebih luas

4. HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menasar industri rumah tangga, yaitu usaha kripik ayam yang berlokasi di kelurahan Kesiman, Denpasar Timur. Sebelum kegiatan dilaksanakan tim pelaksana kegiatan dan pengusaha kripik ayam mengadakan diskusi pendahuluan mengenai hal-hal yang disepakati untuk memperlancar kegiatan pengabdian. Beberapa kegiatan yang telah dilakukan di ke dua UKM adalah sebagai berikut:

1. Pengadaan 1 unit mesin penggilingan

Proses penggilingan daging membutuhkan waktu sekitar 10-15 menit untuk sekali adonan. Setiap hari Ibu Sri membuat sekitar 100 kg bahan dengan proses adonan sebanyak 10 kali. Sekali adonan sampai kripik ayam jadi membutuhkan waktu 2-3 jam. Alat penggiling yang dimiliki Ibu Sri cuman satu yang efektif sehingga proses penggilingan memakan waktu yang lumayan lama. Tim pengabdian memberikan bantuan berupa 1 unit mesin penggilingan baru dengan model yang sudah di spesifikasi dengan menggunakan alat pemutar mesin sehingga tidak membutuhkan tenaga manusia dalam proses penggilingannya, hal ini menyebabkan penggilingan akan lebih cepat dan hasil penggilingan juga lebih alus.



Gambar 2 Penyerahan Bantuan Mesin Penggilingan kepada Mitra

Penambahan mesin ini mampu menghemat proses penggilingan daging hampir 50 persen dari waktu selama ini dibutuhkan. Proses penggilingan yang semula sehari bisa menggiling daging sampai 3 jam sekarang hanya dibutuhkan waktu maksimal 90 menit atau 1,5 jam. Hal ini menyebabkan proses produksi selanjutnya lebih cepat.

2. Penggunaan daun pisang sebagai alas tiris kripik ayam

Proses pentirisan menggunakan alat tiris berupa saringan dan setelah adonan agak kering dimasukkan ke baskon yang dialasi koran sehingga tinta pada koran bisa saja menempel pada kerupuk yang berminyak. Hal ini sangat berbahaya bagi kesehatan karena tinta-tinta koran bisa melekat pada kripik sehingga bisa menimbulkan gangguan kesehatan. Tim peneliti memberikan masukan bahwa penggunaan daun pisang sebagai alas tiris lebih sehat serta lebih aman dan hal tersebut disetujui oleh pengusaha. Penggantian ini mampu meningkatkan kehygienisan kerupuk yang akan dikemas

- dan menghilangkan bahaya tinta yang melekat bila menggunakan koran
3. Pelatihan dan pendampingan penentuan harga pokok produksi dan pembuatan pembukuan sederhana berupa buku kas Persaingan yang ketat pada usaha ini menuntut pelaku usaha bisa bersaing dan memberikan mutu dan harga terbaik kepada pelanggan. Salah satu yang menyebabkan penentuan harga produk bisa di optimalkan adalah dalam hal penentuan harga pokok produksi harus cermat dan tepat. Melakukan perhitungan biaya yang tepat khususnya biaya produksi dan harga pokok produksi, melakukan pencatatan rutin tiap hari sehingga perkembangan usaha dapat diketahui secara jelas. Tim melakukan pelatihan dan pendampingan bersama pelaku usaha selama sebulan untuk membuat penentuan HPP produksi dan laporan keuangan sederhana yaitu laporan kas masuk dan keluar serta laporan posisi keuangan. Pembuatan laporan keuangan sederhana yang dapat membantu mitra dalam menilai perkembangan usahanya. Laporan keuangan juga dapat digunakan untuk pengajuan proses kredit ke lembaga keuangan untuk menambah modal usaha

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Tujuan utama kegiatan pengabdian ini adalah untuk membantu mitra dalam peningkatan produktivitas usaha dan

pendampingan manajemen usaha. Pengabdian dilakukan pada usaha kripik ayam SRIX yang berlokasi di Jl. Sulatri GG.VI No. 12 Kelurahan Kesiman Denpasar. Metode kegiatan dilaksanakan dengan sistem pelatihan, pendampingan, evaluasi dan pengadaan alat baru. Hasil yang telah dicapai adalah sebagai berikut:

1. Pada proses produksi dilakukan pengadaan alat baru yaitu berupa 1 unit mesin pengilingan daging. Penambahan mesin baru ini mampu meningkatkan produktivitas kerja berupa penghematan waktu pengolahan daging ayam yang semula membutuhkan waktu 2-3 jam selama sehari menjadi 1-1,5 jam sehari. Hal ini membuat penghematan waktu sampai 50 persen sehingga tahapan proses produksi selanjutnya bisa lebih singkat.
2. Penggantian koran sebagai alas peniris kripik dengan daun pisang memberikan keamanan dan kehygienisan pada kripik ayam. Bahaya dari tinta koran yang melekat pada kripik yang di tiriskan bisa dihindari sehingga kesehatan produk lebih bisa terjaga.
3. Pendampingan penentuan harga pokok produksi dan pembuatan pelaporan sederhana dilakukan selama sebulan. Tindak lanjut kegiatan tersebut dilakukan pendampingan dan evaluasi. Hasil laporan keuangan ini unit usaha mampu melakukan penilaian mengenai perkembangan usaha dan laporan keuangan juga dapat dijadikan dasar pengajuan kredit ke lembaga keuangan untuk menambah modal kerja.

Kelemahan unit usaha mikro seperti usaha kripik ayam ini adalah permodalan, pencatatan dan pemasaran. Hal tersebut menyebabkan usaha mikro ini tidak mampu bersaing dengan usaha usaha yang lebih mapan. Untuk pemerintah dan institusi-institusi terkait lebih memperhatikan usaha ini dengan memberikan perberdayaan secara rutin berupa bantuan fisik maupun non fisik. Seperti pelatihan kemampuan meningkatkan skill dalam produksi, pengembangan produk, pelatihan pembukuan, dan pelatihan pemasara, sehingga mereka mampu bersaing dalam persaingan global seperti yang terjadi saat ini.

spiritual dan pendanaan dari LPPM Universitas Mahasaraswati Denpasar oleh karena itu melalui laporan ini penghargaan dan ucapan terima kasih disampaikan kepada:

1. Rektor Universitas Mahasaraswati Denpasar
2. Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Mahasaraswati Denpasar beserta staf.
3. Ketua LPPM Universitas Mahasaraswati Denpasar beserta staf
4. Pemilik IRT Kripik Srix beserta karyawan
5. Anggota Tim Pelaksana, dan semua pihak yang telah membantu sehingga kegiatan ini dapat berlangsung dengan baik sesuai harapan semula.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Berlangsungnya program ini tidak terlepas dari bantuan meteriil maupun

DAFTAR PUSTAKA

- Carter. Usry. 2002. *Akuntansi Biaya*. Penerjemah Krista. Edisi 13. Buku 1. Jakarta : Salemba Empat
- Hansen, Don R. and Maryanne M. Mowen. 2004. *Akuntansi Manajemen*. Buku 1. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- _____. (2005). *Akuntansi Manajemen*. Buku 2. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta : Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN
- Suryana 2003, *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Selemba Empat, Bandung.
- Umar, H. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis: Teknik Menganalisis Kelayakan Rencana Bisnis Secara Komprehensif*. Edisi 2. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- <http://www.myinfo.web.id/2015/04/manfaan-dan-kandungan-ceker-ayam-yang.html>
- <http://www.diahdidi.com/2014/04/keripik-kulit-ayam.html>
- <http://manfaat.co.id/12-manfaat-daging-ayam-bagi-kesehatan>
- <https://id.wikipedia.org/wiki/keripik>

www.tokomesin.com/peluang-usaha-keripik-ceker-dan-analisa-usahnya.html

<http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/daging-ayam-mengandung-nutrisi-dan-protein-tinggi.html>

<https://buruhmigran.or.id/2015/04/02/kisah-purna-tki-gambaran-usaha-keripik-usus-dan-ceker-ayam>

www.analisausaha.com/analisa-usaha-keripik-usus-ayam/

<https://www.tiara-food.com/manfaat-daging-ayam-bagi-kesehatan-tubuh/>