

Introduksi Produksi Kerupuk Cakar Ayam: Upaya Diversifikasi Hasil Samping Pemotongan Ayam

Iis Yuanita dan Lisnawaty Silitonga

Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

Email: iis.yuanita@pet.upr.ac.id

Abstrak

Diversifikasi cakar ayam sebagai produk pangan yang bermutu dan bergizi dapat meningkatkan nilai tambah hasil samping pemotongan ayam. Pengolahan kerupuk cakar ayam juga dilakukan dalam kerangka perbaikan gizi masyarakat serta alternatif sumber pendapatan dengan berbasis pada bahan baku dan proses produksi yang murah dan mudah. Tujuan dari kegiatan ini adalah membentuk kelompok usaha kecil pembuatan kerupuk cakar ayam berbasis ibu rumah tangga serta pemberdayaan tenaga kerja wanita (ibu-ibu rumah tangga) sehingga meningkatkan pendapatan anggota kelompok industri kecil dan menjadikan lembaga perguruan tinggi sebagai sumber informasi dan perkembangan IPTEK. Metode kegiatan berupa penyuluhan dan pelatihan pembuatan kerupuk cakar ayam serta pendampingan kelompok usaha kecil pembuatan kerupuk cakar ayam berbasis rumah tangga hingga pemasarannya. Terbentuknya kelompok yang terdiri dari ibu-ibu mitra di Kelurahan Sabaru merupakan wadah pengembangan sumber daya perempuan di lokasi mitra, dimana kegiatan ini menjadi motivasi untuk memajukan potensi diri dan mengembangkan kelompoknya serta berhasil memberikan sumber pendapatan baru bagi mitra.

Kata kunci : kelompok usaha kecil, kerupuk cakar ayam, sumberdaya perempuan

Pendahuluan

Salah satu limbah yang dihasilkan dari rumah potong ayam (RPA) adalah cakar ayam dengan volume yang cukup banyak. Usaha peternakan ayam broiler merupakan salah satu penyedia utama sumber protein hewani untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Populasi ayam broiler di Indonesia pada tahun 2016 sebesar 1.592.669.400 ekor. Potensi besar cakar ayam selama ini masih belum dimanfaatkan secara optimal. Cakar ayam adalah suatu bagian dari tubuh ayam yang kurang diminati, yang terdiri atas komponen kulit, tulang, otot dan kolagen sehingga perlu diberikan sentuhan teknologi untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah (Miwada dan Simpen, 2007).

Komponen cakar ayam yang berpotensi untuk dikembangkan adalah kulit cakar ayam yang mengandung 65% kadar air, 22,98% protein, 5,6% lemak, 3,49% abu dan 2,03% bahan-bahan lain (Purnomo, 1992). Kandungan protein pada kulit cakar ayam yang tinggi terdiri dari protein kolagen (Brown *et al.*, 1997). Kolagen adalah sejenis protein jaringan ikat yang liat dan bening kekuning-kuningan. Selama proses

pemanasan kolagen akan terurai menjadi asam amino, antara lain glisin-prolin dan hidroksiprolin-arginin-glisin. Pentingnya nutrisi ini erat kaitannya dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia yang salah satunya berkaitan dengan kecerdasan masyarakat. Diversifikasi cakar ayam sebagai produk pangan yang bermutu dan bergizi belum banyak dilakukan oleh masyarakat. Melalui pembuatan kerupuk cakar ayam ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah hasil samping pemotongan ayam dan menjadi alternatif sumber pendapatan dengan berbasis pada bahan baku dan proses produksi yang murah dan mudah.

Dalam interaksinya dengan lingkungan, terdapat ideologi jender yang mempengaruhi pembagian kerja berdasarkan jenis kelamin sehingga laki-laki dan perempuan mempunyai domain untuk berinteraksi dalam kehidupannya. Ada keterbatasan ruang kerja yang berbeda, terutama bagi kaum perempuan (ibu-ibu rumah tangga) yang perlu dioptimalkan dalam bentuk kelompok kerja. Usaha peningkatan kemampuan ibu-ibu rumah tangga dalam berusaha adalah dengan memanfaatkan pengolahan pascapanen

menjadi produk pangan yang mempunyai nilai jual tinggi.

Kelurahan Sabaru merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kota Palangka Raya dengan jarak dengan pusat kota sekitar 9 km. Berdasarkan data BPS Kota Palangka Raya, Kelurahan Sabaru memiliki 3 RW dan 13 RT dengan latar belakang penduduknya antara SD sampai dengan S2. Banyaknya sumberdaya ibu-ibu rumah tangga berpotensi untuk terbentuknya kelompok usaha kecil pembuatan kerupuk cakar ayam berbasis rumah tangga sebagai bentuk upaya peningkatan nilai tambah cakar ayam untuk menambah pendapatan keluarganya terlebih lagi untuk produk olahan berupa kerupuk cakar ayam yang belum diproduksi di wilayah kelurahan ini maupun wilayah Kota Palangka Raya.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan berupa penyuluhan dan pelatihan pembuatan kerupuk cakar ayam serta pendampingan kelompok usaha kecil kerupuk cakar ayam berbasis rumah tangga hingga pemasarannya. Metode pembuatan kerupuk cakar ayam didahului dengan persiapan bahan yang digunakan yaitu cakar ayam, bawang putih, merica dan garam. Alat yang digunakan adalah timbangan, kompor, dandang kukus, wadah plastik, nyiru bambu dan pisau. Prosedur pembuatan kerupuk cakar ayam meliputi proses pemilihan cakar, pembersihan cakar, pembuatan bumbu, pencampuran bumbu dengan cakar (didiamkan sekitar setengah jam), pengukusan cakar yang telah dibumbui, pengelupasan kulit cakar, penjemuran, penggorengan dan pengemasan (Yuanita *et al.*, 2015).

Hasil dan Pembahasan

Kelompok mitra yang terbentuk berjumlah 20 orang dengan latar belakang pendidikan SD sampai dengan Diploma, sedangkan pekerjaan 90% sebagai ibu rumah tangga dan 10% pedagang kecil/wirausaha berumur antara 35-55 tahun. Pengolahan

kerupuk cakar ayam merupakan pengetahuan dan keterampilan baru yang belum pernah diketahui oleh kelompok mitra sehingga kegiatan pengabdian ini diikuti dengan antusias baik oleh mitra maupun pihak Kelurahan Sabaru yang sangat mendukung kegiatan ini.

Penjemuran cakar ayam di bawah sinar matahari pada prinsipnya adalah cakar ayam harus benar-benar kering dan tidak teraba lunak lagi. Pengemasan dan pelabelan sederhana pada produk yang telah dihasilkan juga diperkenalkan kepada mitra. Pengemasan sederhana dengan menggunakan *plastic sealer* bertujuan agar produk kerupuk cakar ayam yang dihasilkan oleh mitra terlihat lebih rapi dan menarik serta dapat meningkatkan nilai jual produk. Diajarkan pula pencatatan sederhana terkait produk yang dihasilkan agar memudahkan kelompok mitra mengambil keputusan maupun langkah-langkah pengembangan usahanya. Contoh perhitungan dan catatan sederhana hasil penjualan produk olahan kerupuk cakar ayam oleh kelompok mitra dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil penjualan produk olahan kerupuk cakar ayam kelompok mitra

Uraian		Harga satuan (Rp)	Total (Rp)
Pengeluaran	Cakar ayam 10 kg	20.000,-	200.000,-
	bawang putih (100 g)	3.000,-	3.000,-
	merica (100 g)	8.000,-	8.000,-
	minyak goreng 2 liter	15.000,-	30.000,-
	garam (200 g)	2.000,-	2.000,-
	Jumlah		
Pendapatan	Kerupuk cakar ayam 20 bks @250 g	25.000,-	500.000,-
	Jumlah		500.000,-
Keuntungan (Σpendapatan-Σpengeluaran) =			Rp. 257.000,-

Hasil perhitungan menyatakan bahwa keuntungan dari usaha pengolahan dan penjualan produk kerupuk cakar ayam mencapai 100% dan sangat menjanjikan sebagai usaha berbasis rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Diantara pelaksa dan mitra terjalin kerjasama yang sangat baik dengan terus melakukan motivasi dan komunikasi dalam pengembangan usaha kecil produk olahan kerupuk cakar ayam yang telah dilakukan.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

1. Terbentuknya kelompok mitra yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan wirausaha kecil yang merupakan wadah pengembangan sumberdaya perempuan di lokasi mitra.
2. Kegiatan pengabdian menjadi motivasi untuk mengembangkan potensi diri dan kelompoknya dalam berusaha.
3. Kegiatan pengolahan kerupuk cakar ayam berhasil menjadi sumber pendapatan baru bagi kelompok mitra.

Saran

Perlu dikembangkan cara pengemasan dan pelabelan yang lebih menarik lagi agar nilai jual produk lebih baik lagi serta pendampingan lebih lanjut untuk memperluas pemasaran

DAFTAR PUSTAKA

- Brown, E.M., G. King and J.M. Chen. 1997. Model of the helical portion a type I collagen microfibril. *Jalca* 92: 1-7.
- Miwada, S dan Simpen. 2007. Optimalisasi potensi ceker ayam (shank) hasil limbah RPA melalui metode ekstraksi termodifikasi untuk menghasilkan gelatin. *Majalah Ilmiah Peternakan* Vol. 10 Nomor 1.
- Purnomo E. 1992. *Penyamakan kulit kaki ayam*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.

Suryana, A. 2004. *Ketahanan pangan cukup baik meski belum sempurna*. Sinar Tani Edisi 31 Nomor 3028.

Yuanita, I., L. Silitonga dan Paulini. 2015. Pengembangan potensi kelompok wanita tani unit pemukiman transmigrasi Pulau Malan Kabupaten Katingan Provinsi Kalimantan Tengah. *Udayana Mengabdi* 14 (1): 18-23.



Gambar1. Kelompok mitra dan sosialisasi kegiatan



Gambar 2. Proses pengolahan kerupuk cakar ayam