

## MENGOLAH LIMBAH CEKER AYAM MENJADI KERUPUK YANG MEMILIKI NILAI JUAL DI GAMPONG BATOH, KEC. LUENG BATA, BANDA ACEH

Dini Syahriza Fahlevi, T Rizki Sahnun, Zul Hamsah, Putra Andesta  
Fakultas Teknik, Universitas Serambi Mekkah  
Corresponding Author : d\_syahriza@yahoo.co.uk

---

**Abstract** - *UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) adalah salah satu penopang perekonomian Indonesia saat ini. Perusahaan-perusahaan besar yang diharapkan mampu bertahan pada masa pandemi Covid-19 yang sampai sekarang ini masih berlanjut bahkan telah berubah menjadi pandemi Kembali secara Internasional dengan bermutasi menjadi virus dengan generasi terbaru (omicrone), ternyata efek dari Pandemi yang begitu lama membuat banyak yang gagal dan bahkan gulung tikar/bangkrut usahanya. Sementara itu, UMKM sebagai sektor ekonomi masyarakat kecil dengan skala lokal, sumber daya local dan proses produksi sederhana yang produknya dijual secara lokal mampu membuat UMKM tetap bergerak ditengah terpaan pandemi Covid-19. Kondisi ini mengindikasikan bahwa UMKM memiliki daya tahan yang lebih baik terhadap perubahan perekonomian yang mungkin di pengaruhi oleh beberapa faktor seperti yang terjadi salah satunya yaitu UMKM memiliki struktur organisasi dan tenaga kerja yang lebih fleksibel dalam menyesuaikan dengan perubahan pasar Namun,ada hal yang dilupakan dari menjamurnya UMKM yang ada di masyarakat sekarang ini yaitu limbah dari hasil produksi baik itu skala rumahan atau skala pabrik. Pemanfaatan limbah yang dapat di olah menjadi bahan makanan dapat di dimanfaatkan untuk menambah pemasukan. Oleh karena itu,pemanfaatan limbah tersebut dicoba untuk dimanfaatkan oleh UMKM BENGKEL AYAM dengan bahan limbah yaitu ceker ayam. Oleh karena itu,Kami dari Teknik industri tim pengabdian kepada masyarakat bermaksud melaksanakan pengolahan limbah (ceker) dalam meningkatkan pendapatan ekonomi di BENGKEL AYAM. Gampong Batoh, kec. Lueng Bata,Kab. Banda Aceh". Hasil dari penyuluhan ini diharapkan UMKM BENGKEL AYAM dapat menghasilkan produk olahan ceker ayam yang memiliki nilai jual di kalangan masyarakat.*

**Kata Kunci** : *Pengelolaan Limbah, Bengkel Ayam*

---

### 1. Pendahuluan

Ceker merupakan sisa pematangan ayam. Masyarakat mengkonsumsi ceker ayam sejauh ini terbatas untuk sop, semur, bacem, tetapi masih sangat jarang masyarakat mengkonsumsi kerupuk ceker, selain karena sulit didapat di pasar juga karena sulit dalam pengolahannya. Dengan nilai jual ceker ayam yang tidak terlalu besar bahkan pun tidak memiliki nilai jual sama sekali maka perlu adanya alternatif pengolahan ceker ayam yang lebih memiliki nilai jual, salah satunya adalah pengolahan menjadi kerupuk ceker ayam. Kerupuk ceker ayam tergolong makanan ringan yang memiliki sifat renyah (keras tapi mudah patah). Kerenyahan inilah sebenarnya yang membuat kerupuk ceker ayam banyak disukai konsumen. Apalagi selain renyah, rasanya juga enak, tahan lama, praktis, dan dapat dinikmati kapan saja. Ceker ayam merupakan organ ayam yang sering disepelekan dan kadang dianggap bagian yang tidak berguna dan sering dibuang. Namun disisi lain ceker ayam memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh.

### 2. Tujuan dan Kegunaan

Adapun tujuan dari pengabdian pengolahan hasil limbah ceker ayam dari BENGKEL AYAM mengenai pembuatan keripik ceker ayam adalah untuk mengetahui teknik pengolahan ceker ayam menjadi keripik dan mengetahui karakteristik ceker ayam yang baik untuk dikonsumsi.

Adapun pemanfaatan lainnya yaitu limbah ceker ayam berguna untuk makanan ikan dan dapat dijadikan makanan tradisional antara lain makanan bakso, mie ayam dll.

Adapun kegunaan dari pengabdian pengolahan hasil limbah ceker ayam dari BENGKEL AYAM mengenai pembuatan keripik ceker ayam adalah agar mahasiswa mengetahui teknik pengolahan ceker ayam menjadi keripik dan mengetahui karakteristik ceker ayam yang baik untuk dikonsumsi.

### **3. Alat dan Bahan**

Alat yang digunakan dalam praktikum pembuatan keripik ceker ayam adalah pisau, talenan, timbangan analitik, sendok, wadah, panci, wajan, dan kompor. Bahan yang digunakan adalah ceker ayam, asam cuka ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) 1%, aquades, kapur ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) 1%, minyak goreng, bawang putih 2 gram, merica 1 gram, ketumbar 1 gram, garam 4 gram, dan penyedap rasa 2 gram.

### **4. Prosedur Kerja**

Menyiapkan alat dan bahan, menimbang ceker ayam sebelum di lepas dari kulit menggunakan timbangan analitik. Melepaskan bagian kulit dengan ceker menggunakan pisau, selanjutnya bersihkan kulit dari lemak menggunakan pisau. Setelah selesai dibersihkan, Selanjutnya merendam kulit menggunakan asam cuka ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) 1% selama 5 menit, setelah itu merendam kulit dengan kapur ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) 1% selama 2 hari. Setelah perendaman selama dua hari, membersihkan kulit menggunakan aquades. Setelah itu, merendam kulit dengan bumbu bawang putih, merica, ketumbar, garam, dan penyedap rasa selama 15 menit. Lalu mengukus kulit selama 15 menit hingga terbentuk gel. Setelah itu memasukkan kulit kedalam oven dengan temperatur 700c selama 24 jam. Selanjutnya menimbang hasil dari oven dengan timbangan analitik. Menggoreng keripik menggunakan minyak yang telah di panaskan sebelumnya hingga berubah warna menjadi kecoklatan.

### **5. Pembahasan**

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.

### **6. Kesimpulan**

Perendaman kulit kaki ayam dengan menggunakan larutan cuka ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kerupuk kaki ayam dan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, aroma, dan kerenyahan pada kerupuk kulit kaki ayam broiler terdapat pada perlakuan 10 ml (P2) dan terendah terdapat pada perlakuan kontrol (P0), Panelis secara umum memberikan persepsi lebih baik pada produk kerupuk kulit kaki ayam yang direndam dalam larutan cuka terdapat pada perlakuan 10ml (P2).

### **References**

- [1] Amertaningtyas, D. 2012. Pengolahan Kerupuk Rambak Kulit di Indonesia. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan 21 (3): 18 - 29 ISSN: 0852-3581. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- [2] Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- [3] Anonymous. 2010. [http://id.wikipedia.org/wiki/Pengolahan\\_citra](http://id.wikipedia.org/wiki/Pengolahan_citra) . diakses pada tanggal 28 Juli 2017.