

PENGOLAHAN USUS AYAM MENJADI KERIPIK DI PASAR PANJANG SULAWESI TANGGARA

Indrawati¹⁾, Elmie²⁾, Musa Alkadhim Alhabshy³⁾

Magister Manajemen, Universitas Jayabaya

2022010162004@pascajayabaya.ac.id¹⁾, Elmie.hnf@gmail.com²⁾

Musa.dosen@pascajayabaya.ac.id³⁾

ABSTRACT

The purpose of this study is twofold, namely first to understand the process of processing chicken intestines into chips with various flavors, and second to describe the economic aspects of the chicken intestine chips business in the Long Market, Southeast Sulawesi, Kendari City. This research is a Research and Development type, which involves ten stages of research as follows: 1) Preliminary study and data collection, 2) Planning of research steps, 3) Product development in draft form, 4) Initial field trials, 5) Revision based on trial results, 6) Field trials continue, 7) Product improvement based on field trial results, 8) Field implementation tests to test business feasibility, 9) Final product improvement, 10) Dissemination and implementation of research results. By following these stages, it is hoped that this research will provide a deeper understanding of the process of processing chicken intestines into chips and also assist in assessing the economic aspects of the chicken intestine chips business in the Long Market, Southeast Sulawesi, Kendari City.

The results of the study concluded that the processing of chicken intestines into various flavored chips is liked and can be profitable. In accordance with the results of the business feasibility analysis carried out using the Internal Rate of Return (IRR) method, a value of 20.453% is obtained which is greater than the Discount Factor value, which is 20%. In addition, the value of the Benefit Cost Ratio is 2.26. It means that in this case the value of the Benefic Cost Ratio is greater than 1 ($B/C > 1$) and it means that the chicken intestine chips business is feasible. The panelist test results showed that the total score was 27 with an average score of 3.00 and was presented to 75% and was in the preferred category. Meanwhile, the results of the preference test of 30 respondents, namely traders in Pasar Panjang, obtained an average percentage of 84.81% and are included in the preferred category. One production of chicken intestine chips can produce 30 packs. In its packaging, which is sold at Rp. 10,000, revenue from sales reaches Rp. 300,000.00. After deducting the total costs incurred of IDR 132,779.00, the profit earned is IDR 167,221.00.

Keywords: Chicken Intestine Processing, Various Flavor Chips

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah ganda, yakni pertama untuk memahami proses pengolahan usus ayam menjadi kripik dengan berbagai variasi rasa, dan kedua untuk menggambarkan aspek ekonomi dari usaha kripik usus ayam di Pasar Panjang Sulawesi Tenggara Kota Kendari. Penelitian ini merupakan jenis Research dan Development, yang melibatkan sepuluh tahapan penelitian sebagai berikut: 1) Studi awal dan pengumpulan data, 2) Perencanaan langkah-langkah penelitian, 3) Pengembangan produk dalam bentuk draf, 4) Uji coba lapangan tahap awal, 5) Revisi berdasarkan hasil uji coba, 6) Uji coba lapangan berlanjut, 7) Penyempurnaan produk berdasarkan hasil uji coba lapangan, 8) Uji pelaksanaan lapangan untuk menguji kelayakan usaha, 9) Penyempurnaan produk akhir, 10) Diseminasi dan implementasi hasil penelitian. Dengan mengikuti tahapan-tahapan tersebut, penelitian ini diharapkan akan memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang proses pengolahan usus ayam menjadi kripik dan juga membantu dalam menilai aspek ekonomi dari usaha kripik usus ayam di Pasar Panjang Sulawesi Tenggara Kota Kendari.

Hasil penelitian menyimpulkan bahwa hasil pengolahan usus ayam menjadi kripik aneka rasa disukai dan dapat menguntungkan. Sesuai dengan hasil analisis kelayakan usaha yang dilakukan menggunakan metode Internal Rate of Return (IRR) diperoleh nilai 20,453% yang lebih besar daripada nilai Discount Factor yaitu 20%. Selain itu, nilai Benefit Cost Ratio yaitu 2,26. Berarti dalam hal ini nilai Benefit Cost Ratio lebih besar dari 1 ($B/C > 1$) dan artinya usaha keripik usus ayam layak untuk diusahakan. Hasil uji panelis menunjukkan bahwa jumlah skor 27 dengan nilai skor rata-rata 3,00 dan dipresentasikan menjadi 75% dan berada pada kategori disukai. Sedangkan hasil uji kesukaan dari 30 responden yaitu pedagang di Pasar Panjang diperoleh presentase rata-rata 84,81% dan termasuk pada kategori disukai. Satu kali produksi kripik usus ayam dapat menghasilkan 30 bungkus. Dalam kemasannya yang dijual dengan harga Rp 10.000, pendapatan dari penjualan mencapai Rp 300.000,00. Setelah mengurangi total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp132.779,00, maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp167.221,00.

Kata Kunci: *Pengolahan Usus Ayam, Keripik Aneka Rasa*

PENDAHULUAN

Peningkatan konsumsi daging ayam yang melimpah menyebabkan peningkatan jumlah karkas ayam yang melimpah pula. Karkas ayam, yang juga dikenal sebagai jeroan, merupakan bagian dalam tubuh ayam setelah dijagal, termasuk hati, usus, ginjal, paru-paru, dan jantung. Biasanya, karkas ayam dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan makanan unggas karena harganya yang terjangkau. Oleh karena itu, pengolahan karkas ayam menjadi bahan makanan menjadi penting untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dan mengurangi limbah sisa pemotongan hewan yang berpotensi menjadi tempat berkembangnya penyakit (Fitri, 2019: 1).

Usus ayam, sebagai bagian dari sistem pencernaan, rentan rusak dan kontaminasi bakteri karena jalurnya dari ujung lambung hingga anus. Oleh karena itu, penting untuk segera membersihkan usus dari kotoran setelah pemotongan. Jika lebih dari 4 jam setelah pemotongan, usus ayam tidak layak lagi untuk dikonsumsi (Made, 2009). Usus ayam memiliki fungsi penting dalam mencerna dan menyerap nutrisi pakan, didukung oleh mikroba yang hidup di dalamnya, seperti Bakteri Asam Laktat (BAL), *Bacillus* sp., dan *Lactobacillus* sp. (Safingi dkk., 2013).

Secara umum, usus ayam memiliki beberapa manfaat: 1) rasanya yang gurih, sehingga sering diolah menjadi keripik ayam; 2) kandungan lemaknya rendah, sehingga kolesterol dalam usus ayam tidak sebanding dengan kulit ayam; 3) mengandung jumlah protein yang lebih tinggi daripada satu butir telur, sehingga merupakan makanan sehat; 4) dapat diolah menjadi hidangan lezat melalui proses memasak yang tepat; dan 5) diyakini

memiliki manfaat untuk menyembuhkan penyakit seperti beser, infeksi kandung kemih, dan wasir (Qurratul'ain, 2016).

Dengan melihat fenomena di atas, dibutuhkan terobosan yang produktif dan inovatif untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, termasuk petani dan peternak. Salah satu cara untuk mencapai tujuan ini adalah dengan memanfaatkan dan mengolah limbah peternakan menjadi komoditas dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Sebagai contoh, usus ayam, yang sebelumnya dianggap kurang bermanfaat, dapat dikembangkan menjadi produk makanan atau camilan seperti keripik. Dengan inovasi seperti ini, nilai jual dari usus ayam dapat ditingkatkan, dan produk keripik usus ayam diharapkan dapat bersaing dengan produk olahan lainnya.

Ada berbagai jenis keripik yang bervariasi. Beberapa dibuat dari bahan tumbuhan seperti singkong, ubi, talas, bayam, dan lainnya. Sementara itu, ada juga keripik yang menggunakan bahan dasar hewan seperti paru-paru, kulit, usus, dan sebagainya. Salah satu contoh inovatif adalah keripik usus ayam yang dapat memanfaatkan usus ayam dan meningkatkan nilai jualnya, sehingga dapat bersaing dengan produk olahan lainnya (Febyanti, 2019: 2).

Bisnis keripik usus ayam ini menawarkan peluang menguntungkan. Usahanya relatif mudah dan sederhana karena bahan dan peralatan yang dibutuhkan mudah diperoleh. Selain itu, bisnis ini tidak memerlukan modal besar sehingga dapat dijalankan oleh siapa saja yang berminat (Febyanti, 2019: 2).

Sebelum memulai usaha, analisis kelayakan bisnis perlu dilakukan. Studi kelayakan bisnis ini bertujuan untuk menilai potensi pengembangan usaha. Analisis kelayakan bisnis juga melibatkan penelitian terhadap rencana bisnis untuk memastikan bahwa bisnis ini tidak hanya layak dibangun, tetapi juga dapat beroperasi secara berkesinambungan dan menguntungkan (Subagyo, 2008: 6; Umar, 2005: 227).

Dalam menjalankan usaha makanan, kualitas dan keamanan produk adalah hal yang penting untuk diperhatikan. Standarisasi mutu menjadi suatu spesifikasi teknis tentang mutu produk yang dihasilkan, yang dibuat melalui konsultasi dari berbagai pihak yang berkepentingan, termasuk pemerintah dan badan standar nasional (Kadarisman dan Kusumah, 1995: 6; Soekarto, 1990: 27).

Tak hanya itu, pengujian organoleptik juga penting untuk menilai rasa, tekstur, warna, aroma, dan bentuk dari makanan. Metode ini dilakukan untuk mengidentifikasi perubahan atau penyimpangan pada produk serta untuk menilai mutu makanan secara keseluruhan. Penilaian organoleptik melibatkan panel penilai yang menggunakan indera mereka untuk memberikan pandangan subjektif tentang produk (Nasiru, 2014: 9; Kartika, dkk, 1988: 63).

Pada masyarakat Kota Kendari khususnya di Pasar Panjang terdapat banyak usaha pemotongan ayam dan ususnya hanya dijadikan sebagai limbah dan sebagai pakan makanan hewan ternak seperti ikan dan lainnya. Sehingga dalam hal ini muncul ide kreatif untuk mengembangkan usus ayam sebagai makanan camilan yang bisa dikonsumsi oleh manusia pada umumnya yaitu menjadi kripik usus ayam. Kemudian untuk meningkatkan kepuasan konsumen terhadap produk kripik usus ayam oleh masyarakat maka perlu adanya terobosan yang dapat meningkatkan usaha kripik ayam, sehingga dapat menarik banyak perhatian konsumen.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian pengembangan dengan judul "Pengolahan Usus Ayam Menjadi Kripik Aneka Rasa di Pasar Panjang Kota Kendari, Sulawesi Tenggara". Seperti yang disimpulkan oleh Febyanti (2019), hasil penelitiannya menunjukkan bahwa responden lebih tertarik pada keripik usus dengan rasa original, ukuran variasi, atau permintaan khusus (Request), tekstur yang renyah, warna tanpa tambahan kunyit, dengan batas kedaluwarsa yang jelas, dan memiliki label halal. Selain itu, Dwijayanti (2019) juga telah melakukan penelitian terkait hal ini, dan menyimpulkan beberapa poin penting: 1) perencanaan manajemen produksi kripik usus dan kripik ceke ayam di UKM NR sudah sesuai dengan manajemen produksi yang baik, 2) pengorganisasian manajemen produksi kripik usus dan kripik ceke ayam di UKM NR sudah berjalan dengan baik, 3) pelaksanaan manajemen produksi kripik usus dan kripik ceke ayam di UKM NR sudah berjalan dengan baik, 4)

pengawasan proses produksi kripik usus dan kripik ceker ayam di UKM NR dilakukan oleh pemilik UKM, dan 5) Faktor yang mempengaruhi keberhasilan manajemen produksi adalah proses produksi kripik usus dan kripik ceker ayam yang masih berdasarkan tradisi, tetapi berhasil mendapatkan banyak respon positif dari konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah jenis penelitian dan pengembangan yang dilakukan di Pasar Panjang Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Fokus penelitian ini adalah pada pengolahan usus ayam menjadi kripik dengan berbagai rasa, karena di lokasi tersebut belum banyak industri yang melakukan proses tersebut. Metode pengembangan yang digunakan terdiri dari langkah-langkah berikut: (1) penelitian dan pengumpulan data, (2) perencanaan, (3) pengembangan produk awal, (4) uji coba lapangan awal, (5) revisi berdasarkan hasil uji coba, (6) uji coba lapangan utama, (7) penyempurnaan produk berdasarkan hasil uji lapangan, (8) uji pelaksanaan lapangan, (9) penyempurnaan produk akhir, dan (10) diseminasi dan implementasi.

Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan fokus pada analisis pendapatan dan kelayakan usaha dari kripik usus ayam. Beberapa kriteria kelayakan usaha yang diukur meliputi benefit cost ratio (B/C), break even point (BEP), dan internal rate of return (IRR).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan Usus Ayam Menjadi Keripik

Setelah peralatan dan bahan yang dibutuhkan terkumpul, maka langkah selanjutnya adalah pembuatan produk keripik usus ayam yaitu sebagai berikut:

1. Langkah awal adalah bersihkan dulu usus ayam dari kotoran-kotoran yang menempel dengan mencucinya sampai bersih.
2. Kemudian potong-potong usus ayam yang telah dibersihkan dengan panjang 5 cm.
3. Kemudian haluskan bumbu-bumbu yang dibutuhkan seperti garam dapur, bawang merah, bawang putih, merica, kunyit, kemiri yang telah di sangria, dan ketumbar.
4. Kemudian mempersiapkan air kapur sirih, air perasan jeruk peras, dan garam dapur diaduk hingga merata.
5. Setelah memotong-motong usus ayam, rendam dalam campuran air kapur sirih yang sudah diaduk dengan air jeruk peras dan garam dapur selama sekitar 30 menit. Setelah proses perendaman, angkat dan cuci kembali dengan air bersih sebelum ditiriskan dan disisihkan.
6. Masukkan santan kelapa, daun jeruk, dan bumbu yang telah dihaluskan kedalam sebuah wadah atau loyang, kemudian aduk hingga merata.
7. Selanjutnya, lumuri usus ayam yang telah dibersihkan dengan bumbu yang sudah diaduk merata, dan biarkan selama sekitar 10 menit agar bumbu meresap ke dalam daging usus ayam. Kemudian, angkat dan tiriskan hingga kering..
8. Kemudian langkah selanjutnya adalah membuat bahan pelapisnya yaitu dengan mencampurkan tepung beras, merica bubuk dan garam dapur kedalam sebuah wadah atau loyang.
9. Selanjutnya adalah guling-gulingkan usus yang telah direndam dari buumbu-bumbu ke dalam wadah yang berisi campuran tepung hingga tertutup sempurna.
10. Kemudian panaskan minyak goreng dan masukkan usus ayam yang telah dilumuri tepung dan goreng sampai kering dan matang.
11. Setelah benar-benar matang maka selanjutnya adalah diangkat dan disimpan ditempat yang kering atau ditiris supaya keripik usus ayam tidak terlalu berminyak.

Validasi Produk

Tabel Hasil Uji Coba Produk

No	Karakteristik	Skor
1	Aroma	3
2	Rasa	3
3	Tekstur	3
4	Warna	3
Jumlah		12
Rata-Rata		3,00

Presentase**75%**

Berdasarkan tabel di atas, dapat disimpulkan bahwa kripik usus ayam yang dikembangkan mendapatkan skor yang baik dari validator dengan 4 karakteristik yang divalidasi. Total skor yang diperoleh adalah 12, dengan rata-rata skor sebesar 3,00. Skor maksimal dalam penelitian ini adalah 4,0. Oleh karena itu, presentase rata-rata dihitung dengan membagi nilai rata-rata dengan skor maksimal, kemudian dikalikan dengan 100% ($3,00/4,0 \times 100\% = 75\%$). Berdasarkan hasil validasi yang dilakukan, validator juga berkomentar untuk mengubah teknik penggorengan bentuk dan jenis tepung.

Setelah melakukan uji validasi, maka tahap selanjutnya adalah uji panelis yang dilakukan kepada 30 orang pedagang di Pasar Panjang Kota Kendari.

Tabel Hasil Uji Kesukaan Produk Kripik Usus Ayam

No	Karakteristik	ST	Kategori			Total Skor	Rata-rata	Presentase	Kategori
			S	TS	S				
1	Warna	0	1	17	12	101	3,37	84,25%	Disukai
2	Aroma	0	1	14	15	104	3,47	86,75%	Disukai
3	Tekstur	0	4	13	13	99	3,30	82,50%	Disukai
4	Rasa	0	0	17	13	103	3,43	85,75%	Disukai
Rata-rata								84,81%	Disukai

Berdasarkan table di atas, diketahui bahwa hasil uji kesukaan produk kripik usus ayam pada 30 orang pedagang di Pasar, diperoleh presentase rata-rata 84,81% dan termasuk pada kategori disukai. Dimana terdapat beberapa kategori yang diukur pada produk kripik usus ayam yang yang dikembangkan yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Biaya Pembuatan Produk

1. Biaya Tetap

Tabel Biaya Penyusutan Peralatan Pengolahan Usus Ayam Menjadi Kripik

Nama Barang	Jumlah Unit (Q)	Umur Ekonomis (Tahun)	Harga (P)	Biaya Penyusutan (Tahun)	Biaya Penyusutan (Hari)
Pisau	1	1	Rp15.000,00	Rp15.000,00	Rp41,00
Gunting	1	1	Rp15.000,00	Rp15.000,00	Rp41,00
Loyang	2	1	Rp20.000,00	Rp20.000,00	Rp55,00
Kompor Gas	1	5	Rp500.000,00	Rp100.000,00	Rp274,00
Wajan	1	1	Rp50.000,00	Rp50.000,00	Rp137,00
Sendok besar	1	1	Rp5.000,00	Rp50.000,00	Rp14,00
Sendok kecil	1	1	Rp24.000,00	Rp24.000,00	Rp66,00
Spatula	1	1	Rp15.000,00	Rp15.000,00	Rp41,00
Tirisan	1	1	Rp15.000,00	Rp15.000,00	Rp41,00
Blender	1	2	Rp50.000,00	Rp25.000,00	Rp69,00
Total			Rp709.000,00	Rp329.000,00	Rp779,00

Berdasarkan tabel di atas diketahui total biaya peralatan adalah sebesar Rp709.000,00, dengan biaya penyusutan pertahun sebesar Rp329.000,00 dan penyusutan perharinya adalah sebesar Rp779,00.

2. Biaya Variabel

Tabel Biaya Bahan Baku Pengolahan Usus Ayam Menjadi Kripik

Nama Bahan	Jumlah	Harga	Jumlah
Usus ayam	1 kg	Rp10.000,00	Rp10.000,00
Garam	1 sdt	Rp3.000,00	Rp3.000,00
Kapur sirih	1 sdt	Rp2.000,00	Rp2.000,00
Air perasan jeruk nipis	1 sdt	Rp5.000,00	Rp5.000,00
Bawang putih	3 siung	Rp5.000,00	Rp5.000,00
Kunyit	1 ruas	Rp2.000,00	Rp2.000,00
Kemiri	1 butir	Rp2.000,00	Rp2.000,00

Ketumbar	¼ sdt	Rp2.000,00	Rp2.000,00
Tepung terigu	15 sdm	Rp9.000,00	Rp9.000,00
Tepung maizena	3 sdm	Rp10.000,00	Rp10.000,00
Merica	½ sdt	Rp2.000,00	Rp2.000,00
Santan kelapa	200 ml	Rp5.000,00	Rp5.000,00
Daun jeruk	5 lembar	Rp2.000,00	Rp2.000,00
Minyak goreng	1 liter	Rp15.000,00	Rp15.000,00
Jumlah			Rp74.000,00

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa jumlah biaya bahan baku dalam pengolahan usus ayam menjadi kripik dalam satu kali produksi adalah sebesar Rp74.000,00.

Tabel Biaya Kemasan Kripik Usus Ayam

Nama Biaya	Jumlah	Harga	Jumlah
Standing Pouch Aluminium Foil	30 Bungkus	Rp300,00	Rp9.000,00
Label	30 Bungkus	Rp300,00	Rp9.000,00
Jumlah			Rp18.000,00

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa jumlah biaya untuk kemasan kripik usus ayam sebesar Rp 18.000.

Tabel Biaya Bahan Bakar

Nama Biaya	Jumlah	Harga
Gas LPG 3 kg	1	Rp25.000,00
Jumlah		Rp25.000,00

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa jumlah biaya bahan bakar untuk pengolahan usus ayam menjadi kripik usus ayam adalah sebesar Rp25.000,00.

Tabel Biaya Lain-lain

Nama Biaya	Jumlah	Harga
Biaya Air	15 Liter	Rp5.000,00
Biaya Transportasi	1 Liter Bensin	Rp10.000,00
Jumlah		Rp15.000,00

Berdasarkan tabel 4.10 di atas diketahui bahwa jumlah biaya lain-lain dalam proses pengolahan usus ayam menjadi kripik usus ayam adalah sebesar Rp15.000,00 yang terdiri dari biaya air sebesar Rp5.000,00 dan biaya transportasi sebesar Rp10.000,00.

Pendapatan dan Keuntungan Kripik Usus Ayam

Tabel Pendapatan Penjualan Kripik Usus Ayam

Harga	Jumlah Produksi	Pendapatan
Rp10.000,00 /Bungkus	30 Bungkus	Rp300.000,00

Berdasarkan tabel 4.12 di atas, diketahui jumlah pendapatan yang diterima melalui usaha kripik usus ayam adalah sebesar Rp300.000,00 dalam satu kali produksi. Setelah diketahui jumlah pendapatan yang diterima maka langkah selanjutnya adalah menghitung perkiraan keuntungan yang diperoleh dari pengurangan pendapatan dan total biaya.

Selanjutnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel Keuntungan Usaha Kripik Usus Ayam

Total Pendapatan	Total Biaya	Keuntungan
Rp300.000,00	Rp132.779,00	Rp167.221

Berdasarkan tabel di atas, diketahui jumlah keuntungan yang akan diperoleh dalam satu kali produksi kripik usus ayam adalah sebesar Rp17.221,00.

Analisis Kelayakan Usaha Kripik Usus Ayam

1. Internal Rate of Return (IRR)

Tabel Net Present Value Dengan Suku Bunga 20% dan 21%

Tahun	Kas Bersih	Df 20%	PV Kas Bersih	Df 21%	PV Kas Bersih
1	6.199.560	0,833	5.164.233	0,826	5.120.837
2	6.199.560	0,694	4.302.495	0,682	4.228.100

3	6.199.560	0,578	3.583.346	0,564	3.496.552
4	6.199.560	0,481	2.981.988	0,465	2.882.795
5	6.199.560	0,401	2.486.024	0,384	2.380.631
Total PV Kas Bersih			18.518.086		18.108.915

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa nilai NPV₁ adalah sebesar 18.518.086 sedangkan nilai NPV₂ adalah sebesar 18.108.915. selanjutnya adalah menentukan *internal rate of return* yaitu sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{IRR} &= i_1 + \frac{NPV_1}{NPV_1 - NPV_2} \times (i_2 - i_1) \\
 &= 20\% + \frac{18.518.086}{18.518.086 - 18.108.915} \times (21\% - 20\%) \\
 &= 20\% + \frac{18.518.086}{409.171} \times 1\% \\
 &= 20\% + 0,453 \\
 &= 20,453\%
 \end{aligned}$$

Jadi, nilai *Internal Rate of Return* (IRR) adalah 20,453%. Hal ini menunjukkan bahwa nilai *Internal Rate of Return* (IRR) lebih besar daripada nilai *Discount Factor* (DF) yang ditentukan yaitu 20,453% \geq 20%. Hal ini berarti bahwa usaha keripik usus ayam layak untuk diusahakan karena mampu mencapai *returns* atau tingkat keuntungan yang dicapai.

2. Analisis *Benefic Cost Ratio* (B/C)

Tabel Analisis Benefit Cost Ratio Usaha Keripik Usus Ayam

Pendapatan (B)	Biaya (C)	B/C
Rp300.000,00	132.779	2,26

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa nilai B/C adalah 2,26. Berarti dalam hal ini nilai B/C lebih besar dari 1 (B/C > 1) dan artinya usaha keripik usus ayam layak untuk diusahakan.

3. Perencanaan Laba

Dalam perencanaan laba pada penelitian ini, Break Even Point (BEP) digunakan untuk menghitung titik impas atau titik di mana pendapatan sama dengan biaya, sehingga perusahaan tidak mengalami laba maupun rugi. BEP usaha keripik usus ayam dapat dihitung melalui 2 analisis, yaitu BEP produksi dan BEP harga, dengan menggunakan persamaan yang telah ditentukan:

a) BEP Produksi

BEP produksi pada usaha keripik usus ayam dapat di hitung dengan persamaan berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Produksi} &= \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Harga penjualan}} \\
 \text{BEP Produksi} &= \frac{132.779}{10.000} \\
 &= 14 \text{ bungkus ukuran 110 gram}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan BEP produksi untuk di peroleh 14 bungkus keripik usus ayam mengindikasikan bahwa dengan jumlah biaya produksi Rp. 132.779 dan harga jual Rp.10.000,00/ bungkus maka produksi akan mencapai titik impas pada 14 bungkus. Jika penjualan lebih dari 14 bungkus maka produksi akan menguntungkan.

b) BEP Harga

BEP harga pada usaha keripik usus ayam dapat di hitung dengan persamaan berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{BEP Harga} &= \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Total produksi}} \\
 &= \frac{132.779}{30} \\
 &= \text{Rp4.426,00/bungkus}
 \end{aligned}$$

BEP harga yang diperoleh adalah Rp4.426,00. artinya untuk memperoleh keuntungan pada usaha keripik usus ayam, maka produk ini harus di jual dengan harga Rp10.000,00/bungkus.

Pemasaran Produk Keripik Usus Ayam

Produk keripik usus ayam ini dikemas *dalam Standing Pouch Aluminium Foil* dengan berat 110 gram/bungkus. Produk keripik usus ayam merupakan produk camilan

baru di kenal masyarakat, khususnya di Pasar Panjang Kota Kendari. Keripik usus ayam dikemas dalam bentuk kemasan yang sedang, sehingga akan dipasarkan di kios-kios milik pedagang khususnya di Pasar Panjang Kota Kendari dan masyarakat luas pada umumnya. Produk keripik usus ayam ini di jual dengan harga terjangkau bagi peminatnya yaitu dengan harga Rp. 10.000/bungkusnya. Dalam satu kali produksi sebanyak 1 kilogram usus ayam dapat dihasilkan 30 bungkus keripik usus ayam dengan ukuran 110 gram. Dalam penelitian ini, dilakukan sebanyak 3 kali produksi yaitu sebanyak 3 kilogram usus ayam, sehingga menghasilkan 90 bungkus keripik usus ayam.

Pada saat dilakukan produksi pertama yaitu menghasilkan 30 bungkus keripik usus ayam yang dijual dengan harga Rp10.000,00/bungkus. Dengan melalui kegiatan penjualan yang dilakukan melalui Story di Whatsapp, keripik usus ayam habis terjual dalam waktu 3 hari. Hari pertama keripik usus ayam habis terjual 8 bungkus, hari kedua habis terjual 13 bungkus, dan hari ketiga habis terjual 9 bungkus. Yang melakukan pembelian adalah 12 orang berbeda.

Pada saat produksi kedua, keripik usus ayam sedikit lebih lama habis yaitu dengan jangka waktu 5 hari baru habis terjual. Meskipun jumlah pembeli meningkat 3 orang, yang sebelumnya 12 orang sekarang menjadi 15 orang berbeda. Pada hari pertama keripik usus ayam hanya habis terjual sebanyak 4 bungkus, hari kedua keripik usus ayam habis terjual sebanyak 7 bungkus, hari ketiga keripik usus ayam habis terjual sebanyak 5 bungkus, hari keempat keripik usus ayam habis terjual sebanyak 8 bungkus, dan pada hari kelima keripik usus habis terjual sebanyak 6 bungkus.

Pada saat produksi ke tiga kali keripik usus ayam habis terjual dalam jangka waktu 4 hari. pada hari pertama keripik usus ayam habis terjual sebanyak 6 bungkus, pada hari kedua keripik usus ayam habis terjual sebanyak 5 bungkus, pada hari ketiga keripik usus ayam habis terjual sebanyak 8 bungkus, dan pada hari keempat keripik usus ayam habis terjual sebanyak 11 bungkus. Pada saat produksi ini juga jumlah pembeli ikut meningkat sebanyak 4 orang, sehingga jumlah pembeli dalam penelitian ini seluruhnya menjadi 19 orang dalam 3 kali produksi.

Dari hasil penelitian, diketahui bahwa harga jual keripik usus ayam adalah Rp. 10.000 per bungkus dengan berat 110 gram. Dalam penelitian ini dilakukan 3 kali produksi dengan jangka waktu penjualan selama 12 hari dengan banyak jumlah pembeli sebanyak 19 orang. Melalui 3 kali produksi maka keripik usus ayam yang dihasilkan adalah sebanyak 90 bungkus. Melalui penjualan yang dilakukan maka penerimaan yang diperoleh dari penjualan keripik usus ayam adalah sebesar Rp900.000,00. setelah dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan keripik usus ayam dalam 3 kali produksi adalah Rp398.337,00 maka pendapatan bersih dari usaha keripik usus ayam dalam 3 kali produksi adalah sebesar Rp501.663,00 artinya usaha keripik usus ayam masih menguntungkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengolahan usus ayam menjadi kripik aneka rasa di Pasar Panjang Kota Kendari, maka dapat disimpulkan bahwa hasil pengolahan usus ayam menjadi kripik aneka rasa disukai dan dapat menguntungkan. Sesuai dengan hasil analisis kelayakan usaha yang dilakukan dengan metode *Internal Rate of Return* (IRR) diperoleh nilai 20,453% yang lebih besar daripada nilai *Discount Factor* yaitu 20%. Selain itu, nilai *Benefit Cost Ratio* (B/C) yaitu 2,26. Berarti dalam hal ini nilai B/C lebih besar dari 1 ($B/C > 1$) dan artinya usaha keripik usus ayam layak untuk diusahakan.

Saran

1. Agar pemerintah dalam hal ini Dinas Peternakan dan UMKM bekerjasama untuk mengembangkan kreatif masyarakat dalam hal ini pengolahan usus ayam untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, dan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari usus ayam yang selama ini hanya dijadikan sebagai manakanan ternak bahkan di buang.

2. Penelitian selanjutnya untuk mengembangkan lagi tentang pemanfaatan usus ayam yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, misalnya seperti pemanfaatan usus ayam sebagai sate.

REFERENSI

- Dwijayanti, Rosita, Nila. 2019. *Manajemen Produksi Kripik Usus dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah "NR" di Desa Sidowungu Kecamatan Mengati Kabupaten Gresik*. e-Journal Tata Boga, Volume 8, No.1 (2019), Edisi Yudisium Pertama 2019, Hal 154-164.
- Febiyanti, Mia. 2019. *Pengembangan Usaha Keripik Usus Sesuai Preferensi Konsumen dan Menggunakan Analisis Konjoin (Studi Kasus: Industri Rumah Tangga "Hikmah")*. Jurnal: Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fitri, Ainun, Ashari, Nur. 2019. *Analisis Nilai Tambah dan Risiko Rantai Pasok Kripik Usus Ayam (Studi Kasus: UKM Hikmah, Klaten)*. Laporan Tugas Akhir: Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kadarisman, D. dan Kusumah, Wirakarta, M.A. 1995. *Standarisasi dan Perkembangan Jaminan Mutu Pangan Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor. Vol. 1.
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Made, Astawan. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Qurratul`ain, Qhafisa, Khasanah, Kurniati. 2016. id.scribd.com/doc/315018397/Berikut-Beberapa-Manfaat-Usus-Ayam.
- Safingi A., M. Mufti, dan N. Iriyanti. 2013. *Penggunaan Berbagai Jenis Probiotik Dalam Ransum Ayam Arab Terhadap Konsumsi Pakan dan Income Over Feed Cost*. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1(3):970-975.
- Soekarto. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan, PAU Pangan dan Gizi*. Bogor: IPB Press.
- Subagyo, Ahmad. 2008. *Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT. Elex Media Kmpotindo.
- Umar, Husein. 2005. *Studi Kelayakan Bisnis, Edisi 3*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.