



PEMBERDAYAAN UMKM MELALUI PRODUKSI KRIPIK KULIT AYAM DAN KRIPIK TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF USAHA RUMAHAN DI KELURAHAN RENON

Empowering Small and Medium Enterprises Through the Production of Chicken Skin Chips and Tempe Chips as an Alternative Home Business in The Renon District

Ni Putu Widiastuti^{1*}, Mutria Farhaeni¹, I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari², Luh Kadek Budi Martini¹

¹Sekolah Tinggi Bisnis Runata, ²Universitas Dhyana Pura

Jl. Tukad Badung VII No.9, Renon, Denpasar Selatan, Kota Denpasar, Bali 80234

*Alamat Korespondensi: widi_beach@yahoo.co.id

(Tanggal Submission: 24 Agustus 2025, Tanggal Accepted : 25 Oktober 2025)



Kata Kunci :

*Pembedayaan
UMKM, kripik
kulit ayam,
kripik tempe*

Abstrak :

Kelurahan Renon termasuk wilayah Kecamatan Denpasar Selatan, Kotamadya Denpasar, Bali. Kelurahan Renon memiliki sektor peternakan yang cukup luas dan sangat potensial untuk dimanfaatkan sebagai pengembangan usaha, sektor peternakan maupun hasil ternaknya. Salah satu hasil peternakan yang terdapat di Kelurahan Renon adalah kerupuk kulit. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk mendukung kegiatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta masyarakat Kelurahan Renon, Denpasar, melalui pengembangan produksi kulit ayam dan kripik tempe sebagai alternatif usaha rumahan. Latar belakang kegiatan ini adalah tingginya potensi bahan baku lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal serta kebutuhan masyarakat terhadap peluang usaha yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan pengolahan bahan baku, pendampingan proses produksi, hingga penyerahan dan penggunaan peralatan produksi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah bahan baku menjadi produk bernilai jual, munculnya motivasi berwirausaha, serta bertambahnya pengetahuan terkait manajemen usaha dan strategi pemasaran sederhana. Dengan adanya kegiatan ini, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha kripik kulit ayam dan kripik tempe secara mandiri sehingga dapat meningkatkan daya saing UMKM lokal serta mendorong pertumbuhan ekonomi di Kelurahan Renon, Denpasar.

Key word :

*SME
empowerment,*

Abstract :

Renon Village is located in the South Denpasar District, Denpasar City, Bali. Renon Village has a fairly extensive livestock sector with significant potential for



<i>chicken skin chips, tempeh chips</i>	business development, both in the livestock sector and in the livestock sector. One of the livestock products found in Renon Village is skin crackers. The purpose of this community service project was to empower Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) and the community in Renon Village, Denpasar, through the development of chicken skin chips and tempeh chips production businesses as alternative home-based businesses. The background to this activity was the high potential of local raw materials that had not been optimally utilized, as well as the community's need for business opportunities that could improve family finances. The implementation methods included socialization, training in raw material processing, production process mentoring, and the handover and use of production equipment. The results of the activity showed an increase in participants' skills in processing raw materials into marketable products, the emergence of entrepreneurial motivation, and an increase in knowledge related to business management and simple marketing strategies. Through this activity, the community is expected to be able to independently develop chicken skin chips and tempeh chips businesses, thereby enhancing the competitiveness of local SMEs and driving economic growth in Renon Village, Denpasar.
---	--

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Widiastuti, N. P., Farhaeni, M., Prastyandhari, I. G. A. I. M., & Martini, L. K. B.. (2025). Pemberdayaan UMKM Melalui Produksi Kripik Kulit Ayam dan Kripik Tempe sebagai Alternatif Usaha Rumahan di Kelurahan Renon. *Jurnal Abdi Insani*, 12(10), 5254-5266. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i10.2916>

PENDAHULUAN

Kelurahan Renon termasuk wilayah Kecamatan Denpasar Selatan, Kotamadya Denpasar, Bali. Kelurahan Renon memiliki luas wilayah 254,54 hektar. Yang dibagi menjadi 5 (lima) lingkungan yaitu Lingkungan Pande, Lingkungan Peken, Lingkungan Kelod, Lingkungan Tengah dan Lingkungan Kaja. Kelurahan Renon berbatasan dengan di sebelah selatan dengan Desa Adat Sidakarya. Sebelah utara dengan Tanjung Bungkah. Sebelah barat dengan Desa Adat Panjer. Dan sebelah timur dengan Intaran Sanur. Berikut subsector peternakan yang ada di Kelurahan Renon.

Tabel 1. Subsektor Peternakan di Kelurahan Renon

No.	Jenis Produksi	Hasil Produksi
1	Burung Walet	0,1745
2	Susu	0,962
3	Kulit	0,960
4	Telur	0,960
5	Daging	0,960
6	Madu	0,962
7	Bulu	0,1746
8	Air Liur Burung Walet	0,962
9	Hiasan/Lukisan	0,964
10	Cinderamata	0,964
11	Kerupuk Kulit	0,960
Jumlah		9,0031

Sumber: Profil Kelurahan Renon, 2024



Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa Kelurahan Renon memiliki sektor peternakan yang cukup luas dan sangat potensial untuk dimanfaatkan sebagai pengembangan usaha, sektor peternakan maupun hasil ternaknya. Salah satu hasil peternakan yang terdapat di Kelurahan Renon adalah kerupuk kulit. Kerupuk adalah salah satu makanan atau minuman yang sering dikonsumsi oleh masyarakat umum; bahkan, beberapa orang mungkin menganggapnya sebagai lauk, dan tidak pas jika makanan tidak disertai dengan kerupuk. Kripik kulit ayam adalah salah satu jenis kripik yang paling disukai.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki keunggulan strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, khususnya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Namun, banyak pelaku UMKM masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan modal, kurangnya inovasi dalam pengembangan produk, dan terbatasnya akses ke pasar. Pemberdayaan UMKM di tengah arus globalisasi dan tingginya persaingan membuat UMKM harus mampu menghadapi tantangan global, seperti meningkatkan inovasi produk dan jasa, pengembangan sumber daya manusia dan teknologi, serta perluasan area pemasaran (Sedyastuti, 2018).

Salah satu usaha potensial yang dapat dikembangkan adalah produksi kerupuk ayam dan kripik tempe. Kedua produk ini memiliki pasar yang besar karena digemari oleh berbagai lapisan masyarakat. Bahan baku pembuatan yang mudah didapatkan (Wahyuni, 2022).

Dengan teknik pengolahan yang tepat, produk ini dapat diolah menjadi kripik yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Karena kandungan lemak yang tinggi, kulit ayam sebaiknya diolah sebagai bahan makanan yang dapat meningkatkan kesehatan (Junianti *et al.*, 2023). Di sisi lain, kripik tempe merupakan makanan tradisional yang mengandung protein nabati dan memiliki cita rasa yang disukai masyarakat umum. Produk akhir adalah kripik tempe yang dapat diolah menggunakan bumbu, sehingga menghasilkan lebih dari satu varian (Ulayya *et al.*, 2022).

Melalui inisiatif ini, khususnya pemilik usaha rumah tangga Dapoer Restoe Iboe, akan mendapatkan pelatihan di berbagai bidang seperti produksi. Dengan demikian, diharapkan program ini akan meningkatkan keterampilan berbisnis, menciptakan peluang usaha baru, dan meningkatkan pendapatan. Pemberdayaan UMKM melalui produksi kulit ayam dan kripik tempe juga dapat menjadi alat yang berharga dalam meningkatkan ekonomi lokal dan nasional. Dengan adanya UMKM pertumbuhan ekonomi dapat membantu Pemerintah dalam menyediakan dan memperluas lapangan pekerjaan (Rochmah & Indartuti, 2022). Berikut adalah kripik kulit ayam dan kripik tempe yang dijual.



Gambar 1. Kripik Kulit Ayam dan Kripik Tempe

Dari observasi UMKM Dapoer Restoe Iboe, usaha krupuk kulit ayam dan kripik tempe yang menggoreng krupuk kulit ayam dan kripik tempe menggunakan kompor kecil yang memproduksi krupuk kulit ayam 12 kg sehari dengan lama menggoreng 4 jam dan untuk kripik tempe 50 potong sehari dengan lama menggoreng 3 jam sedangkan untuk pesanan rata-rata 20 kg untuk kripik kulit ayam dan 100 potong untuk kripik tempe namun tidak bisa terpenuhi sehingga dibutuhkan kompor jos. Seperti nampak pada gambar berikut:



Gambar 2. Penggunaan Kompor Kecil Untuk Menggoreng

Setelah krupuk digoreng, krupuk akan ditiriskan namun UMKM Dapoer Restoe Iboe tidak memiliki mesin peniris minyak sehingga krupuk banyak mengandung minyak sehingga cepat melempem disini diperlukan mesin peniris. Berikut gambar peniris tradisional.



Gambar 2. Peniris Tradisional

Memotong tempe masih menggunakan pisau sehingga tangannya sering terluka karena terkena pisau. Sehingga diperlukan mesin pengiris tempe agar cepat pemotong tempe. Berikut gambar pemotong menggunakan pisau.



Gambar 3. Memotong Menggunakan Pisau

Kemasan belum menggunakan pengepresan sehingga krupuk cepat melempem dan tampilannya tidak menarik. Sehingga diperlukan pengemasan yang menarik untuk kerupuk ikan. Berikut gambar pengemasan kerupuk ikan.



Gambar 4 Pengemasan Rempeyek

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa permasalahan yang dihadapi dalam produksi krupuk kulit ayam dan kripik tempe yaitu (1) terbatasnya teknologi yang digunakan sehingga menghambat untuk meningkatkan produksi krupuk kulit ayam dan kripik tempe; (2) pengemasan produk krupuk kulit ayam dan kripik tempe sehingga menarik konsumen untuk membeli. Sesuai dengan *Sustainable Development Goals* (SDGs) merupakan kesepakatan global dan nasional yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pada poin 8 yaitu, pekerjaan produktif dan pertumbuhan ekonomi adalah untuk menciptakan pekerjaan produktif, pertumbuhan ekonomi yang inklusif, dan perlindungan sosial bagi semua orang. Tujuan ini menekankan pentingnya menciptakan peluang pekerjaan produktif dan kondisi kerja yang layak dan point 10 yaitu berkurangnya kesenjangan bertujuan mengurangi kesenjangan dalam dan antara negara, serta mempromosikan inklusivitas (Haida & Wahyuningsih, n.d.). Ditekankan pentingnya kelompok rentan dan pentingnya ketidaksetaraan. Cita Presiden dan Wakil Presiden yaitu penciptaan lapangan Kerja berkualitas dan pengembangan kewirausahaan pemerintah berkomitmen untuk menciptakan lingkungan kerja berkualitas tinggi dengan mendorong pertumbuhan industri kreatif dan menyelesaikan pembangunan infrastruktur. (Nisa *et al.*, 2025). Selain itu, pengembangan kewirausahaan ditingkatkan melalui pelatihan dan akses permodalan bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan tim Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) STB Runata pada UMKM Dapoer Restoe Iboe bahwa masalah pertama adalah di bidang produksi dimana menggunakan kompor kecil sehingga menggoreng kripik kulit ayam dan kripik tempe memerlukan waktu yang lama. Masalah kedua adalah masih menggunakan peniris tradisional sehingga kadar minyak didalam kripik kulit ayam masih banyak. Masalah ketiga adalah pemotongan tempe yang masih menggunakan pisau sehingga pada saat memotong tangan sering terluka karena menggunakan pisau. Masalah keempat wajan yang digunakan kecil sehingga saat menggoreng memerlukan banyak waktu. Berdasarkan observasi yang dilakukan olahan krupuk ikan ada 2 aspek permasalahan mitra yaitu :

1. Aspek Produksi antara lain :
 - a. Kompor joss adalah jenis *kompor* yang umumnya digunakan untuk kebutuhan skala besar menggoreng kripik kulit ayam dan kripik tempe.
 - b. Mesin spinner atau alat peniris minyak adalah perangkat yang digunakan untuk mengurangi kadar minyak pada makanan terutama gorengan hingga kering. Mesin peniris minyak sehingga kualitas krupuk kulit ayam terjamin.
 - c. Mesin pengiris tempe adalah pengiris keripik tempe untuk mempermudah proses

- pengirisan tempe.
- d. Wajan merupakan peralatan yang digunakan untuk menggoreng kripik kulit ayam dan kripik tempe.
- e. Sealer plastik adalah untuk tujuan pengemasan kripik kulit ayam dan kripik tempe sehingga dapat menjaga kesegaran produk di dalamnya.

Solusi Mitra untuk masalah ini dilaksanakan melalui pelatihan dan pengembangan menggunakan teknologi sesuai dengan prioritas dan tujuan Pemberdayaan Masyarakat Pemula sebagai berikut:

2. Aspek Produksi antara lain :

- a. Produksi kripik kulit ayam dan kripik tempe, tidak bisa secara maksimal dengan menggunakan kompor kecil sehingga diperlukan kompor besar untuk menggoreng, solusi yang ditawarkan adanya kompor jos sehingga kuantitas dan kualitas produksi dapat ditingkatkan
- b. Produksi kripik kulit ayam, tidak bisa meniris minyak secara maksimal setelah kripik kulit ayam di goreng, solusi yang ditawarkan adalah adanya mesin peniris minyak sehingga dapat mengurangi minyak yang ada di dalam kripik kulit ayam.
- c. Produksi kripik tempe, memotong menggunakan pisau sehingga diperlukan mesin pengiris tempe untuk dapat mengiris tempe lebih banyak, solusi yang ditawarkan adanya mesin pengiris tempe sehingga kuantitas dan kualitas produksi dapat ditingkatkan.
- d. Produksi kripik kulit ayam dan kripik tempe, menggunakan wajan yang kecil, solusi yang ditawarkan adanya wajan yang lebih besar sehingga kuantitas dan kualitas produksi dapat ditingkatkan.
- e. Produksi kripik kulit ayam dan kripik tempe, menggunakan tali untuk mengemas sehingga kripik kulit ayam dan kripik tempe cepat melempem, solusi yang ditawarkan sealer plastik agar kripik kulit ayam dan kripik tempe tidak mudah melempem.

METODE KEGIATAN

Metode yang digunakan untuk peningkatan produksi kripik kulit ayam dan kripik tempe di Kelurahan Renon, adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan, secara rinci adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi Program

Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada mitra UMKM Dapoer Restoe Iboe mengenai tujuan, manfaat, dan rencana pelaksanaan program. Pada tahap ini dilakukan penyampaian informasi terkait inovasi pengolahan tempe dan kulit ayam, pemanfaatan peralatan produksi, hingga strategi pemasaran digital.

2. Pemilihan Bahan Baku (Tempe dan Kulit Ayam)

UMKM Dapoer Restoe Iboe diberikan pendampingan dalam memilih bahan baku yang berkualitas, baik tempe maupun kulit ayam. Fokus utama adalah memastikan bahan yang digunakan segar, higienis, dan sesuai standar produksi pangan.

3. Penyerahan Alat Produksi

Tim pengabdian menyerahkan alat-alat pendukung produksi, seperti mesin pengiris tempe, kompor "jos", wajan besar, dan *sealer* plastik. Serah terima disertai dengan penjelasan fungsi serta cara perawatan peralatan.

4. Pelatihan Penggunaan Mesin Pengiris Tempe

Peserta diberikan pelatihan teknis mengenai cara penggunaan mesin pengiris tempe. Materi meliputi cara pengoperasian, standar ketebalan irisan, keamanan penggunaan, serta perawatan mesin agar awet.

5. Pelatihan Penggunaan Kompor Jos dan Wajan Besar

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan penggunaan kompor jos dan wajan besar untuk menggoreng tempe dan kulit ayam dalam kapasitas yang lebih besar, sehingga produksi menjadi lebih efisien.

6. Evaluasi Program

Tahap akhir adalah evaluasi pelaksanaan kegiatan untuk mengukur tingkat pemahaman, keterampilan, serta dampak program terhadap mitra. Evaluasi dilakukan melalui wawancara, kuesioner, serta pengamatan langsung terhadap hasil produksi dan pemasaran produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi pengabdian masyarakat dilaksanakan bersama mitra Dapoer Restoe Iboe sebagai langkah awal untuk memperkenalkan program pengembangan produk olahan berupa kripik kulit ayam dan kripik tempe. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman menyeluruh kepada mitra mengenai tujuan, manfaat, serta tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan (M. L. K. B. M. N. P. W. N. K. P. Farhaeni, 2023).

Pada tahap sosialisasi, tim pengabdian menjelaskan beberapa poin penting, antara lain: (1) Tujuan program meliputi meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas olahan kripik kulit ayam serta kripik tempe. Mendorong inovasi produk dengan memanfaatkan teknologi sederhana seperti mesin pengiris tempe, kompor jos, dan wajan besar. Memperkuat branding melalui kemasan modern dan promosi digital. (2) Manfaat bagi mitra meliputi memperoleh keterampilan baru dalam proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan. Mendapatkan dukungan peralatan produksi yang lebih efisien. (3) Rencana tahapan kegiatan yaitu pemilihan bahan baku (tempe dan kulit ayam) yang berkualitas (Kadek *et al.*, 2024). Penyerahan dan pelatihan penggunaan alat produksi. Berikut gambar 5 sosialisasi Tim STB Runata ke Mitra.



Gambar 5 sosialisasi Tim STB Runata ke Mitra.

Sosialisasi dilakukan secara interaktif dengan memberikan kesempatan bagi mitra untuk menyampaikan kebutuhan, kendala, dan harapan mereka terhadap program. Hasil diskusi menunjukkan bahwa mitra Dapoer Restoe Iboe sangat antusias dan berharap kegiatan ini mampu meningkatkan kualitas produk sekaligus memperluas pangsa pasar kripik kulit ayam dan kripik tempe.

2. Pemilihan Tempe dan Kulit Ayam

Tahap pemilihan bahan baku merupakan langkah penting untuk menghasilkan produk kripik tempe dan kripik kulit ayam yang berkualitas, gurih, dan disukai konsumen. Beberapa hal yang diperhatikan dalam proses ini adalah:

1. Pemilihan Tempe

- Tempe yang digunakan adalah tempe muda, karena teksturnya lebih lunak sehingga mudah diiris tipis menggunakan mesin pengiris.

- Rasa tempe muda juga lebih gurih dibandingkan tempe tua, sehingga cocok dijadikan olahan kripik.
- Bentuk tempe dipilih yang berbentuk kotak, agar lebih mudah dalam proses pengirisan, menghasilkan irisan yang seragam, serta mempercepat proses produksi.

2. Pemilihan Kulit Ayam

- Kulit ayam yang dipilih berasal dari bagian paha, karena mengandung lemak lebih sedikit dibandingkan bagian lain sehingga hasil gorengan lebih garing dan renyah.
- Kulit ayam biasanya diperoleh dalam kondisi beku. Sebelum diolah, kulit ayam didiamkan selama kurang lebih 1 jam hingga terpisah satu per satu.
- Setelah itu, dilakukan pembersihan, yaitu menghilangkan bulu-bulu halus yang masih menempel serta membuang sisa lemak berlebih.
- Jika kulit ayam tidak dibersihkan dengan baik, hasil kripik akan berminyak, kurang garing, dan berbau. Oleh karena itu, tahap pembersihan sangat menentukan kualitas akhir produk. Berikut gambar 6 pemilihan tempe dan kulit ayam.



Gambar 6. pemilihan tempe dan kulit ayam

Dengan pemilihan bahan baku yang tepat dan higienis, diharapkan produk kripik tempe dan kripik kulit ayam dari Dapoer Restoe Iboe memiliki kualitas lebih baik, rasa lebih gurih, serta daya tarik yang lebih tinggi di pasaran.

3. Penyerahan Alat

Sebagai bentuk dukungan dalam meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk UMKM Dapoer Restoe Iboe, dilakukan kegiatan penyerahan peralatan produksi. Penyerahan ini bertujuan untuk mempermudah proses pengolahan kripik tempe dan kripik kulit ayam, sehingga lebih efisien, higienis, dan mampu memenuhi permintaan pasar.

Adapun peralatan yang diserahkan meliputi: Kompor Jos 2 unit yang digunakan sebagai alat penggorengan dengan kapasitas besar dan api yang stabil dan memudahkan proses produksi agar lebih cepat dan hemat waktu. Wajan Besar 2 unit digunakan sebagai wadah penggorengan dengan daya tampung banyak dan cocok digunakan untuk produksi dalam skala menengah hingga besar. Mesin Pengiris Tempe 1 unit yang berfungsi untuk mengiris tempe secara tipis, seragam, dan cepat dan hasil irisan lebih rapi dibandingkan dengan pengirisan manual, sehingga kualitas produk meningkat. Mesin Spinner (Peniris Minyak) 1 unit yang berfungsi untuk meniriskan minyak pada kripik tempe dan kripik kulit ayam setelah digoreng dan membantu menghasilkan produk yang lebih garing, tidak berminyak, dan tahan lebih lama. Sealer Plastik 1 unit yang digunakan untuk mengemas produk dalam plastik dengan rapat dan membantu menjaga kualitas produk agar tetap renyah, higienis, dan memiliki daya simpan lebih lama. Gambar 7 penyerahan alat dari Tim STB Runata kepada UMKM Dapoer Restoe Iboe.



Gambar 7. penyerahan alat dari Tim STB Runata kepada UMKM Dapoer Restoe Iboe

Dengan adanya dukungan alat-alat produksi tersebut, diharapkan Dapoer Restoe Iboe dapat meningkatkan produktivitas, memperbaiki kualitas hasil produksi, serta memperluas jangkauan pemasaran produk. Sebagai bentuk dukungan dalam meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk UMKM Dapoer Restoe Iboe.

4. Pelatihan Penggunaan Alat

Dalam rangka mendukung peningkatan kualitas dan kapasitas produksi Dapoer Restoe Iboe, dilakukan kegiatan pelatihan penggunaan peralatan produksi. Pelatihan ini bertujuan agar mitra dapat memahami cara kerja, pemeliharaan, serta langkah-langkah keamanan dalam penggunaan alat (Dwi Hanani *et al.*, n.d.). Proses manual memiliki kelemahan yaitu waktu yang lama, membutuhkan operator, dan hasil yang tidak konsisten. Pada penelitian ini dikembangkan sebuah mesin pengiris tempe otomatis. Mesin yang dikembangkan menggunakan sistem kontrol sehingga dapat mengatur ketebalan irisan dengan cara mengatur kecepatan putar motor pendorong (Hendriko *et al.*, 2022). Adapun materi pelatihan meliputi:

a. Pelatihan Penggunaan Mesin Pengiris Tempe

- Mitra diberikan penjelasan tentang fungsi mesin dan cara pengoperasiannya.
- Demonstrasi dilakukan mulai dari persiapan tempe kotak yang telah dipilih, hingga proses pengirisan.
- Penekanan pada keamanan kerja, seperti memastikan tangan tidak terlalu dekat dengan mata pisau dan menjaga kebersihan alat setelah digunakan.
- Praktik langsung oleh peserta untuk memastikan mereka terampil dalam mengoperasikan mesin. Berikut gambar 8. Pelatihan penggunaan mesin pengiris tempe.



Gambar 8. Pelatihan Penggunaan Mesin Pengiris Tempe

Pada saat menggunakan pisau 1 potong tempe menjadi 20 iris, sedangkan menggunakan mesin pengiris 1 potong tempe menjadi 32 iris, dan waktu yang diperlukan pada saat menggunakan pisau 50 potong tempe menghabiskan waktu 60 menit sedangkan menggunakan mesin pengiris 50 potong tempe menghabiskan waktu 30 menit.

b. Pelatihan Penggunaan Kompor Jos

Kompor jos dan wajan besar untuk memaksimalkan kenaikan kapasitas Teknologi Tepat Guna produksi dari TTG Keripik Pisang, agar irisan pisang yang di goreng bisa lebih cepat dan lebih banyak serta kualitas produk terjaga (Aristyanto *et al.*, 2024).

- Peserta dikenalkan dengan cara menyalakan, mengatur api, serta memastikan keamanan penggunaan.
- Penjelasan mengenai keunggulan kompor jos, yaitu panas yang merata dan stabil.
- Praktik menggoreng bahan dalam jumlah besar agar peserta terbiasa mengatur suhu sesuai kebutuhan. Berikut gambar 9 pelatihan penggunaan kompor jos.



Gambar 9. Pelatihan Penggunaan Kompor Jos.

Penggunaan kompor biasa 50 potong tempe memerlukan waktu 60 menit sedangkan menggunakan kompor jos 50 potong tempe memerlukan waktu 20 menit. Menggoreng kripik kulit ayam menggunakan kompor biasa memerlukan waktu 120 menit sedangkan menggunakan kompor jos memerlukan waktu 60 menit.

c. Pelatihan Penggunaan Wajan Besar

Tujuan dari peralatan penggorengan adalah untuk meningkatkan efisiensi dan konsistensi dalam proses penggorengan ayam dengan tekstur dan warna yang terbaik. (Jaelani *et al.*, 2024).

- Peserta dilatih cara memanfaatkan wajan besar untuk penggorengan dalam kapasitas lebih banyak.
 - Penekanan pada teknik menggoreng yang tepat agar produk matang merata dan tidak mudah gosong.
 - Ditekankan pula pentingnya menjaga kebersihan wajan sebelum dan sesudah digunakan.
- Gambar 10 pelatihan penggunaan wajan.



Gambar 10. Pelatihan Penggunaan Mesin Peniris Minyak.

Penggunaan wajan kecil menggoreng kripik tempe satu kali goreng hanya bisa menggoreng 20 iris tempe sedangkan menggunakan wajan besar sekali goreng bisa 40 iris tempe biasanya memerlukan waktu 50 potong tempe 60 menit setelah menggunakan wajan besar memerlukan waktu 30 menit. Penggunaan wajan kecil menggoreng kripik kulit ayam 10 kg memerlukan waktu menggoreng 240 menit sedangkan menggunakan wajan besar memerlukan waktu 120 menit.

d. Pelatihan Penggunaan Mesin Spinner (Peniris Minyak)

Mesin peniris minyak (spinner) adalah mesin yang digunakan untuk mengurangi kadar lemak dalam makanan, terutama gorengan hingga kering. (M. Farhaeni *et al.*, 2024).

- Peserta dikenalkan dengan fungsi mesin spinner untuk meniriskan minyak setelah proses penggorengan.
- Demonstrasi penggunaan mulai dari memasukkan produk, mengatur kecepatan putaran, hingga hasil akhir produk yang garing dan tidak berminyak.
- Peserta melakukan praktik langsung, serta mendapatkan arahan terkait cara membersihkan dan merawat mesin agar awet. Gambar 11 pelatihan penggunaan mesin peniris minyak.



Gambar 11. Pelatihan Penggunaan Mesin Peniris Minyak.

Penggunaan mesin peniris minyak untuk mengurangi kadar minyak pada kripik kulit ayam sehingga kripik kulit ayam bisa tahan lama dan tidak melempem dalam jangka waktu lama kadar minyak yang ada dalam kripik kulit ayam dapat dikurangi hingga 50% (Kosjoko *et al.*, 2025).

Pelatihan ini dilakukan dengan metode penjelasan, demonstrasi, dan praktik langsung, sehingga mitra benar-benar terampil menggunakan peralatan yang telah diserahkan. Dengan adanya

pelatihan ini, diharapkan proses produksi kripik tempe dan kripik kulit ayam dapat berjalan lebih efisien, higienis, serta menghasilkan produk berkualitas tinggi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah berhasil memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan UMKM di Kelurahan Renon, Denpasar melalui pengembangan usaha berbasis pangan lokal, yaitu kripik kulit ayam dan kripik tempe. Kegiatan sosialisasi mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai peluang usaha rumahan yang memiliki potensi pasar tinggi. Pemilihan bahan baku berupa kulit ayam bagian paha dan tempe kotak segar menjadi aspek penting dalam menjaga kualitas produk agar lebih gurih, garing, dan disukai konsumen. Penyerahan peralatan produksi seperti kompor jos, wajan besar, mesin pengiris tempe, dan mesin spinner memberikan dukungan nyata terhadap efisiensi dan kualitas produksi. Pelatihan penggunaan alat juga meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan, menjaga higienitas, serta menghasilkan produk yang siap bersaing di pasaran. Dengan demikian, program ini dapat menjadi langkah awal dalam menciptakan alternatif usaha rumahan yang berdaya saing, berkelanjutan, dan mampu menambah pendapatan keluarga.

Saran

1. Keberlanjutan Program
Diperlukan adanya pendampingan berkelanjutan berupa monitoring dan evaluasi secara periodik untuk memastikan UMKM mampu mengelola usaha secara mandiri dan konsisten menjaga kualitas produk.
2. Diversifikasi Produk
UMKM disarankan untuk mengembangkan varian rasa kripik tempe dan kripik kulit ayam (misalnya pedas, keju, balado) agar dapat menarik segmen pasar yang lebih luas.
3. Peningkatan Branding dan Pemasaran
Perlu ditingkatkan strategi pemasaran melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp Business, sehingga produk memiliki identitas merek yang kuat dan mudah dikenal konsumen.
4. Penguatan Kemasan Produk
Kemasan yang menarik, higienis, dan berlabel jelas (informasi gizi, izin PIRT, dan branding UMKM) akan meningkatkan nilai jual produk di pasaran.
5. Kerjasama dan Jaringan Usaha
6. Disarankan adanya kemitraan dengan toko oleh-oleh, warung, atau platform marketplace untuk memperluas distribusi produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segecap tim pengabdian STB Runata dan UMKM Dapoer Restoe Iboe mengucapkan terima kasih kepada DRPTM BIMA Tahun 2025 atas pendanaan kegiatan pengabdian ini. Terimakasih juga disampaikan pada civitas akademik STB Runata dan Mahasiswa yang telah membantu sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aristyanto, E., Abdillah, K., Hindratmo, A., Pratama, A. P., Putra, G. F., & Wawan, Y. (2024). PKM Peningkatan Kapasitas dan Kualitas Produksi Usaha Keripik Pisang Berbasis *Green Economy* di Kelurahan Pakal Kecamatan Pakal Kota Surabaya. *Proosiding PKM-CSR*, 7, 1–9.
- Dwi Hanani, A., Yustini, T., & Avicenna, A. (2024). Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja untuk Para Pelaku UMKM di LPP-PEKKA. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 5(2), 645–656. <https://doi.org/10.36908/akm.v5i2.1289>



- Farhaeni, M., Martini, L. K. B., Widiastuti, N. P., & Prasiani, N. K. (2023). Diversifikasi Buah Bligo (*Benincasa Hispida*) pada Masyarakat di Desa Kutuh, Kecamatan Kuta Selatan, Badung. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1628–1638. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1082>
- Farhaeni, M., Martini, L. K. B., & Lestari, P. A. (2024). Peran Wanita Nelayan dalam Pengembangan Industri Krupuk Ikan: Pemberdayaan untuk Peningkatan Produksi di Kelurahan Serangan. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 858–867. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1851>
- Haida, N., & Wahyuningsih, N. (2024). Implementasi *Sustainable Development Goals (SDGs)* di Indonesia Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Keislaman*, 11(2), 107–120.
- Hendriko, H., Hura, M. D., Jaenudin, J., Rahmawaty, M., & Khamdi, N. (2022). Rancang Bangun Mesin Pengiris Tempe Otomatis dengan Pengaturan Ketebalan. *AUSTENIT: Jurnal Penelitian dan Rekayasa Material*, 14(1), 24–31.
- Jaelani, M., Zainudin, M., & Fatimah, L. (2025). Rancang Bangun Mesin Penggorengan *Chicken* dengan Metode *Deep Fryer*. *Jupiter: Publikasi Ilmu Keteknikan Industri, Teknik Elektro dan Informatika*, 3(1), 70–83. <https://doi.org/10.61132/jupiter.v3i1.664>
- Junianti, F., Lestari, R. I., Utami, A. P., & Panti Ati Makassar. (2023). IbM Pengolahan Limbah Kulit Ayam pada IKM Sentra Foods di Kabupaten Pinrang. *IbMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 38–42.
- Kadek, L., Martini, B., Farhaeni, M., Widiastuti, N. P., Wijana, P. A., Prami, A. A. I. N. D. (2024). Pembinaan Usaha Mikro Kecil Menengah Giri Bali Bamboo Melalui Peningkatan Produksi. *Sinergy and Society Service*, 4(1), 11–20.
- Kosjoko, K., Kuryanto, T. D., Putra, D. W., Mufarida, N. A., & Gunasti, A. (2025). Pemanfaatan Teknologi *Spinner* untuk Meningkatkan Kualitas Produk Makanan Imawati Catering. *Jurnal Abdi Insani*, 12(3), 1259–1269. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i3.2447>
- Nisa, K., Isra, N., & Aninda, K. (2025). Peran Pemerintahan dalam Mendukung Ekonomi Kreatif dengan Kondisi Pertumbuhan Nilai SDM dan SDA yang Beragam di Indonesia. *Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan (SNPK)*, 4, 281–287. <https://doi.org/10.36441/snpk.vol4.2025.339>
- Rochmah, S., & Indartuti, E. (2022). Pemberdayaan UMKM Kripik Tempe yang Dilakukan oleh Pemerintah Kelurahan Manisrenggo di Kota Kediri. *Praja Observer: Jurnal Penelitian Administrasi Publik*, 2(6), 109–115.
- Sedyastuti, K. (2018). Analisis Pemberdayaan UMKM dan Peningkatan Daya Saing dalam Kancah Pasar Global. *INOBI: Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 2(1), 117–127. <https://doi.org/10.31842/jurnal-inobis.v2i1.65>
- Ulayya, M., Aeni, R., Dzahir, M., Maulida, G., Prapanca, I. G. D. B., Fitri, R. L., & Sopian, E. (2022). Diversifikasi Produk Tempe Menjadi Kripik Tempe di Desa Kalijaga Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3), 259–264. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i3.2105>
- Wahyuni, Y. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Keripik Pisang di UMKM Mawar Indah Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Javanica*, 1(1), 1–10. <https://doi.org/10.57203/javanica.v1i1.2022.01-10>