



Pemberdayaan Masyarakat Desa Bacem melalui Pengembangan Keterampilan Pelatihan Pembuatan Keripik Usus dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga

Nadia Hera Mawarni*

Universitas Islam Negeri Sayyid
Ali Rahmatullah Tulungagung,
Jawa Timur, Indonesia

Izaturrohman

Universitas Islam Negeri Sayyid
Ali Rahmatullah Tulungagung,
Jawa Timur, Indonesia

Riayatus Sholihah

Universitas Islam Negeri Sayyid
Ali Rahmatullah Tulungagung,
Jawa Timur, Indonesia

Nazilia Putri Altifa

Universitas Islam Negeri Sayyid
Ali Rahmatullah Tulungagung,
Jawa Timur, Indonesia

Bintis Tianatud Diniati

Universitas Islam Negeri Sayyid
Ali Rahmatullah Tulungagung,
Jawa Timur, Indonesia

*Corresponding Author Email:
nadiahera3005@gmail.com

Genesis Artikel

Received : 20 November 2024

Revised : 5 Mei 2025

Accepted : 14 Mei 2025

Publish : 26 Juni 2025

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan ekonomi keluarga di Desa Bacem, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar melalui program pemberdayaan masyarakat. Fokus utama adalah pengembangan keterampilan melalui pelatihan kripik usus sebagai alternatif mata pencaharian keluarga. Penelitian ini melibatkan wawancara dan pelatihan dengan pemilik usaha kripik usus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan kripik usus berhasil meningkatkan kemampuan warga desa dalam menghasilkan produk unggulan yang bernilai ekonomis. Tujuan utama program ini adalah untuk memberdayakan masyarakat desa melalui pengembangan industri rumah tangga dengan fokus pada produksi kripik usus. Diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga.

Kata Kunci: kripik usus; pelatihan; peningkatan ekonomi.

Abstract

This community services aims to improve the family economy in Bacem Village, Ponggok District, Blitar Regency through a community empowerment program. The main focus is skills development through intestinal chip training as an alternative livelihood for the family. This research involved interviews and training with intestinal chip business owners. The research results showed that the intestine chips training was successful in increasing the ability of village residents to produce superior products with economic value. The main objective of this program is to empower village communities through the development of home industries with a focus on the production of intestinal chips. It is hoped that it can increase family income and open up new business opportunities and improve the family's economic welfare.

Key Words: economic improvement; gut chips; training.

Cara Mensitasi :

Mawarni, N.H., Izaturrohman, Sholihah, R., Altifa, N.P., Diniati, B.T. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bacem melalui Pengembangan Keterampilan Pelatihan Pembuatan Keripik Usus dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol 4 (1), 11-18.



This is an open access article under the CC-BY License
(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Pendahuluan

Keripik usus adalah produk olahan yang dibuat dari usus ayam yang digoreng kering dan diberi rasa yang berbeda, seperti pedas, manis, asin, atau balado. Masyarakat menyukai ayam karena daging dan telurnya. Daging ayam tidak hanya murah, tetapi juga mengandung asam amino esensial yang lengkap dalam jumlah yang baik banyaknya usus ayam yang jarang digunakan sebagai olahan masakan yang sering dibuang oleh masyarakat di Desa Bacem Kecamatan Ponggok, beberapa usus yang bisa diolah menjadi produk yang bernilai jual sebagai usaha dalam berwirausaha. Minimnya pengetahuan akan mengolah usus menjadi suatu produk yang bernilai jual di Desa Bacem, Ponggok.

Salah satu desa yang berada di desa Bacem kecamatan Ponggok kabupaten Blitar adalah desa yang mayoritas penduduknya peternak, petani, dan berwirausaha. Rata-rata tingkat kehidupan dibawah garis kecukupan, namun ada juga sebagian penduduknya yang tingkat hidup atau taraf hidupnya tinggi, jadi tidak semuanya memiliki tingkat kecukupan yang tinggi. Untuk menjadikan penduduk yang taraf hidupnya tinggi, tiap keluarga harus memiliki suatu keterampilan, Maka dari itu, perlu adanya pelatihan-pelatihan berwirausaha untuk meningkatkan taraf hidup keluarga yang tinggi.

Dengan mengolah limbah usus menjadi usus krispi dan dikemas dalam kemasan yang menarik sehingga dapat menjadi produk yang bernilai jual (Mardikanto, 2017). Dengan menjual usus krispi juga bisa meningkatkan perekonomian keluarga serta Pemberdayaan kepada masyarakat merupakan salah satu bentuk kontribusi nyata dalam memajukan potensi ekonomi dan kesejahteraan keluarga (Mulyani, 2018). Di Desa Bacem Ponggok, Pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan keluarga serta masyarakat setempat, khususnya para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Pelatihan-pelatihan yang dilakukan disesuaikan dengan potensi sumber daya dan ketersediaan bahan baku yang baik. Menurut Badan Pusat Statistik (2023), Kabupaten Blitar mayoritas memiliki populasi peternakan dan pemelihara ayam yang cukup besar, terutama ayam per ras petelur yang mencapai 3.835.238 per ras pedaging mencapai 1.987.612 sehingga jumlah daging ayam maupun hasil ikutannya cukup banyak. Potensi ini dapat meningkatkan pengalaman dan pengetahuan dalam berwirausaha, terutama di lingkup masyarakat serta keluarga yang ingin meningkatkan perekonomiannya dan menaikkan taraf hidupnya.

Program pelatihan pengolahan keripik usus memiliki kemampuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan meningkatkan daya saing masyarakat dibandingkan sebelumnya (Dwijayanti & Purwidiani, 2019). Karena belum memiliki pengetahuan dan pemahaman yang cukup, masyarakat Desa Bacem masih belum banyak yang terjun ke dunia bisnis Kripik Usus. Pelatihan diharapkan dapat mendorong minat kewirausahaan dan meningkatkan keterampilan. Program pelatihan ini dapat membantu masyarakat untuk memulai usaha atau meningkatkan keterampilan wirausaha (Yuliani, 2010) pada usaha yang dirintis oleh Bapak Nurman Hadi Susilo tahun 2018.

Pelatihan pengembangan pengolahan keripik usus sangat berperan dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Namun, hingga saat ini, masih banyak masalah dan tantangan yang dihadapi oleh rumah tangga. Masalah ini termasuk permodalan, bahan baku, teknologi, dan lainnya. Industri kripik usus adalah salah satu dari banyak industri yang menghadapi masalah dan tantangan serupa (Sari & Rekan, 2022).

Tujuan dari pelatihan pengolahan keripik usus ini yaitu untuk mengoptimalkan peran UMKM usus di Desa Bacem Kecamatan Ponggok Blitar dalam pertumbuhan ekonomi di tengah masyarakat, meningkatkan kualitas produk Keripik Usus, dan untuk merumuskan strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan omset penjualan dengan pelatihan pembuatan keripik usus ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk keripik usus, mitra sasaran UMKM usus di Desa Bacem Kecamatan Ponggok Blitar.

Metode

Metode pelaksanaan dalam Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini dirancang secara sistematis untuk memastikan tercapainya tujuan pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan berbasis potensi lokal. Program ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif, yang melibatkan masyarakat Desa Bacem sebagai subjek aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Adapun metode pelaksanaan yang diterapkan meliputi tahapan berikut:

a. Identifikasi Masalah dan Kebutuhan

Tahapan awal dilakukan dengan mengidentifikasi masalah dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat Desa Bacem. Proses ini mencakup wawancara dan diskusi dengan tokoh masyarakat, pemilik usaha keripik usus, serta kepala keluarga di desa. Informasi yang diperoleh digunakan untuk merancang program yang relevan dengan kebutuhan masyarakat, yaitu pelatihan pembuatan keripik usus.

b. Sosialisasi Program

Sebelum pelatihan dimulai, dilakukan sosialisasi untuk memperkenalkan tujuan, manfaat, dan langkah-langkah yang akan dilaksanakan dalam program ini. Sosialisasi bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya keterampilan baru dalam meningkatkan ekonomi keluarga, sekaligus mendorong partisipasi aktif mereka.

c. Pelatihan dan Pendampingan Teknis

Pelaksanaan pelatihan menjadi inti dari metode PKM ini. Tahapan pelatihan meliputi pengolahan keripik usus, mulai dari pencucian, penepungan, penggorengan, penirisan, hingga pengemasan. Proses ini dilakukan secara langsung di rumah pemilik usaha, Bapak Nurman, yang juga berperan sebagai fasilitator. Pendekatan praktis ini memungkinkan peserta untuk belajar secara langsung dan memperoleh pengalaman nyata dalam memproduksi keripik usus yang berkualitas.

d. Monitoring dan Evaluasi

Setelah pelatihan, dilakukan monitoring untuk mengevaluasi pemahaman dan keterampilan peserta. Hasil monitoring digunakan untuk memberikan umpan balik, memperbaiki kelemahan, dan merancang pendampingan lanjutan bagi peserta yang ingin mengembangkan usaha berbasis keterampilan yang telah diperoleh. Dalam hal ini, pegamatan terhadap kemampuan peserta dalam memproduksi keripik usus setelah pelatihan menjadi salah satu cara untuk menilai pencapaian tujuan keterampilan. Penilaian ini dilakukan secara observasi langsung terhadap hasil produksi keripik usus dan kemampuan peserta dalam menjalankan proses produksi secara mandiri. Selain itu, evaluasi ini juga mencakup seberapa jauh pelatihan ini memberikan dampak secara nyata terhadap pendapatan keluarga peserta.

e. Pendekatan Berkelanjutan

Metode PKM ini juga menekankan pentingnya kesinambungan program. Untuk itu, dirancang langkah-langkah pendampingan lanjutan, seperti memberikan pelatihan tambahan, membangun jaringan pemasaran, dan memfasilitasi akses peserta ke bahan baku dan modal usaha.

Melalui metode ini, diharapkan program PKM tidak hanya memberikan dampak sesaat, tetapi juga menjadi landasan bagi masyarakat Desa Bacem untuk terus berkembang secara ekonomi dan sosial dalam jangka panjang.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan di Desa Bacem melalui optimalisasi pemanfaatan limbah ayam, khususnya usus, menjadi produk bernilai ekonomi seperti keripik usus. Dalam pelaksanaannya, tim melibatkan narasumber utama, yaitu Bapak Nurman, pemilik usaha keripik usus yang telah berpengalaman dalam bidang ini.

Tahap awal kegiatan dimulai dengan wawancara mendalam pada hari Jumat, 25 Oktober 2024, di kediaman Bapak Nurman. Wawancara ini membahas berbagai aspek kewirausahaan, mulai dari peluang usaha berbasis pengolahan limbah hingga teknik pengolahan keripik usus. Selain itu, diskusi juga mencakup potensi besar peternakan ayam

di Desa Bacem, yang selama ini hanya memanfaatkan bagian daging ayam untuk kebutuhan pasar. Wawasan yang diperoleh dari wawancara ini menjadi dasar penting bagi pelaksanaan kegiatan berikutnya, yaitu pelatihan pembuatan keripik usus.

Pada tahap pendampingan pelatihan, peserta dilatih mengenai teknik pengolahan usus ayam menjadi keripik yang higienis dan bernilai jual tinggi. Pelatihan melibatkan demonstrasi langsung, mulai dari proses pembersihan usus, pengolahan bumbu, hingga teknik penggorengan yang menghasilkan tekstur renyah. Selain itu, aspek pengemasan juga menjadi fokus penting dalam kegiatan ini. Peserta diajarkan cara mengemas produk dengan menarik dan sesuai standar pasar modern, guna meningkatkan daya tarik dan nilai jual keripik usus.

Hasil dari pelatihan ini diharapkan dapat menjadi modal pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat Desa Bacem, khususnya keluarga yang terlibat dalam peternakan ayam, untuk mengembangkan usaha kecil yang berbasis pada pemanfaatan limbah. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mendukung pengurangan limbah ternak yang berpotensi mencemari lingkungan.

Kegiatan ini menjadi langkah awal yang strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat melalui inovasi berbasis potensi lokal yang terlihat pada Gambar 1. Dukungan dan keberlanjutan program ini dapat diwujudkan melalui kerjasama antara masyarakat, pemerintah desa, dan pihak-pihak lain yang berkompeten dalam pengembangan UMKM berbasis olahan pangan.



Gambar 1. Melakukan Wawancara Kepada Narasumber (Pemilik Usaha)

Pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik usus sebagai bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat dilaksanakan di rumah pemilik usaha, Bapak Nurman, yang sekaligus menjadi fasilitator utama. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman praktis dan pengalaman langsung kepada peserta mengenai proses produksi keripik usus yang berkualitas dan higienis.

Pada sesi pertama pelatihan, peserta diajak untuk langsung mempraktikkan tahapan pengolahan keripik usus yang terlihat pada Gambar 2. Proses ini mencakup beberapa langkah penting, yaitu pencucian usus hingga bersih untuk memastikan produk bebas dari kotoran, penepungan dengan racikan bumbu khas untuk memberikan rasa yang lezat, penggorengan dengan teknik yang menghasilkan tekstur renyah, penirisan untuk mengurangi kadar minyak berlebih, hingga pengemasan yang menarik dan sesuai standar pasar. Selama proses pelatihan, pengamatan menunjukkan bahwa peserta, yang sebagian

besar terdiri dari bapak-bapak, mampu melaksanakan setiap tahapan dengan baik. Meski ini merupakan pengalaman pertama bagi sebagian peserta, semangat mereka dalam belajar dan mengikuti arahan dari fasilitator menjadi salah satu kunci keberhasilan kegiatan ini.

Dengan pelatihan langsung seperti ini, peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan. Keberhasilan dalam menyelesaikan setiap tahapan produksi menjadi indikator bahwa pelatihan ini efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta (Sari dkk, 2022). Selain itu, hasil produk yang diolah selama pelatihan juga dapat digunakan sebagai contoh untuk pemasaran di masa mendatang.

Pelatihan ini memberikan fondasi penting bagi pengembangan usaha keripik usus di Desa Bacem, dengan harapan dapat menjadi peluang usaha baru yang menguntungkan bagi masyarakat. Dukungan lanjutan dalam bentuk pembinaan atau pendampingan usaha diharapkan dapat lebih mengoptimalkan potensi yang telah dimiliki peserta.

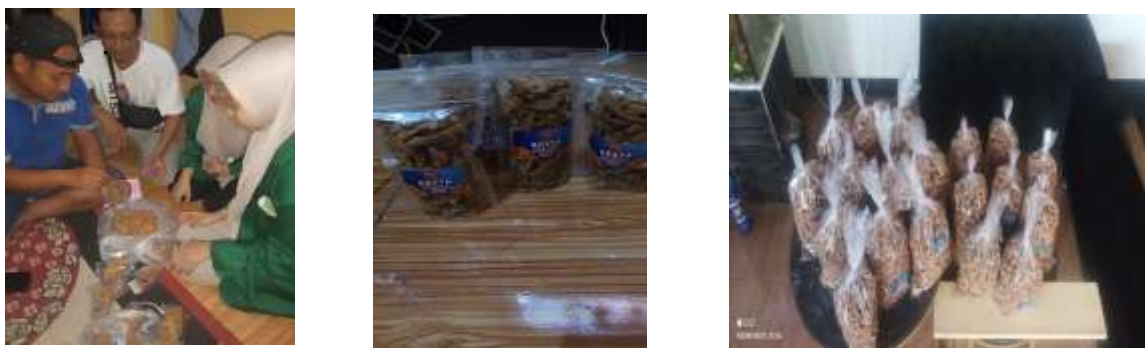


Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Usus (Pencucian, Penggorangan, Penirisan)

Pengemasan

Tahapan akhir dari proses pembuatan keripik usus dalam pelatihan ini adalah pengemasan produk yang ditunjukkan pada Gambar 3. Pada tahap ini, usus yang telah melalui proses penggorengan dan penirisan kemudian dimasukkan ke dalam kemasan plastik yang telah diberi label "ARSYA USUS CRISPY." Label ini tidak hanya memberikan identitas pada produk, tetapi juga meningkatkan nilai estetika dan daya tariknya di pasar. Proses pengemasan dilakukan dengan sangat teliti untuk memastikan setiap kemasan memiliki jumlah produk yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan. Kemasan yang digunakan tersedia dalam berbagai ukuran, mulai dari kecil, sedang (sekitar ½ kg), hingga besar (1 kg). Ketelitian dalam memasukkan keripik usus ke dalam kemasan menjadi perhatian utama, mengingat bentuk usus yang beragam dan terkadang tidak sepenuhnya pas dengan ukuran kemasan (Ramdani, 2018).

Keterampilan peserta diuji dalam memastikan pengemasan dilakukan dengan rapi dan menarik, tanpa mengurangi kualitas produk di dalamnya. Pengemasan yang telaten dan hati-hati sangat penting, terutama untuk menjaga agar keripik tetap utuh, renyah, dan tidak rusak selama proses pengisian maupun distribusi ([Kusumawardani, 2021](#)). Dengan keberhasilan peserta dalam menyelesaikan tahapan pengemasan ini, produk "ARSYA USUS CRISPY" siap dipasarkan sebagai produk olahan lokal yang berkualitas. Pengemasan yang baik tidak hanya mempermudah distribusi, tetapi juga memberikan kesan profesional kepada konsumen, yang menjadi nilai tambah ([Putro, 2019](#)) bagi pengembangan usaha keripik usus di Desa Bacem.



Gambar 3. Proses Pengemasan Produk

Pemberdayaan masyarakat Desa Bacem, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan ekonomi keluarga melalui pengembangan keterampilan yang relevan dengan kebutuhan pasar. Salah satu program utama yang dilaksanakan adalah pelatihan pembuatan keripik usus, yang ditujukan kepada bapak-bapak kepala keluarga di desa ini. Program ini dirancang tidak hanya untuk memperkenalkan teknik pengolahan keripik usus, tetapi juga untuk memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat, sehingga mereka dapat memperbaiki kondisi perekonomian keluarga secara mandiri ([Afiyah & Sarbini, 2021](#)).

Pelatihan ini disusun secara strategis dengan melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahapannya, mulai dari pengenalan bahan baku, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan produk. Melalui pendekatan partisipatif ini, diharapkan masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga termotivasi untuk aktif membangun usaha berbasis potensi lokal yang berkelanjutan. Dengan memadukan keterampilan yang diajarkan dan pengetahuan tentang kebutuhan pasar, pelatihan ini memberikan bekal yang cukup bagi masyarakat untuk menciptakan lapangan kerja baru yang relevan dengan kondisi daerah mereka ([Akorsu & Agyapong, 2012](#)).

Hasil dari pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ini memberikan implikasi nyata bagi masyarakat Desa Bacem, khususnya dalam aspek ekonomi keluarga. Melalui pelatihan pembuatan keripik usus, masyarakat, terutama bapak-bapak kepala keluarga, memperoleh keterampilan baru yang relevan dengan potensi lokal dan kebutuhan pasar. Keterampilan ini memungkinkan untuk memanfaatkan limbah usus ayam yang sebelumnya kurang dimanfaatkan menjadi produk bernilai jual tinggi, yaitu keripik usus ([Elvania dkk, 2023](#)). Dengan demikian, program ini tidak hanya mendorong pengembangan usaha kecil berbasis rumah tangga, tetapi juga membuka peluang baru untuk meningkatkan pendapatan keluarga secara berkelanjutan ([Asril, 2014](#); [Hadiyati, 2009](#)).

Selain itu, pelatihan ini juga memperkuat kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dalam mengolah sumber daya lokal ([Ahmadi, 2012](#)). Masyarakat yang terlibat mulai memahami bahwa produk sederhana seperti keripik usus dapat memiliki nilai ekonomi yang signifikan jika diolah dengan baik dan dikemas secara profesional. Hal ini berdampak pada peningkatan motivasi untuk mengembangkan usaha mandiri yang mendukung kemandirian ekonomi keluarga.

Secara sosial, program ini berhasil meningkatkan partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan pemberdayaan. Kolaborasi antara peserta pelatihan, fasilitator, dan tim pelaksana PKM menciptakan semangat gotong royong yang mempererat hubungan antarwarga. Selain itu, produk “ARSYA USUS CRISPY” yang dihasilkan dari pelatihan ini juga berpotensi menjadi ikon lokal Desa Bacem, yang dapat memperkuat identitas desa sekaligus menarik perhatian pasar yang lebih luas.

Implikasi jangka panjang dari program ini meliputi penguatan ekonomi desa melalui pengembangan UMKM berbasis olahan pangan, peningkatan keterampilan masyarakat, serta pengurangan limbah ternak yang berpotensi mencemari lingkungan (Suryana, 2013; Widjaja, 2010). Dengan dukungan berkelanjutan, program ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang sukses dan memberikan manfaat nyata bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Bacem.

Namun, pelaksanaan pelatihan ini tidak terlepas dari tantangan. Salah satu kelemahan yang diidentifikasi adalah kurangnya pemahaman sebagian masyarakat tentang manfaat pelatihan dan pentingnya keterampilan baru. Hal ini dapat berdampak pada rendahnya partisipasi, terutama bagi mereka yang belum melihat potensi jangka panjang dari pengembangan usaha berbasis keterampilan ini. Untuk mengatasi kelemahan ini, diperlukan upaya lebih lanjut dalam memberikan edukasi dan sosialisasi kepada masyarakat, agar mereka dapat memahami peluang ekonomi yang bisa dihasilkan dari pelatihan ini.

Secara keseluruhan, program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan keripik usus ini memberikan dampak positif dalam mendorong partisipasi aktif masyarakat Desa Bacem. Dengan keterampilan baru yang relevan dengan kebutuhan pasar, diharapkan masyarakat dapat membangun usaha yang tidak hanya memperbaiki kondisi ekonomi keluarga, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi lokal secara lebih luas (Fuady, 2023; Putri & Rahman, 2020). Strategi pengembangan ini memerlukan dukungan berkelanjutan agar hasil yang dicapai dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi seluruh lapisan masyarakat di Desa Bacem.

Simpulan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kripik usus di Desa Bacem, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar ini dapat membantu bapak-bapak dalam mendapatkan peluang kerja dikarenakan mendapatkan pengalaman dari pelatihan pembuatan kripik usus ini. Oleh karena itu, kegiatan ini mempunyai kesimpulan, yaitu pemanfaatan usus ayam sebagai upaya membantu perekonomian keluarga di Desa Bacem, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar menambah pengetahuan tentang inovasi usus ayam menjadi sebuah produk yang memiliki nilai ekonomi yang baik dan bapak-bapak di Desa Bacem, Kecamatan Ponggok, Kabupaten Blitar berhasil memiliki peluang kerja dari pelatihan pembuatan kripik usus ini.

Daftar Pustaka

- Afiyah, D. N., & Sarbini, R. N. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Usus Bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Gedangsewu Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. *Surya Abdimas*, 5(4), 443-449.
- Ahmadi, R. (2012). Pemberdayaan Masyarakat Miskin: Pendekatan Modal Manusia (Studi Layanan Publik tentang Pemberdayaan Masyarakat Miskin yang Diselenggarakan oleh BPM-KB dan Posko 100 di Kota Surabaya). *DIA: Jurnal Administrasi Publik*, 10(2), 16 - 31.
- Akorsu, P. K., & Agyapong, D. (2012). *Alternative model for financing SMEs in Ghana. International Journal of Arts and Commerce*, 1(5): 136- 148.
- Asril, D. (2014). Pemberdayaan masyarakat miskin melalui pengembangan sistem pendukung bagi usaha mikro kecil menengah (UMKM) Kota Medan. *PERSPEKTIF*, 3(2).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Blitar. (2023). *Statistik Peternakan Kabupaten Blitar*. Blitar: BPS Kabupaten Blitar.

- Dwijayanti, N. R., & Purwidiani, N. (2019). Manajemen Produksi Kripik Usus Dan Kripik Ceker Ayam Pada Usaha Kecil Menengah Nr Di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Elvania, N. C., Sofyan, A., Maulana, I. R., & Putra, H. C. D. (2023). Pengembangan Umkm Dan Ekonomi Kreatif Melalui Pembuatan Keripik Usus. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 7(1), 1-7.
- Fuady, A., Saefuddin, R., & Kusumawati, S. (2023). Peningkatan Usaha Kecil Industri Rumah Tangga Kripik Usus di Kelurahan Kedungkandang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 4, pp. SNPPM2022EK-175).
- Hadiyati, E. (2009). Kajian Pendekatan Pemasaran Kewirausahaan dan Kinerja Penjualan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen dan kewirausahaan*, 11(2), 183-192.
- Kusumawardani, A. (2021). Kualitas Kemasan Plastik untuk Produk Pangan Ringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(3), 200–208.
- Mardikanto, T. (2017). Model Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. Yogyakarta: Penerbit Insan Madani.
- Mulyani, S. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Pedesaan melalui Kewirausahaan Olahan Pangan. *Jurnal Pemberdayaan*, 5(1), 23–34.
- Putri, R. D., & Rahman, F. (2020). Inovasi Pengemasan untuk Produk UMKM: Tinjauan Teknologi dan Desain. *Jurnal Desain Kemasan*, 4(2), 45–56.
- Putro, A. P. (2019). Pengembangan UMKM Pangan Lokal dalam Perspektif Sustainable Entrepreneurship. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 2(1), 15–27.
- Ramdani, D. (2018). Desain Kemasan untuk Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM. *Jurnal Bisnis dan Desain*, 6(2), 58–67.
- Sari, A., Wulandari, E., & Hasanah, U. (2022). Pemanfaatan Limbah Usus Ayam Menjadi Keripik Usus: Studi Kasus di Desa Sukamaju. *Jurnal Agroindustri*, 12(2), 101–110.
- Sari, N., & Rekan. (2022). Tantangan dan Peluang Industri Keripik Usus di Wilayah Pedesaan. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 87–94.
- Suryana. (2013). *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Widjaja, A. (2010). *Pengembangan UMKM Berbasis Lokal*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yuliani, S. (2020). Strategi Pemasaran Digital untuk Produk Olahan Pangan Desa. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 11(3), 112–123.