

KRIPIK AYAM BUMBU BALI SEBAGAI ALTERNATIF USAHA BAGI IBU RUMAH TANGGA

Ni Nyoman Ayu Suryandari, Ida Ayu Nyoman Yuliasuti, Siluh Putu Natha Primadewi
Universitas Mahasaraswati Denpasar
email: a.suryandari@ymail.com

ABSTRAK

Kripik ayam merupakan panganan tradisional yang digilai oleh masyarakat dari berbagai macam kalangan. Rasanya yang gurih menjadikan kripik ayam bisa dinikmati sebagai camilan saat santai maupun lauk ketika santap makan. Namun seiring dengan banyaknya pihak yang menggemarinya, kripik ayam kini bisa dijadikan peluang bisnis yang beromzet jutaan rupiah. Peluang inilah yang dimanfaatkan oleh Ibu Putu Yuliana (43) dengan mendirikan usaha pembuatan kripik ayam “Mesari”. Keunggulan kripik ayam Ibu Yuliana jika dibandingkan produk sejenis lainnya adalah cita rasa kripik ayamnya lebih terasa. Sekilas, kripik ayam kreasi Ibu Yuliana memang terlihat berbeda jika dibandingkan dengan kripik ayam kebanyakan dengan bentuk yang lebih besar dan lebar, kemasan yang lebih besar dan plastik yang lebih tebal sehingga membuat tampilan kripik ayam ini lebih rapi dibandingkan dengan kripik ayam lainnya. Program ini menarik untuk dilaksanakan karena mitra berpotensi untuk berkembang namun usaha tersebut masih bersifat *home industry* yang masih menggunakan mesin dan pemrosesan yang manual. Kegiatan dalam program ini menyangkut dua aspek yaitu aspek produksi dan aspek manajemen. Hasil yang telah dicapai dalam program ini adalah: Aspek produksi diantaranya adalah 1). Pengadaan 1 buah mesin penggiling, 2). Pengadaan 1 buah blender, 3). Pengadaan 1 buah mesin peniris minyak (*spinner*), 4). Pengadaan 2 paket selop tangan. Dari aspek manajemen dilakukan: 1). Penyuluhan dan pendampingan cara pembukuan sederhana, 2). Penyuluhan inovasi produk baru. Selain hal tersebut, luaran program ini adalah 1). Draft publikasi ilmiah pada jurnal, 2). Bahan ajar, 3). Peningkatan kuantitas dan kualitas produk dengan penambahan mesin, 4). Peningkatan pemahaman mengenai pembukuan sederhana, dan 5). Peningkatan omzet pada mitra.

Kata kunci : kripik ayam, *Home Industry*, Pengadaan Peralatan, Pembukuan, inovasi produk

ABSTRACT

Chicken Chips is a traditional snack cultivated by people from various circles. It's tasty to make chicken chips can be enjoyed as a snack when casual or side dishes when eating. But along with the many parties who like, chicken chips can now be a business opportunity with a turnover of millions of dollars. This opportunity is utilized by Mrs. Putu Yuliana (43) by establishing a business of making chicken chips "Mesari". Chicken Chips excellence Mrs. Yuliana when compared to other similar products is more tasty taste of chicken chips taste. At first glance, the chicken chips creations of Mother Yuliana does look different when compared with chicken chips mostly with larger and larger shapes, larger packaging and thicker plastic so that makes the chicken chips look more neat than other chicken chips. This program is interesting to be implemented because the partners have the potential to grow but the business is still home industry that still use the machine and manual processing. Activities in this program involves two aspects, namely aspects of production and management aspects. The results that have been achieved in this program are: Aspects of production include 1). Supply of 1 grinding machine, 2). Procurement of 1 blender, 3). Procurement of 1 machine

oil slicer (spinner), 4). Procurement of 2 packets of hand slippers. From the aspect of management is: 1). Counseling and guidance on simple bookkeeping, 2). Extension of new product innovation. In addition, the outcome of this program is 1). Draft scientific publications on journals, 2). Teaching materials, 3). Increase in quantity and quality of product with the addition of machine, 4). Improved understanding of simple bookkeeping, and 5). Increased revenue.

Keywords: *Chicken Chips, Home Industry, Procurement Equipment, Bookkeeping, Product innovation*

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kripik ayam merupakan panganan tradisional yang digilai oleh masyarakat dari berbagai macam kalangan. Rasanya yang gurih menjadikan kripik ayam bisa dinikmati sebagai camilan saat santai maupun lauk ketika santap makan. Dewasa ini kripik ayam bukan lagi dikenal sebagai makanan tradisional yang dijadikan camilan pelengkap semata. Namun seiring dengan banyaknya pihak yang menggemarnya, kripik ayam kini bisa dijadikan peluang bisnis yang beromzet jutaan rupiah. Peluang inilah yang dimanfaatkan oleh Ibu Putu Yuliana (43) dengan mendirikan usaha pembuatan kripik ayam “Mesari”, yang beralamat di Jl. Sekar Tunjung 18 No. 16, Denpasar. Tahun 1998 menjadi langkah awal ibu 2 orang putri tersebut memutuskan terjun menggeluti produksi kripik ayam dengan dibantu suami dan anaknya.

Respon positif dari pasar terhadap produknya itu membuat Ibu Yuliana semakin termotivasi untuk serius menekuninya. Ketika ditanya tentang keunggulan kripik ayamnya jika dibandingkan produk sejenis lainnya, Ibu Yuliana tanpa ragu menyebut cita rasa kripik ayamnya lebih terasa, “yang pasti lebih terasa ayam dan bumbunya, itu yang sering disampaikan para konsumen ketika membeli dan merasakan kripik ayam ini”, jelasnya. Sekilas, kripik ayam kreasi Ibu

Yuliana memang terlihat berbeda jika dibandingkan dengan kripik ayam kebanyakan dengan bentuk yang lebih besar dan lebar, kemasan yang lebih besar dan plastik yang lebih tebal sehingga membuat tampilan kripik ayam ini lebih rapi dibandingkan dengan kripik ayam lainnya. Dengan meningkatnya jumlah permintaan, tidak dibarengi dengan kemampuan untuk memenuhinya. Hal ini karena beberapa keterbatasan yang dimiliki oleh Ibu Yuliana.

Dalam pemberdayaan masyarakat ini, dibutuhkan pemahaman mengenai kondisi eksisting untuk mengetahui lebih dalam permasalahan yang dialami, dalam hal ini adalah usaha yang digeluti oleh Ibu Yuliana. Kripik ayam produksi Ibu Yuliana diproduksi secara *home industry* yang hanya dibantu oleh suami dan anaknya. Ibu Yuliana baru sejak tahun 2015 terpikir menggunakan merk dagang, bahkan selama 17 tahun berjalan Ibu Yuliana belum menggunakan *brand* apapun, baru setelah tahun 2015, Ibu Yuliana memutuskan menggunakan nama “Kripik Ayam Mesari”. Setiap harinya, Ibu Yuliana memproduksi 10 kg kripik ayam yang setara dengan 50 bungkus besar. Masing-masing bungkus besar terdiri dari 12 bungkus kecil. Ibu Yuliana hanya mampu memproduksi 10 kg kripik ayam tiap harinya. Hal ini karena kurang efisiennya waktu dalam memproduksi kripik tersebut, banyak waktu terbuang

dalam proses mencincang leher ayam dan menggiling bumbu bali. Ibu Yuliana memulai proses produksinya dari jam 6.00 pagi dan berakhir hingga sore hari dari proses pencucian leher hingga pengemasan kripik ayam. Kripik ayam buatan Ibu Yuliana bisa tahan hingga 1 bulan tanpa pengawet.

Proses produksi kripik ayam ini terdiri dari 6 tahapan yang dimulai dari pemilihan leher ayam yang akan dijadikan kripik kemudian proses pencucian dan pencincangan daging secara manual. Setelah itu proses pembuatan bumbu bali yang terdiri dari bawang putih, cabai kecil, kunyit, lengkuas, jahe, kencur, kemiri, ketumbar dan garam, bahan tersebut kemudian digiling menggunakan alat penggiling kecil. Setelah bumbu jadi, kemudian selanjutnya bumbu halus dan daging cincang dicampur dengan tepung terigu dan tepung kanji kemudian siap digoreng. Ibu Yuliana lebih memilih bagian leher ayam daripada bagian kepala ayam seperti keripik ayam lainnya. Hal ini karena leher ayam menghasilkan cita rasa yang lebih gurih walaupun leher ayam harganya dua kali lipat kepala ayam. Per kilo kepala ayam seharga Rp. 8.000 sedangkan leher ayam Rp. 15.000/ kg. Kripik ayam berbahan kepala ayam menghasilkan kripik ayam yang lebih kering dan cita rasanya kurang gurih. Proses pembuatan bumbu bali juga masih menggunakan alat penggiling kecil dengan bantuan tangan.

Kripik ayam Ibu Yuliana kini dipasarkan dengan harga yang cukup bervariasi. Untuk harga eceran dijual

dengan harga Rp. 1000/ biji. Sedangkan jika dijual satu bungkus besar yang berisi 12 bungkus kecil dijual dipasar dengan harga Rp. 12.000 atau Rp. 12.000 per 12 biji. Sementara untuk agen dijual dengan harga Rp. 9.000 / bungkus besar atau Rp. 9.000 / 12 biji. Ibu Yuliana memasarkan produknya ke warung-warung. Ketika ditanya berapa keuntungan yang diperoleh setiap berproduksi ataupun setiap bulannya, Ibu Yuliana hanya menjawab dengan belum mengetahui biaya produksi pembuatan kripik ayam hasil produksinya. Selain tidak pernah menghitung biaya produksi, Ibu Yuliana juga belum melakukan pembukuan sederhana, tidak ada pencatatan mengenai penjualan dan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya. Bahan-bahan yang diperlukan untuk proses produksi disediakan pada saat akan produksi. Ibu Yuliana tidak memiliki persediaan bahan-bahan pembuatan kripik ayam. Bahan-bahan dibeli langsung di pasar langganan Ibu Yuliana. Ibu Yuliana juga tidak memiliki persediaan barang jadi. Semua kripik jadi akan segera dikirimkan setelah proses produksi. Ibu Yuliana hanya akan memproduksi lebih dari sekarang apabila ada permintaan. Pemasaran kripik ayam Ibu Yuliana masih melalui “mulut ke mulut”. Dan dengan mengandalkan label uaha pada kripik ayam yang dilengkapi dengan nomor telepon. Lokasi usaha Ibu Yuliana belum dilengkapi dengan papan nama.



Foto 1 dan 2. Lokasi usaha dan lokasi produksi IRT Kripik Ayam Mesari
Sumber: Dokumentasi Tim (2016)

1.2 Permasalahan

Melalui wawancara dan diskusi dengan Ibu Yuliana sebagai pemilik usaha, maka dapat diidentifikasi permasalahan nyata yang dihadapi adalah sebagai berikut:

- 1 Mitra belum memiliki mesin penggiling daging, dimana selama ini mitra masih mencincang secara manual leher ayam (menggunakan pisau besar dan talenan) yang menjadi bahan utama dalam pembuatan kripik ayam.
- 2 Penghalusan bumbu bali menggunakan mesin penggiling kecil yang digerakkan dengan tangan. Metode ini memerlukan waktu yang cukup lama untuk membuat bumbu bali halus untuk produksi 10 kg setiap hari.
- 3 Adonan harus digoreng dalam minyak yang banyak sehingga adonan secara penuh masuk ke dalam minyak, sementara mitra tidak memiliki penggorengan besar sehingga setiap harinya mitra menggunakan baskom besar untuk menggoreng adonan. Ketidakersediaan penggorengan besar disebabkan karena dengan menggunakan penggorengan besar maka mitra juga harus mengganti kompor kecil menjadi kompor yang lebih besar.
- 4 Mitra belum memiliki alat untuk menghilangkan sisa minyak pada kripik ayam. Selama ini mitra hanya menggunakan Koran. Selain kurang higienis, hal ini juga kurang efisien karena sisa minyak akan terbuang menempel pada kertas Koran.
- 5 Tingginya jumlah permintaan menyebabkan pemilik terkadang tidak mampu memenuhi pesanan. Lamanya proses produksi karena masih menggunakan cara tradisional dan karena hanya dibantu keluarga dalam memproduksi maka beberapa pesanan tidak dapat dipenuhi.
- 6 Mitra masih menggunakan lilin untuk membantu merekatkan ujung plastik. Cara ini tentu saja kurang efektif dan kurang rapi.
- 7 Mitra belum memiliki meja untuk memasak. Mitra masih memasak di lantai. Hal ini akan mengurangi higienisan produk yang dijual. Selain itu dapur yang sempit dan menyatu dengan kegiatan memasak sehari-hari akan mengurangi ruang gerak mitra dalam memproduksi kripik ayam ini.
- 8 Dalam membentuk adonan yang akan digoreng, mitra belum menggunakan selop tangan. Hal ini juga mempengaruhi kadar higienis dari makanan yang dihasilkan.

- 9 Persaingan yang ketat menyebabkan Ibu Yuliana harus berani memberikan harga yang jauh lebih murah kepada pelanggan. Namun sebenarnya terdapat cara lain untuk memenangkan persaingan yaitu dengan diferensiasi produk.
- 10 Mitra belum memiliki sarana promosi berupa papan nama usaha. Selama ini promosi hanya berupa “mulut ke mulut” dan dari label yang tertera pada keripik ayam.
- 11 Mitra belum mempunyai pencatatan sederhana mengenai kegiatan usaha. Sehingga belum bisa mengetahui dengan pasti apakah usaha mengalami keuntungan atau tidak dan belum mengetahui berapa besar keuntungan tersebut. Mitra juga belum melakukan penghitungan atas biaya-biaya yang dikeluarkan saat memproduksi keripik ayam tiap harinya. Sehingga mitra kesulitan dalam menentukan harga terutama jika agen meminta harga yang lebih murah dari harga jual di pasar.

METODE

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi IRT keripik ayam mesari, maka tahapan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan dalam program IBM ini, adalah:

Aspek Produksi

- 1). Pengadaan 1 buah mesin penggiling daging diharapkan akan meningkatkan produktivitas produksi, karena selama ini mencincang daging masih secara manual. Dengan cara manual, untuk mencincang 1 kilogram leher ayam diperlukan waktu 15 menit

sedangkan jika digunakan mesin penggiling hanya diperlukan waktu sebanyak 7 menit. Sehingga dengan pengadaan mesin giling tersebut, mitra dapat mengefektifkan waktu sebanyak 8 menit.

- 2). Pengadaan 1 buah blender yang juga akan mengefektifkan proses produksi. Dalam menghaluskan bumbu, terlebih dahulu mitra mencincang kasar kemudian memasukkannya dalam alat penggiling bumbu manual. Proses pencincangan kasar tersebut memerlukan waktu 20 menit sedangkan waktu penggilingan memerlukan waktu 7 menit sehingga total waktu yang diperlukan adalah 27 menit. Dengan pengadaan blender, hanya diperlukan waktu 11 menit yang terdiri dari proses pemotongan kasar bumbu memerlukan waktu 5 menit dan proses blender memerlukan waktu 6 menit. Sehingga dengan pengadaan blender tersebut, mitra dapat mengefektifkan waktu sebanyak 9 menit.
- 3). Pengadaan 1 buah penggorengan besar akan mengefektifkan produksi karena mampu menggoreng adonan lebih banyak. Dengan meningkatnya kapasitas dalam sekali menggoreng maka akan menghemat biaya gas dan menghemat waktu penggorengan. Mitra memerlukan waktu 6 jam untuk memproduksi 5 kilogram keripik ayam, hal ini karena untuk satu keripik diperlukan dua kali penggorengan. Untuk menggoreng 5 kilogram diperlukan 12 kali

penggorengan. Dengan pengadaan penggorengan besar, diperlukan 6 kali penggorengan dan hanya memerlukan waktu sebanyak 3 jam sehingga dengan pengadaan penggorengan besar ini akan mengefektifkan waktu 3 jam.

- 4). Pengadaan 1 buah mesin peniris minyak (spinner) membantu mitra dalam menghilangkan minyak sisa dalam kripik ayam. Semakin sedikit kandungan minyak dalam kripik akan menambah awet kripik dan menambah kerapian pengemasan. Dalam menghilangkan sisa minyak setelah proses penggorengan, mitra memerlukan waktu 60 menit hingga kripik siap untuk dikemas. Dengan menggunakan mesin pengering, mitra hanya memerlukan waktu 30 menit.
- 5). Pengadaan dapur yang dilengkapi dengan meja beton untuk memasak agar kualitas produk lebih terjaga dan produksi terlihat lebih higienis. Karena tidak jarang pelanggan datang untuk memesan kripik buatan Ibu Yuliana. Dengan adanya dapur tersendiri dalam memproduksi kripik maka akan memudahkan penataan layout dalam produksi. Mitra akan mampu menempatkan mesin penggiling, kompor, dan mesin peniris minyak secara berurutan.
- 6). Pengadaan 2 paket selop tangan untuk digunakan mitra dalam proses produksi.

Aspek Manajemen

- 1). Pengadaan 1 buah papan nama diharapkan dapat memperkenalkan usaha kripik ayam secara lebih luas

dan meningkatkan order karena mempermudah akses lokasi usaha.

- 2). Penyuluhan dan pendampingan pencatatan sederhana dan penghitungan biaya produksi agar mitra mampu mengetahui kondisi usahanya dan mampu menentukan harga jual.
- 3). Penyuluhan dan pendampingan mengenai produk inovasi baru yang mengusul sarankan dengan referensi dari internet seperti kripik ayam rasa balado dan jagung bakar dan juga pembuata abon.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan permasalahan mitra yang ada maka telah dilakukan beberapa kegiatan untuk mengaplikasikan permasalahan tersebut seperti:

a. Pengadaan Barang

Mitra memerlukan beberapa barang untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas produksinya diantaranya adalah:

1. Pengadaan 1 buah mesin penggiling daging. Mesin penggiling daging merupakan alat utama yang diperlukan oleh mitra. Pengadaan mesin ini mampu meningkatkan produktivitas produksi, karena mesin ini menggantikan cara tradisional yaitu mencincang daging secara manual. Dengan menggunakan mesin penggilingan, untuk mencincang 1 kilogram leher ayam diperlukan waktu hanya 7 menit. Pengadaan mesin giling tersebut mampu mengefektifkan waktu sebanyak 8 menit untuk menggiling 1 kg leher ayam.



Foto 3. Penyerahan Mesin Giling, Mesin Press, Selop Tangan, Blender, Mesin *Spinner* dan Bumbu Sumber: Dokumentasi Tim (2017)

2. Pengadaan dapur produksi dilengkapi dengan meja produksi.
Selama ini mitra tidak memiliki dapur sendiri untuk memproduksi keripik ini. Dengan adanya dapur tersendiri dalam memproduksi keripik maka akan memudahkan penataan layout dalam produksi. Mitra akan mampu menempatkan mesin penggiling, kompor, dan mesin peniris minyak secara berurutan.
3. Pengadaan 1 buah blender.
Blender bermanfaat untuk menghaluskan bumbu bali yang merupakan bumbu utama dalam pembuatan keripik ayam ini. Penghalusan bumbu dengan menggunakan blender hanya memerlukan waktu kurang lebih 11 menit, dimana dengan cara manual memerlukan waktu kurang lebih 27 menit sehingga dengan pengadaan blender ini, mitra dapat mengefektifkan waktu sebanyak 9 menit.
4. Pengadaan 1 buah mesin *spinner*.
Dengan pengadaan mesin *spinner* ini, mitra tidak perlu lagi menghilangkan sisa minyak dengan cara meletakkan keripik diatas Koran. Cara ini sudah pasti kurang higienis dan kurang menghemat minyak. Keripik yang sudah dihilangkan sisa minyaknya secara optimal akan dapat meningkatkan keawetan keripik dan semakin mempercantik tampilannya. *Spinner* ini mampu mengefektifkan waktu hingga 30 menit jika dibandingkan dengan cara lama.
5. Pengadaan 1 buah mesin *press*.
Mesin *press* disini digunakan untuk merekatkan kemasan plastik. Dengan menggunakan mesin *press*, mitra mampu mengemas 25 bungkus besar hanya dalam waktu 45 menit sehingga mengefisienkan waktu sebanyak 45 menit.
6. Pengadaan 2 bungkus bumbu.
Bumbu ini akan dimanfaatkan mitra untuk membuat inovasi baru atas rasa keripik ayam sehingga diharapkan akan meningkatkan daya saing dengan keripik ayam yang lainnya.
7. Pengadaan 2 bungkus selop tangan.
Selop tangan dimanfaatkan mitra saat mencampurkan adonan tepung, daging cincang dan bumbu. Hal ini akan

meningkatkan kehygienisan produk.

b. Pelatihan, Penyuluhan dan Pendampingan

Pelatihan, penyuluhan dan pendampingan dalam hal ini akan meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan efektivitas dan efisiensi dalam beroperasi, diantaranya adalah:

1. Penyuluhan, Pelatihan dan pendampingan pembuatan pembukuan sederhana.

Pembukuan sederhana ini dibuat dengan melakukan penyuluhan mengenai pentingnya pembuatan pembukuan dan mengajarkan posisi debit dan kredit atas kas. Setelah dilakukan penyuluhan maka mitra akan memulai membuat pembukuan sederhana tersebut. Dalam pembuatan pembukuan sederhana tersebut diperlukan pendampingan agar mitra mampu membuat pembukuan tersebut secara mandiri untuk periode mendatang.



Foto 4 dan 5. Penyuluhan Pembuatan Pembukuan Sederhana Sumber: Dokumentasi Tim (2017)

2. Penyuluhan dan Pendampingan dalam penataan layout produksi

Penyuluhan dan pendampingan penataan layout produksi ini diawali dengan melakukan diskusi dengan mitra. Letak dapur akan mempengaruhi layout produksi. Layout akhir harus berurutan mulai dari mesin penggiling daging, meja produksi, kompor dan mesin peniris minyak (*spinner*).

3. Pendampingan dalam pembuatan produk inovasi baru.

Inovasi yang dilakukan disini berupa inovasi rasa kripik ayam yaitu kripik ayam rasa balado dan jagung bakar. Selain itu juga, mitra juga membuat lini produk baru berupa abon yang sangat membutuhkan mesin *spinner* untuk meniriskan minyak.



Foto 6. Produk Baru (Abon Ayam) Sumber: Dokumentasi Tim (2017)

KESIMPULAN

Pelaksanaan IbM ini memberikan dampak positif bagi perkembangan usaha Ibu Yuliana ke depan, dengan menambah peralatan baru sehingga mitra memiliki bekal untuk maju dikemudian hari. Segala ilmu pengetahuan yang terkait dengan

kegiatan telah ditransfer kepada mitra sehingga mereka memiliki pengetahuan terkini dan lebih baik dalam menjalankan usahanya.

Sarana dan prasarana, serta teknologi baru telah diberikan, dengan keinginan untuk berkembang yang dimiliki mitra maka dapat diyakini bahwa mitra dapat melanjutkan program ini dengan mandiri tanpa harus dilakukan pendampingan lagi.

<https://www.tiara-food.com/manfaat-daging-ayam-bagi-kesehatan-tubuh/>

5.DAFTAR PUSTAKA

- <http://www.cararesep.com/resep-keripik-ayam-keju.html>
- <http://nafhy.blogspot.co.id/2013/03/kandungan-gizi-dan-manfaat-ceker-ayam.html>
- <http://www.myinfo.web.id/2015/04/manfaan-dan-kandungan-ceker-ayam-yang.html>
- <http://www.diahdidi.com/2014/04/keripik-kulit-ayam.html>
- <https://www.scribd.com/doc/153216267/Proposal-Keripik-Beton-Biji-Nangka>
- [http://dokumen.tips/search/?q=Proposal+Keripik+Beton+\(Biji+Nangka\)](http://dokumen.tips/search/?q=Proposal+Keripik+Beton+(Biji+Nangka))
- <http://www.artikeldokter.com/2015/08/3-manfaat-sehat-dibalik-nikmatnya-camilan-keripik-jagung.html>
- <http://manfaat.co.id/12-manfaat-daging-ayam-bagi-kesehatan>
- ceritalucudanuni.blogspot.co.id/2012/12/cerita-maklalah-kripik-bayam.html
- <https://id.wikipedia.org/wiki/keripik>
- www.tokomesin.com/peluang-usaha-keripik-ceker-dan-analisa-usahanya.html
- <http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/daging-ayam-mengandung-nutrisi-dan-protein-tinggi.html>
- <https://buruhmigran.or.id/2015/04/02/kisah-purna-tki-gambaran-usaha-keripik-usus-dan-ceker-ayam>
- www.analisausaha.com/analisa-usaha-keripik-usus-ayam/