

Iptek bagi Inovasi dan Kreativitas Kampus (IbIKK) Broiler Organik: Produk Ayam Ungkep Sebagai Makanan Sehat

Yusri Sapsuha^{1*}, Sundari², Iis Hamsir Ayub Wahab³, Khusna Arif Rachman⁴, Salkin Lutfi⁵

¹⁾Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

²⁾Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

³⁾Program Studi Teknik Elektro Fakultas Teknik, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

⁴⁾Program Studi Pendidikan Kimia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Khairun, Ternate Indonesia

⁵⁾Program Studi Teknik Informatika Fakultas Teknik, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia

*Corresponding Author: yusri@unkhair.ac.id

Dikirim: 05-10-2025; Direvisi: 16-10-2025; Diterima: 20-10-2025

Abstrak: Permintaan akan makanan yang sehat, praktis, dan aman semakin meningkat dalam gaya hidup masyarakat masa kini. Produk ayam yang dijual di pasaran biasanya masih mengandung bahan kimia tambahan, pengawet, dan bumbu instan yang tidak sehat. Menanggapi situasi tersebut, Tim PKM Kewirausahaan Universitas Khairun menciptakan inovasi Iptek untuk Inovasi dan Kreativitas Kampus (IbIKK) Broiler Organik, yang merupakan produk ayam ungkep sehat menggunakan ayam broiler organik yang diolah dengan rempah-rempah tradisional tanpa tambahan pengawet, pewarna, atau MSG. Produk ini memiliki kelebihan berupa pemakaian bahan organik, proses yang higienis, rempah alami khas Nusantara, serta kemasan yang praktis dan siap saji. Metode pelaksanaan program mencakup tahap produksi ayam ungkep organik dengan standar kebersihan yang optimal, cara pengemasan modern yang mempertahankan kualitas dan ketahanan produk, serta rencana pemasaran berbasis digital melalui platform media sosial dan marketplace. Di samping itu, program juga bekerja sama dengan pengusaha katering dan restoran sehat untuk memperluas jaringan distribusinya. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan ketertarikan konsumen terhadap produk ayam organik serta meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai pentingnya mengonsumsi pangan alami dan tanpa bahan kimia. Dengan adanya IbIKK Broiler Organik, diharapkan dapat tercipta peluang kewirausahaan kampus yang kreatif dan berkelanjutan, serta mendorong pengembangan ekonomi kreatif yang berbasis produk lokal. Inovasi ini tidak hanya menawarkan pilihan makanan siap saji yang bergizi dan aman untuk dimakan, tetapi juga menjadi contoh penerapan hasil penelitian akademis yang berdampak langsung pada peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Kata Kunci: IbIKK; Broiler organik; Ayam Ungkep; Wirausaha; Pangan Sehat

Abstract: The demand for healthy, practical, and safe food continues to increase in modern lifestyles. Chicken products commonly sold in the market often contain chemical additives, preservatives, and instant seasonings that are unhealthy. In response to this situation, the Entrepreneurship creativity program team from Universitas Khairun developed an innovation under the *Science and Technology for Campus Innovation and Creativity* (IbIKK) initiative, called Organic Broiler IbIKK, which is a healthy *ayam ungkep* (marinated and pre-cooked chicken) product made from organic broiler chickens processed with traditional spices without preservatives, artificial coloring, or MSG. This product offers advantages such as the use of organic ingredients, hygienic processing, authentic Indonesian spices, and practical ready-to-serve packaging. The program implementation includes stages of organic *ayam ungkep* production following optimal hygiene standards, modern packaging techniques that maintain product quality and shelf life, and digital marketing strategies through social media platforms and online marketplaces. In addition, the program collaborates with catering businesses and

healthy restaurants to expand its distribution network. The results show increased consumer interest in organic chicken products and greater public awareness of the importance of consuming natural and chemical-free food. The presence of the IbIKK Organic Broiler initiative is expected to create creative and sustainable campus-based entrepreneurship opportunities while promoting the growth of a local product-based creative economy. This innovation not only provides a nutritious and safe ready-to-eat food alternative but also serves as an example of how academic research can be applied directly to improve community welfare.

Keywords: IbIKK; Organic Broiler; Ayam Ungkep; Entrepreneurship; Healthy Food

PENDAHULUAN

Pola konsumsi masyarakat saat ini semakin mengarah pada kebutuhan pangan yang sehat, praktis, dan aman dikonsumsi. Salah satu produk pangan yang diminati adalah olahan berbahan dasar ayam. Namun, sebagian besar produk ayam yang beredar di pasaran masih menggunakan bahan tambahan kimia, bumbu instan berpengawet, serta tidak memperhatikan aspek kesehatan jangka panjang (Al-Baarri, 2020; Kurniawan, 2021). Kondisi ini menimbulkan kekhawatiran terhadap potensi dampak negatif, seperti penumpukan residu bahan kimia dalam tubuh, gangguan metabolisme, hingga penurunan imunitas (Efrizal, 2022). Selain itu, pola konsumsi masyarakat yang semakin bergeser ke arah makanan cepat saji tanpa memperhatikan kualitas bahan turut memperburuk kondisi kesehatan publik (Halim, 2025).

Ayam broiler merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia karena harganya terjangkau dan mudah diolah (Adji et al., 2021; Sapsuha et al., 2023). Untuk menjadikannya sebagai makanan sehat, diperlukan pemilihan ayam broiler yang berkualitas serta proses pengolahan yang tepat. Ayam broiler sehat sebaiknya berasal dari peternakan yang memperhatikan aspek kebersihan, pemberian pakan alami, dan bebas antibiotik berlebihan (Sapsuha et al., 2021). Selain itu, metode pengolahan dengan cara direbus, dipanggang, atau diungkep menggunakan rempah-rempah alami tanpa tambahan bahan kimia, MSG, maupun pengawet akan menjaga kandungan gizinya tetap optimal (Aprilia, 2020). Dengan demikian, olahan ayam broiler dapat menjadi pilihan makanan sehat yang tidak hanya memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh, tetapi juga mendukung pola hidup sehat masyarakat modern.

Saat ini, sebagian besar produk olahan ayam siap saji di pasaran masih menggunakan bahan kimia, pengawet, serta bumbu instan yang berpotensi menurunkan kualitas kesehatan konsumen (Damayanti et al., 2024; Masnar & Pinandoyo, 2020). Di sisi lain, alternatif makanan sehat yang tetap mempertahankan cita rasa khas Indonesia masih sangat terbatas, sehingga masyarakat sering dihadapkan pada pilihan makanan praktis tetapi kurang menyehatkan. Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi ayam organik yang lebih aman dibanding ayam konvensional juga masih rendah, sehingga pasar produk organik belum berkembang optimal (Janarko et al., 2021). Kondisi ini diperburuk oleh minimnya inovasi produk siap saji berbasis ayam organik, padahal peluang tersebut sangat besar untuk menghadirkan makanan sehat, praktis, dan bercita rasa Nusantara yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat modern. Kegiatan serupa juga telah dilaporkan efektif dalam mendorong kemandirian ekonomi dan kreativitas mahasiswa melalui program kewirausahaan berbasis kampus (Kasim et al., 2025; Prasanjaya, 2020). Selain itu,



pelatihan pengolahan produk pangan lokal dengan konsep *value-added product* terbukti mampu meningkatkan nilai ekonomi dan minat wirausaha masyarakat (Mattunruang et al., 2024; Yudha et al., 2024).

Kondisi ini mendorong lahirnya inovasi IbIKK Broiler Organik, sebuah produk ayam ungkep sehat yang memadukan keunggulan ayam broiler organik dengan teknik pengolahan tradisional berbumbu rempah alami. Produk ini dikembangkan untuk menjawab kebutuhan konsumen akan pangan yang tidak hanya enak dan praktis, tetapi juga aman serta menyehatkan. Tujuan PKM Kewirausahaan ini adalah untuk menghasilkan produk unggulan berupa ayam ungkep organik siap saji yang sehat, higienis, dan praktis sehingga dapat menjadi pilihan makanan sehat bagi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Produksi

Proses produksi ayam ungkep sehat dilakukan dengan mengikuti prosedur higienis mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Ayam segar yang digunakan dipilih dari potongan daging tanpa lemak berlebih dan dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk mengurangi risiko kontaminasi. Selanjutnya, ayam direndam dalam bumbu rempah alami yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, daun salam, dan sedikit garam sesuai takaran gizi rendah natrium. Proses pengungkepan dilakukan dengan cara merebus ayam bersama bumbu pada suhu 90–95°C selama 30–45 menit hingga bumbu meresap sempurna dan daging menjadi empuk tanpa perlu digoreng dalam minyak banyak (Nindita et al., 2024). Setelah matang, ayam ungkep didinginkan pada suhu ruang, kemudian segera dikemas menggunakan plastik food grade. Seluruh tahapan produksi dilakukan dengan prinsip keamanan pangan, termasuk penggunaan sarung tangan, masker, dan alat masak stainless steel untuk memastikan produk yang dihasilkan higienis, sehat, serta siap untuk dipasarkan (Lukman & Kusnandar, 2015).

Pengemasan

Tahap pengemasan dilakukan segera setelah ayam ungkep matang dan mencapai suhu ruang untuk menjaga kualitas tekstur serta mencegah pertumbuhan bakteri. Ayam ungkep yang telah didinginkan dimasukkan ke dalam wadah plastik food grade atau standing pouch yang tahan panas dan tidak berbau. Setiap kemasan diberi label informasi produk, seperti tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, komposisi bumbu, cara penyajian, dan nilai gizi sederhana agar konsumen mengetahui kandungan produk. Produk yang sudah dikemas disimpan dalam suhu dingin (chiller 4–5°C) untuk konsumsi jangka pendek atau pembekuan (–18°C) untuk penyimpanan lebih dari seminggu (Sebayang et al., 2025). Dengan metode ini, produk ayam ungkep tetap aman, higienis, mempertahankan cita rasa, dan memiliki daya tarik visual yang baik untuk dipasarkan.

Pemasaran

Strategi pemasaran produk ayam ungkep sehat dilakukan secara offline dan online untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Pemasaran offline dilakukan melalui kerja sama dengan warung makan lokal, koperasi desa, dan toko bahan pangan untuk menempatkan produk dalam etalase pendingin yang menarik perhatian konsumen. Selain itu, promosi dilakukan melalui bazar UMKM, demo masak di pasar tradisional,



serta pembagian sampel gratis untuk meningkatkan minat masyarakat mencoba produk. Pemasaran online memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp, Facebook, Instagram, dan TikTok untuk menampilkan foto produk, testimoni pelanggan, harga, serta promo menarik. Setiap unggahan dibuat dengan desain yang menarik dan menyertakan informasi label gizi, keunggulan produk sehat, dan cara pemesanan.

Distribusi

Proses distribusi ke mitra penjual seperti warung makan dan toko menggunakan cool box berisi es gel agar suhu tetap stabil selama perjalanan. Untuk pesanan konsumen individual, layanan pengantaran langsung (*delivery*) menggunakan kendaraan roda dua dengan tas termal untuk mempertahankan kesegaran produk agar ayam ungkep tidak mudah rusak. Setiap paket dikirim bersama dengan nota pembelian, petunjuk penyimpanan, dan cara penyajian untuk memudahkan konsumen. Dengan sistem distribusi yang baik, produk ayam ungkep dapat sampai ke tangan pelanggan dalam kondisi higienis, segar, dan tetap memiliki cita rasa yang terjaga.

IMPLEMENTASI KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian menghasilkan produk ayam ungkep broiler organik menggunakan ayam broiler yang dipelihara dengan pakan organik berbasis limbah pertanian lokal (dedak padi, jagung giling, fermentasi probiotik). Tahap pengolahan terdiri atas pemotongan dan pembersihan ayam, perendaman bumbu rempah alami, serta pengungkepan dengan metode perebusan rendah suhu (*slow cooking*).

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa penggunaan pakan organik dan bumbu alami mampu menghasilkan produk unggulan yang lebih sehat, higienis, dan memiliki cita rasa yang lebih baik. Nilai gizi lebih tinggi dan residu kimia lebih rendah menjadi daya tarik utama produk ini sebagai makanan sehat.



Gambar 1. Produk Ayam Ungkep

Produk akhir memiliki ciri tekstur daging empuk, aroma khas rempah yang lebih kuat, dan rasa gurih alami tanpa tambahan pengawet kimia. Pengujian organoleptik dilakukan pada 40 responden masyarakat sekitar menggunakan skala hedonik (1–5), dengan hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Ayam Ungkep Broiler Organik

Parameter	Skor Rata-rata	Kategori
Aroma	4,5	Sangat disukai
Warna	4,3	Disukai
Tekstur	4,4	Disukai

Cita rasa	4,7	Sangat disukai
Keseluruhan	4,5	Sangat disukai

Keterangan: Skor 1: sangat tidak suka; 2: Tidak suka; 3: Netral/biasa saja; 4: Suka; 5 = sangat suka.

Hasil uji organoleptik terhadap produk ayam ungkep broiler organik dilakukan untuk menilai tingkat penerimaan konsumen berdasarkan aspek aroma, warna, tekstur, cita rasa, dan kesan keseluruhan. Uji ini melibatkan 40 responden dari kalangan masyarakat sekitar dengan menggunakan skala hedonik 1–5, di mana angka 1 menunjukkan sangat tidak suka dan angka 5 menunjukkan sangat suka. Hasil pengujian menunjukkan bahwa ayam ungkep organik memperoleh nilai rata-rata 4,5 untuk aroma, 4,3 untuk warna, 4,4 untuk tekstur, dan 4,7 untuk cita rasa, sehingga keseluruhan produk mendapat skor 4,5 yang dikategorikan sangat disukai. Tingginya nilai cita rasa dan aroma ini dipengaruhi oleh penggunaan bumbu rempah alami khas Nusantara serta proses pengungkepan suhu rendah yang mampu mempertahankan kelembutan daging. Temuan ini menunjukkan bahwa produk ayam ungkep organik memiliki potensi pasar yang baik karena disukai mayoritas responden (87%), terutama pada aspek cita rasa dan aroma yang menjadi daya tarik utama.



Gambar 2. Penjualan produk ayam ungkep pada saat expo kewirausahaan Universitas Khairun tahun 2025

Produksi ayam ungkep broiler organik dapat memberikan keuntungan yang kompetitif. Penggunaan bahan baku lokal seperti rempah-rempah tradisional dan pakan ayam organik yang sebagian diperoleh dari limbah pertanian mampu menekan biaya operasional hingga 15–20% dibandingkan produk ayam ungkep konvensional yang menggunakan bumbu instan dan proses pengolahan berbahan kimia tambahan. Selain itu, teknik pengungkepan hemat energi serta pengemasan yang praktis berkontribusi terhadap efisiensi biaya produksi dan memperpanjang masa simpan produk sehingga mengurangi potensi kerugian akibat kerusakan. Dengan harga jual yang tetap kompetitif di pasar lokal, keuntungan yang dihasilkan menjadi lebih tinggi dan stabil. Potensi ini menunjukkan bahwa produksi ayam ungkep broiler organik tidak hanya mendukung keberlanjutan pangan sehat, tetapi juga memiliki prospek ekonomi yang menjanjikan sebagai peluang wirausaha kampus berbasis inovasi pangan.

Program ini juga berkontribusi terhadap pemberdayaan masyarakat melalui transfer pengetahuan tentang teknologi pengolahan pangan sehat, peningkatan kesadaran gizi, serta potensi peningkatan pendapatan keluarga melalui wirausaha ayam ungkep organik. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian IBIK Broiler Organik berhasil menggabungkan inovasi pangan sehat dengan konsep sirkular ekonomi, mendukung ketahanan pangan lokal, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

KESIMPULAN

Program Iptek bagi Inovasi dan Kreativitas Kampus (IbIKK) Broiler Organik telah berhasil menciptakan produk pangan sehat berupa ayam ungkep organik yang memenuhi kebutuhan masyarakat modern akan makanan yang praktis, higienis, dan aman untuk dikonsumsi. Dengan penggunaan ayam broiler organik yang diolah menggunakan rempah-rempah tradisional tanpa pengawet, pewarna, ataupun MSG, produk ini tidak hanya menyajikan rasa unik Nusantara, tetapi juga mendukung kebiasaan konsumsi yang lebih sehat dan berkelanjutan. Kegiatan IbIKK ini berfungsi sebagai sarana pembelajaran praktis bagi mahasiswa dalam meningkatkan kewirausahaan berbasis penelitian, serta memberikan dampak sosial-ekonomi dengan menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat sekitar. Melalui strategi pemasaran digital dan kolaborasi dengan pelaku usaha lokal, IbIKK Broiler Organik menunjukkan peluang besar untuk bertransformasi menjadi model bisnis inovatif di sektor pangan sehat yang dapat diterapkan secara berkelanjutan. Secara keseluruhan, program ini menunjukkan bahwa kolaborasi antara ilmu pengetahuan, kreativitas, dan semangat wirausaha dapat menghasilkan produk berkualitas yang memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat dan ketahanan pangan nasional

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dibiayai oleh Program Penugasan Pengabdian Kepada Masyarakat Tingkat Universitas Khairun No Kontrak : 279 /UN44.L1/AM.01/2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, D., Susanty, A., & Tafsir, M. R. (2021). Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner*, 39(3), 224–232.
- Al-Baarri, A. N. M. (2020). *Ketahanan Pangan Dari Aspek Kesehatan, Pertanian, dan Sosial Di Masa Pandemi* (1st ed.). Penerbit Indonesian Food Technologists.
- Aprilia, W. (2020). *Kadar Air dan Warna Penyedap Rasa Alami dari Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Berdasarkan Lama Penyimpanan* [Universitas Muhammadiyah Semarang]. <http://repository.unimus.ac.id/4436/>
- Damayanti, A. P., Tahir, M., Sukisman, S., Basri, M., & Nurfadillah, A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Daging Itik Melalui Inovasi Teknologi Menjadi Pangan Siap Saji di Kelurahan Layana Kota Palu. *Jurnal Abditani*, 7(1), 1–5.
- Efrizal, W. (2022). Dampak Cemaran Dioksin Bagi Keadaan Gizi Dan Kesehatan: Literature Review. *Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 19(1), 23–30.
- Halim, M. N. (2025). Analisis Faktor Risiko Hipertensi Berdasarkan Gaya Hidup pada Masyarakat Perkotaan Usia 25-45 Tahun di Indonesia: Studi Kuantitatif dengan Regresi Logistik. *Jurnal Medinara*, 1(1), 28–36.



- Janarko, B. A., Prijadi, B. P., Firman, F., Arifin, F., & Suherman, L. (2021). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Intensi Konsumen Membeli Daging Organik di Jabodetabek. *Indonesian Business Review*, 3(1), 36–55.
- Kasim, M. A., Ayuandira, A., Amir, N., Nurmilasari, N., & Junaidi, E. A. (2025). Pemberdayaan Mahasiswa Melalui Program Wirausaha Merdeka Berbasis Inovasi Produk Olahan Sukun. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 7–14.
- Kurniawan, C. (2021). Penerapan Bahan Baku Berbasis Clean Label dalam Teknologi Pengolahan Produk Sosis Ayam di Indonesia. *Widya Teknik*, 20(1), 39–45.
- Lukman, A. S., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(2), 152–156.
- Masnar, A., & Pinandoyo, D. B. (2020). Analisis Proksimat, Kandungan Coliform, dan Uji Hedonis Minuman Fungsional Siap Saji Berbahan Dasar Campuran Jahe, Sereh, Secang, Pala, Cengkeh, dan Kapulaga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Maritim*, 3(1), 136–146.
- Mattunruang, A. A., Asmirawati, A., & Aris, K. (2024). Pelatihan Pengolahan Porang Untuk Meningkatkan Economic Value Added Dan Market Value Added Petani Porang di Desa Bontolempangan. *Journal of Human and Education (JAHE)*, 4(5), 563–569.
- Nindita, S., Zatmodisuwa, R. M., & Nadhlah, Z. (2024). Optimasi Pengolahan Ayam Goreng Bumbu Kuning dengan Metode Sous Vide. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan (JPP)*, 4(1), 1–8.
- Prasanjaya, I. P. N. (2020). Program Pengembangan Kewirausahaan (PPK) Berbasis Usaha Budidaya dan Teknologi Hasil Peternakan di Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. *Jurnal Pengamas*, 3(1), 53–67.
- Sapsuha, Y., Hasan, S., & Nur, A. (2023). Effect of synbiotic from nutmeg flesh extract and *Lactobacillus plantarum* on small intestinal morphology, stress, and bacterial population of broiler chickens under high stocking density conditions. *Journal of Animal Behaviour and Biometeorology*, 11(4), 2023036.
- Sapsuha, Y., Suprijatna, E., Kismiati, S., & Sugiharto, S. (2021). Combination of probiotic and phythobiotic as an alternative for antibiotic growth promoter for broilers chickens-a review. *Livestock Research for Rural Development*, 33, 49.
- Sebayang, N. S., Alhannanasir, A., Tamba, K. B., Anggriani, T., Linda, M., Pramuja, M. O., & Mahotra, I. (2025). Gizi dan Pengolahan Pangan dengan Metode Pendinginan dan Pembekuan. *Science: Indonesian Journal of Science*, 1(5), 1069–1074.
- Yudha, E. P., Ernah, E., Setiawan, I., Heriyanto, F. R., Nurkhairi, A., Hasanah, A. M., Ningrum, C. A., Permata, A. P., Nurdijanti, R., & Sinaga, A. R. C. S. (2024). Peningkatan Nilai Tambah Produk Lokal Pisang Roid Melalui Pemberdayaan Wirausaha Generasi Muda di Kawasan Jatigede. *Abdimas Galuh*, 6(1), 921–932.

