

# PENGEMBANGAN KEWIRASAHAAN KULINER NASI AYAM SUWIR UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA (IRT) DI RT.01 KELURAHAN KARANG BALIK, TARAKAN

Oleh:

**Nurul hidayat<sup>1</sup>**

**Elviana Limbong<sup>2</sup>**

**Indah Ayu Purwanto<sup>3</sup>**

**Risky Ayu Amalia<sup>4</sup>**

**Ricky Saputra<sup>5</sup>**

**Syalwa Nurul Fadillaturra'hma<sup>6</sup>**

**Shalsa Bhila<sup>7</sup>**

Universitas Borneo Tarakan

Alamat: JL. Amal Lama No. 1, Kelurahan Pantai Amal, Kecamatan Tarakan Timur,  
Kota Tarakan, Kalimantan Utara

Korespondensi Penulis: [nurul.hidayat8910@gmail.com](mailto:nurul.hidayat8910@gmail.com),  
[indahayupurwanto1@gmail.com](mailto:indahayupurwanto1@gmail.com), [elvianalimbong@gmail.com](mailto:elvianalimbong@gmail.com) ,  
[riskyayuamalia207@gmail.com](mailto:riskyayuamalia207@gmail.com), [syalwanurulfadillaturrahma@gmail.com](mailto:syalwanurulfadillaturrahma@gmail.com),  
[saputrarifky2006@gmail.com](mailto:saputrarifky2006@gmail.com), [shalsabhila2808@gmail.com](mailto:shalsabhila2808@gmail.com).

**Abstract.** Shredded Chicken Rice (*Nasi Ayam Suwir*) is a complete dish consisting of white rice accompanied by richly flavored shredded chicken and various complementary ingredients. This meal offers a perfect blend of savory, spicy, and fresh flavors, making it an ideal combination. The shredded chicken is prepared from poultry meat that is boiled with spices until tender, allowing it to be easily pulled apart. The shredded meat is then sautéed and seasoned. The intense use of spices and herbs in the cooking process imparts a distinct and highly appetizing flavor. Furthermore, the shredded chicken recipes are often passed down through generations. In addition to carbohydrates from the rice and protein from the chicken, fresh vegetables such as basil leaves and cucumber slices can

## **PENGEMBANGAN KEWIRUSAHAAN KULINER NASI AYAM SUWIR UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA (IRT) DI RT.01 KELURAHAN KARANG BALIK, TARAKAN**

*be added as accompaniments. This contributes not only to the flavor but also to a balanced nutritional value. Chicken is a high source of protein, basil is known to be beneficial for health and digestion, while cucumber helps maintain body hydration. The preparation of Shredded Chicken Rice is relatively simple, making it an ideal choice for various occasions, ranging from family gatherings and friend meetups to being a popular menu item sold to the wider public. Its deliciousness makes this dish widely favored and suitable for enjoyment by all ages. This is a practical and nutrient-dense meal option..*

**Keywords:** Culinary entrepreneurship, Family economy, Housewives, Shredded chicken rice, Training and empowerment.

**Abstrak.** Nasi ayam suwir adalah sajian komplit berupa nasi putih yang ditemani ayam suwir beraroma kaya dan aneka bahan pelengkap. Hidangan ini menawarkan perpaduan rasa yang pas antara gurih, pedas, dan sentuhan segar yang menjadikannya kombinasi sempurna. Ayam suwir dibuat dari daging ayam yang direbus bersama rempah-rempah hingga teksturnya empuk, memudahkan untuk disuwir. Daging yang sudah disuwir kemudian ditumis dan dibumbui. Penggunaan bumbu dan rempah-rempah yang intens dalam proses memasak memberikan cita rasa istimewa yang sangat menggugah selera. Bahkan, resep ayam suwir sering diwariskan secara turun-temurun. Selain karbohidrat dari nasi dan protein dari ayam suwir, kita dapat menambahkan sayuran segar sebagai pelengkap, seperti daun kemangi dan irisan mentimun. Ini bukan hanya soal rasa, tetapi juga nilai gizi yang seimbang. Ayam adalah sumber protein tinggi, kemangi dikenal baik untuk kesehatan dan melancarkan pencernaan, sementara mentimun membantu menjaga hidrasi tubuh. Penyajian nasi ayam suwir ini relatif mudah, menjadikannya pilihan yang ideal untuk berbagai kesempatan, mulai dari acara keluarga dan pertemuan teman, hingga sebagai menu yang dijual ke masyarakat luas. Kelezatannya membuat hidangan ini digemari dan cocok dinikmati oleh siapa saja. Ini adalah pilihan hidangan yang praktis dan penuh gizi.

**Kata Kunci:** Ekonomi keluarga, Ibu rumah tangga, Kewirausahaan kuliner, Nasi ayam suwir, Pelatihan dan pemberdayaan.

## LATAR BELAKANG

Seiring berjalananya waktu, masyarakat di era modern telah mengalami evolusi signifikan, khususnya dalam aspek sosial dan ekonomi. Perkembangan ini menghilangkan batasan tradisional, di mana peran perempuan kini tidak hanya terbatas sebagai ibu rumah tangga (IRT), melainkan juga berpartisipasi aktif dalam ranah sosial. Meskipun banyak wanita tetap fokus pada tanggung jawab utama mereka di rumah, desakan keadaan sering kali memotivasi para istri untuk berkontribusi bersama suami dalam memperkuat kondisi finansial keluarga (Mavianti, Hasrian RS, 2020).

Perempuan memiliki peranan substansial dalam upaya penanggulangan kemiskinan melalui inisiatif pemberdayaan. Selain itu, kaum perempuan juga mampu meningkatkan taraf kesejahteraan keluarga dengan cara mengembangkan usaha kewirausahaan rumah tangga yang produktif. Salah satu contoh usaha yang efektif adalah memproduksi dan memasarkan makanan rumahan, karena jenis produk ini diminati oleh berbagai lapisan masyarakat. Makanan rumahan merupakan kebutuhan dasar yang permintaannya stabil. Lebih lanjut, bisnis produksi makanan rumahan ini cukup mudah diimplementasikan oleh ibu rumah tangga sebab proses pembuatan dan produksinya bisa disinergikan dengan waktu menyiapkan makanan untuk konsumsi keluarga sendiri (Setiawati & Rozinah, 2020).

Meskipun potensi untuk menjalankan usaha produksi makanan terlihat mudah, perempuan tetap harus mengatasi berbagai kendala saat berupaya meningkatkan kondisi ekonomi mereka. Tantangan umum yang dihadapi meliputi kurangnya keahlian, terbatasnya akses terhadap peluang kerja, dan hambatan berbasis ideologi yang masih mengaitkan peran perempuan secara eksklusif dengan urusan domestik (Wigati et al., 2023). Oleh karena itu, pelatihan kewirausahaan muncul sebagai bentuk pemberdayaan yang sangat efektif untuk meningkatkan kompetensi dan wawasan kaum perempuan, terutama bagi Ibu Rumah Tangga (IRT). Inisiatif semacam ini membuka kesempatan yang lebih luas bagi mereka untuk mendirikan dan mengelola usaha skala kecil, serta berkontribusi dalam penciptaan lapangan kerja demi mendukung perekonomian keluarga (Ratnasari et al., 2023).

Mahasiswa jurusan manajemen Universitas Borneo Tarakan, berupaya melakukan pemberdayaan kewirausahaan kepada Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kelurahan Karang Balik, dengan fokus pada pembuatan nasi ayam suwir. Produk ini di pilih karena memiliki

# **PENGEMBANGAN KEWIRUSAHAAN KULINER NASI AYAM SUWIR UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA (IRT) DI RT.01 KELURAHAN KARANG BALIK, TARAKAN**

daya tarik yang cukup tinggi di kalangan masyarakat dan dapat menjadi salah satu usaha yang potensial bagi Ibu Rumah Tangga (IRT) karena pembuatannya yang cukup mudah. Dengan adanya pemberdayaan ini, di harapkan para Ibu Rumah Tangga (IRT) dapat memanfaatkan keterampilan dan waktu luangnya untuk mengembangkan kewirausahaannya, serta dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi, sehingga mampu meningkatkan perekonomian dan membantu memenuhi kebutuhan pokok (pangan) masyarakat sekitar (Qomar et al., (2022).

## **METODE PENELITIAN**

Program pengabdian ini dilaksanakan di Karang Balik, Kecamatan Tarakan Barat, Provinsi Kalimantan Utara, dengan peserta Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kelurahan Karang Balik. Fokus utama dari program ini adalah memberikan pelatihan kewirausahaan kuliner pembuatan nasi ayam suwir. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah *entrepreneurship empowerment and development for housewives*. Metode ini bertujuan untuk memberdayakan Ibu Rumah Tangga (IRT) melalui kewirausahaan, dengan fokus pada keterampilan, peningkatan kesejahteraan, dan perekonomian agar Ibu Rumah Tangga (IRT) mampu mengelola usaha rumahan secara efektif, mulai dari memproduksi, mengemas, hingga memasarkan produk. Metode pelatihan kewirausahaan ini terdiri dari tiga tahapan utama yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengembangan kewirausahaan kuliner nasi ayam suwir untuk pemberdayaan Ibu Rumah Tangga (IRT) yang diselenggarakan oleh mahasiswa jurusan manajemen, Universitas Borneo Tarakan. Adapun hasil dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

### **Persiapan Kegiatan**

Langkah awal yang dilakukan adalah melakukan survei untuk menentukan kebutuhan yang dibutuhkan oleh masyarakat dan mengidentifikasi potensi usaha yang akan dikembangkan. Berdasarkan hasil identifikasi yang kami temukan, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi oleh Ibu Rumah Tangga (IRT) seperti keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengembangkan kewirausahaan. Setelah

melaksanakan proses survei, ternyata Ibu Rumah Tangga (IRT) membutuhkan pelatihan yang lebih praktis dan relevan untuk meningkatkan keterampilan mereka. Program pengembangan kewirausahaan nasi ayam suwir ini dipilih karena proses pembuatannya yang mudah, memiliki peluang pasar yang baik dan minat masyarakat yang tinggi serta bahan-bahan produksi yang sangat mudah didapatkan. Selain itu, pemilihan program pengembangan ini karena di wilayah Karang Balik masih sangat sedikit yang menjalankan usaha nasi ayam suwir. Hal ini membuka peluang besar bagi Ibu Rumah Tangga (IRT) untuk memulai bisnis ini.

Setelah menentukan program pengembangan yang akan dilaksanakan, kami berkoordinasi dengan Ibu Rumah Tangga (IRT) di wilayah Karang Balik untuk melaksanakan kegiatan pengembangan kewirausahaan. Selain itu dilakukan persiapan alat dan bahan yang akan dibutuhkan pada saat proses pelaksanaan. Alat yang disiapkan yaitu panci untuk merebus ayam, wadah untuk tempat menyuwir ayam, rice cooker untuk memasak nasi, wajan dan spatula untuk menumis ayam yang telah di suwir untuk diberikan bumbu penyedap dan blender untuk menghaluskan rempah-rempah sebelum di campurkan ke dalam ayam suwir yang sedang ditumis. Sedangkan bahan yang digunakan yaitu ayam, beras, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, kaldu bubuk, minyak goreng, bawang putih & merah, cabai keriting & rawit, kemiri, jahe, dan bahan penyedap lainnya seperti gula dan garam.

### **Pelaksanaan Kegiatan**

Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga (IRT) dengan mengembangkan kewirausahaan kuliner nasi ayam suwir yang diselenggarakan oleh mahasiswa jurusan manajemen, Universitas Borneo Tarakan pada hari Minggu, 5 Oktober 2025, pukul 11.00 sd 14.00 WITA di RT.01 No.83 Kelurahan Karang Balik. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pendidikan kewirausahaan yang dapat meningkatkan pemahaman, kemampuan, dan keterampilan dasar dalam menjalankan usaha kuliner. Program pengembangan ini mengajarkan teknik pembuatan nasi ayam suwir yang dapat dijadikan usaha untuk Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kelurahan Karang Balik untuk meningkatkan perekonomian. Melalui pembelajaran produktif dan keterampilan praktis, Ibu Rumah Tangga (IRT) dilatih untuk memproduksi nasi ayam suwir yang berkualitas dan memiliki daya saing tinggi.

## **PENGEMBANGAN KEWIRUSAHAAN KULINER NASI AYAM SUWIR UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA (IRT) DI RT.01 KELURAHAN KARANG BALIK, TARAKAN**

Pertama, Ibu Rumah Tangga (IRT) di berikan penjelasan tentang alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan nasi ayam suwir. Penjelasan ini penting untuk memastikan bahwa Ibu Rumah Tangga (IRT) memahami peralatan dan bahan yang harus di siapkan sebelum mulai memasak. Setelah menjelaskan tentang alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian Ibu Rumah Tangga (IRT) diberikan penjelasan tentang resep nasi ayam suwir yang akan dibuat. Resep yang diajarkan cukup detail, mulai dari langkah-langkah menyuwir ayam, cara membuat bumbu ayam, cara membumbui ayam, teknik memasak, hingga teknik plating agar nasi ayam suwir terlihat menarik dan mengunggah selera.

Selanjutnya, mahasiswa mempraktikkan proses produksi nasi ayam suwir secara langsung di depan Ibu Rumah Tangga (IRT). proses dimulai dengan pengupasan kulit rempah-rempah yang akan digunakan, yaitu mengupas bawang merah dan putih, jahe, sereh, kunyit, dan lengkuas. Kemudian, mahasiswa menjelaskan cara mengupas dan menghaluskan rempah-rempah yang benar. Lalu, mahasiswa juga menjelaskan cara merebus dan menyuwir ayam. Ayam direbus menggunakan rempah-rempah yaitu sereh dan jahe yang telah di geprek, daun salam, sedikit minyak, dan masako agar ayam tidak amis. Kemudian, mahasiswa menjelaskan cara memasak nasi dan menumis ayam yang telah di campur dengan bumbu-bumbu (bawang merah & putih, cabai keriting & rawit, dan kemiri) yang telah di haluskan. Dan yang terakhir, mahasiswa juga menjelaskan tentang pemberian bumbu penyedap agar rasanya lezat serta menjelaskan cara menyiapkan nasi ayam suwir yang bagus agar terlihat menarik.

### **Evaluasi Kegiatan**

Sesi terakhir adalah evaluasi, mahasiswa mengamati hasil praktik dan proses yang dilakukan selama pembuatan. Mahasiswa juga memberikan sedikit tips tambahan untuk meningkatkan kualitas nasi ayam suwir. Berdasarkan hasil praktik pengembangan kewirausahaan ini, menunjukkan bahwa Ibu Rumah Tangga (IRT) telah mengikuti dan memahami praktik pembuatan nasi ayam suwir dengan baik sesuai dengan penjelasan yang diberikan. Hal ini membuktikan bahwa keterampilan peserta dalam membuat nasi ayam suwir mengalami peningkatan setelah mengikuti praktik pengembangan kewirausahaan ini.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pengembangan kewirausahaan kuliner ayam suwir untuk pemberdayaan Ibu Rumah Tangga (IRT) di RT.01 Kelurahan Karang Balik dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Melalui kegiatan ini, Ibu Rumah Tangga (IRT) tidak hanya di berikan pemahaman dan pengetahuan dasar tentang kewirausahaan, tetapi juga keterampilan dalam memulai dan mengelola usaha nasi ayam suwir. Dengan adanya pemberdayaan ini, diharapkan Ibu Rumah Tangga (IRT) mampu mengembangkan usaha mereka, membuka lapangan pekerjaan, dan meningkatkan kesejahteraan keluarga.

## **PENGAKUAN**

Kami mahasiswa jurusan manajemen Universitas Borneo Tarakan, mengucapkan terimakasih kepada Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kelurahan Karang Balik yang turut berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan Pengembangan Kewirausahaan Nasi Ayam Suwir ini.

## **DAFTAR REFERENSI**

### **Artikel Prosiding**

- Dakhilulloh, F., Sombol, B., Zahratunnisa, A., Khaerunnisa, D., Hidayati, I. N., Tunisa, M., Purnamasari, R., Istiqamah, & Munir, N. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Kewirausahaan di Kelurahan Siranindi. *Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(1), 21-30.
- Deliana, D., Nurlela, N., & Nasution, E. H. Pelatihan Peningkatan Keterampilan Berbicara Bahasa Inggris Melalui Aktivitas Debat di SMKS Budhi Darma Indrapura, Kabupaten Batubara. 31(2), 137-140.
- Dewi, W. N., Norhan, L., Nas, C., Sevtiana, A., Kusuma, P. R., & Sulhan, M. A. (2024). Pelatihan Usaha Ayam Goreng Krispi Sebagai Usaha Meningkatkan Ekonomi Keluarga Bersama Pkm Mi-. 3(1), 1-11.
- Erwin, E., Ismawati, I., Abdullah, S., Wiyono, S., & Maulana, I. Pemberdayaan UMKM melalui Inovasi Teknologi Vacuum Evaporasi untuk Peningkatan Kualitas Gula Aren di Provinsi Banten. 10(3), 703-710.

**PENGEMBANGAN KEWIRUSAHAAN KULINER NASI AYAM  
SUWIR UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA (IRT)  
DI RT.01 KELURAHAN KARANG BALIK, TARAKAN**

- Hasanudin, H., Agustiarini, V., Hendri, M., & Said M. Pemberdayaan Masyarakat melalui Pengelolahan Bunga Telang menjadi Produk Fungsional di Desa Ulak Kerbau Baru Tanjung Raja. *10(3)*, 651- 657.
- Hastuti, H., Tamsir, I., Vindi, W. O., & Leni, L. (2022). Peningkatan Peran Perempuan Dalam Upaya Mendorong Kemandirian Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, *2*(1), 10-16.
- Hidayat, N., Aprisal, M., Hidayah, A., Salsabila, D. N., & Febriyani, R. (2024). Pengenalan Lingkungan Bersih : Program Kerja Bakti di SDN 041 untuk Generasi Peduli. *6*(4), 181- 188.
- Hidayat, N., Febrian, M. R., Vilintia, A., Asri A., Rahmadhanyanti, A. P., Azmi, N., Triani, S., Sabiyya, S., & Vebriansyah, V. (2023). Pengembangan Program Peningkatan Gizi melalui Konsumsi Bubur Sayur Untuk Masyarakat sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kelurahan Kampung Baru Kota Tarakan. *6*(1), 1-6.
- Hidayat, N., Rachmawani, D., Wulandari, N. P., Putri, D. R., Yusnita, F. R., Fauzitiara, F., Keraf, G. A. H., & Putri, T. A. (2024). Pengabdian Masyarakat Upaya Peningkatan Nilai Produk Olahan Ikan dan Gerakan Makan Ikan di Desa Binalatung Kelurahan Pantai Amal. *28*(3), 1-4.
- Hidayat, N., Ribiyansari, R., Septiana, S., Merlin, M., Yusuf, R., Syafran, S., & Ramadani, N. (2024). Pengembangan Program Optimalisasi Gizi Melalui Konsumsi Bubur Manado sebagai Solusi Nutrisi Bagi Masyarakat Dan Petani di Kelurahan Kampung Enam RT. 14 Kota Tarakan. *2*(2), 102-106.
- Hidayat, N., Sarwana, A., Sulaiman, S., Riana, E., Mengsi, M., Ilham, I., & Hilda, H. Inovasi Nasi Gigit Udang Asam Manis : Solusi Pangan Sehat dan Sumber Pendapatan Bagi Ibu Rumah Tangga di RT.5 Kelurahan Kampung 6. *2*(2), 72-81.
- Hidayat, N., Syahputri, A., Zahra, P. S., Lapu, S., Sari, K., & Ridwan, R. (2025). Kolaborasi Sosial Mahasiswa dan UMKM: Berbagi Roti Coklat sebagai Wujud Kepedulian Sosial di Panti Asuhan. *3*(3), 21-27.
- Nurhidayati, N., Rahoyo, R., & Anggraheni, D. (2025). Pemberdayaan ibu rumah tangga dalam rangka peningkatan pendapatan dengan memproduksi tahu susu di kelurahan bulusan kecamatan tembalang. *6*(1), 1209-1213.

- Nurhidayati, V. A., Rizkiriani, A., Nuraeni, A., Prameswari, A. G., Marlina, C. E., & Naqli, F. A. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.). *Jurnal Sain Terapan*, 12(22), 98-109.
- Ramba, D., & Mengga, G. (2022). Pelatihan Rice Bowl Ayam Suwir Pada UMKM di Lembang Randanan Tana Toraja. 8(1), 1-6.
- Ratnasari, S., Saripah, L., & Akhyadi, A. S. (2021). Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Kewirausahaan Menjahit di PKBM Bhina Swakarya. *Diklus: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 1(5), 74-86.
- Setiawati, E., & Rozinah, S. (2020). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengelolaan Usaha Rumahan di Tangerang Selatan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 231-240.
- Suryani, N., Fadillah, H. N., Maulani, T. R., Shopal, O., Kholipah, S., Anjani, E., Rohimah, I., Bukhori, A., Nugraha, D. D., Utami, S. N., & Firdaus, R. A. Pengabdian kepada Masyarakat melalui Penerapan Akuntansi Hijau dalam Pengelolaan Limbah untuk Keberlanjutan Pangan di Desa Sodong, Kabupaten Pandeglang. 10(3), 667-676.
- Tjiptaningsih, W. (2017). Pemberdayaan Perempuan Dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Pada Kelompok Usaha Perempuan di Desa Sindangkempeng Kecamatan Greded Kabupaten Cirebon). *Jurnal Ilmiah Administrasi*, 1(2), 28-35.
- Widayat, T., Khoiriyah, N., Humada, T., Hasanah, N., Utama, D. M., Safira, A. D., Umam, C., Yuslistyari, E. I., & Rosdiyani, T. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Limbah Fly Ash Bottom Ash (FABA) dan Sampah Plastik Menjadi Paving Block untuk Mendukung Eko- Eduwisata Padarincang. 10(3), 589-597.

# PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN KULINER NASI AYAM SUWIR UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA (IRT) DI RT.01 KELURAHAN KARANG BALIK, TARAKAN

## LAMPIRAN



Gambar 1. Banner Pengabdian Masyarakat



Gambar 2. Proses Pembuatan Nasi Ayam Suwir



Gambar 3. Nasi Ayam Suwir



Gambar 4. Dokumentasi hasil kegiatan bersama Ibu Rumah Tangga



Gambar 5. Foto anggota kelompok 2