

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Dawet Ikan yang Berdaya Saing di Desa Kemujan, Karimunjawa

Nurchahyo Kursistiyanto^{1*}, Luky Mudiarti², Desi Setiyowati³, Arif Mustofa⁴, Ahmat Wakit⁵, Boedi Lofian⁶, Khofifa Rohmawati⁷, Nisyaun Nur Aizah⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Nahdlatul Ulama, Jepara, Indonesia

Email: ¹nurchahyokursistiyanto@gmail.com, ²mlukymudiarti@gmail.com, ³desti.8@unisnu.ac.id,

⁴arifmustofa@unisnu.ac.id, ⁵ahmatwakit@unisnu.ac.id, ⁶budi@unisnu.ac.id, ⁷rahmafifa4@gmail.com,

⁸nisyaunnuraizah52@gmail.com

*Email Corresponding Author: nurchahyokursistiyanto@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi masyarakat Karimunjawa melalui pelatihan pembuatan minuman dawet ikan yang inovatif dan berdaya saing. Program ini dilatar belakangi oleh potensi perikanan yang melimpah di Karimunjawa yang belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk produk olahan kreatif. Metode pelaksanaan meliputi observasi, sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi hasil. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah bahan ikan menjadi minuman bernilai jual tinggi serta munculnya wirausaha baru yang berorientasi pada produk lokal unggulan.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat, dawet ikan, pelatihan, ekonomi kreatif, Karimunjawa

Abstract

This community service activity aims to improve the skills and economic independence of the Karimunjawa community through training in the production of innovative and competitive fish dawet drinks. The program is motivated by Karimunjawa's abundant fishery potential, which has not been fully utilized for creative processed products. Implementation methods include observation, outreach, training, mentoring, and evaluation of results. The activity results demonstrate an increase in participants' ability to process fish ingredients into drinks with high sales value, as well as the emergence of new entrepreneurs focused on superior local products.

Keywords: community empowerment, fish dawet, training, creative economy, Karimunjawa

1. PENDAHULUAN

Karimunjawa merupakan salah satu wilayah kepulauan di Kabupaten Jepara yang memiliki potensi besar di sektor perikanan dan pariwisata. Namun, masyarakat setempat sebagian besar masih bergantung pada sektor perikanan tangkap tradisional dan belum memanfaatkan hasil laut secara maksimal untuk produk olahan bernilai tambah. Kondisi ini berdampak pada rendahnya tingkat kesejahteraan masyarakat pesisir. Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk berbasis sumber daya lokal menjadi strategi penting dalam upaya peningkatan ekonomi kreatif di daerah pesisir.

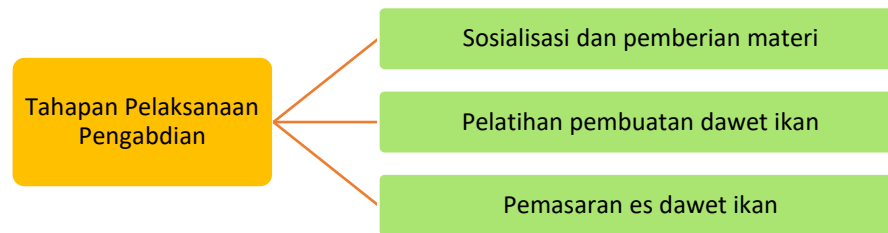
Produk inovatif seperti dawet ikan diharapkan mampu menjadi ikon kuliner baru yang tidak hanya menarik wisatawan tetapi juga menumbuhkan wirausaha lokal. Dawet merupakan minuman yang disajikan dengan es parut, santan, dan gula jawa, dengan pewarna daun suji dan pandan yang berfungsi pula sebagai pemberi aroma pada dawet. Terbuat dari bahan dasar tepung beras dan sagu aren sehingga memberikan tekstur kenyal sekaligus renyah dimulut. Dipilihnya ikan ekor kuning sebagai bahan dasar pembuatan dawet ini dikarenakan ikan ini banyak sekali tertangkap di perairan Karimunjawa. Selain bergizi tinggi, ikan ekor kuning tekstur dagingnya lembut dan warnanya putih. Saat ini, potensi ikan ekor kuning belum dimanfaatkan secara maksimal, hanya dijual secara mentah, digoreng maupun dibakar. Manfaat yang terkandung pada daging ikan ini bagi kesehatan yaitu sebagai salah satu sumber protein berasal

dari kelompok hewani yang dibutuhkan oleh tubuh. Sehingga ikan ekor kuning dapat dijadikan minuman alternatif yang dapat memenuhi kebutuhan protein harian tubuh.

Menurut Agustina dan Setiawan (2020), pemberdayaan masyarakat pesisir harus berorientasi pada peningkatan keterampilan dan pemanfaatan potensi lokal. Hidayati dan Ramadhani (2021) menegaskan bahwa inovasi kuliner berbasis sumber daya lokal berperan penting dalam meningkatkan daya saing UMKM. Selain itu Yuliani dan Prasetyo (2020) menyatakan bahwa pelatihan kewirausahaan dapat mendorong masyarakat untuk lebih mandiri secara ekonomi. Keberhasilan program pemberdayaan bergantung pada pendekatan partisipatif, pendampingan berkelanjutan, serta adaptasi produk terhadap kebutuhan pasar lokal. Pelatihan ini akan mengajarkan prinsip diversifikasi produk yaitu dengan mengubah ikan yang biasanya hanya digoreng/ dibakar menjadi produk minuman tradisional yang unik dan bergizi tinggi. Pelatihan pembuatan dawet ikan ini mendukung program pemerintah yaitu gemar makan ikan. Seperti yang diketahui bahwa konsumsi makan ikan di Indonesia masih rendah. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan tingkat konsumsi makan ikan dan menambah keanekaragaman produk kuliner yang ada di Indonesia khususnya di Karimunjawa.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2025 di Desa Kemujan Karimunjawa, Kabupaten Jepara. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat secara langsung dalam setiap tahap kegiatan. Tahapan dalam kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari tiga tahap, diantaranya adalah tahap I sosialisasi dan pemberian materi tentang potensi dan kandungan gizi ikan, tahap II pelatihan pembuatan dawet ikan yang terdiri dari beberapa proses yaitu: pemilihan bahan baku, pembersihan bahan baku, pelumatan daging, pencampuran adonan, pemasakan, pencetakan, dan penyajian, tahap III pemasaran es dawet ikan.



Gambar 1. Diagram alur pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

3. HASIL PEMBAHASAN

Rangkaian program pelatihan pembuatan dawet ikan diselenggarakan dalam rangka menciptakan produk unggulan Desa Kemujan, Karimunjawa. Kegiatan diikuti oleh 20 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga, nelayan, dan pelaku UMKM. Berdasarkan hasil evaluasi, pelatihan ini menunjukkan dampak signifikan terhadap peningkatan keterampilan dan motivasi masyarakat untuk berwirausaha. Hal ini dapat dilihat pada Table 1 di bawah ini.

Tabel 1. Peningkatan keterampilan dan motivasi masyarakat

Aspek Evaluasi	Sebelum pelatihan	Setelah pelatihan
Pemahaman olahan ikan	35 %	92 %
Kemampuan teknis pembuatan	40 %	90 %
Motivasi berwirausaha	45 %	88 %

Tabel di atas menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada semua aspek evaluasi peserta. Selain peningkatan pengetahuan, pelatihan ini juga menumbuhkan rasa percaya diri masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal.

Tahap kedua pada kegiatan pengabdian masyarakat adalah pelatihan pembuatan es dawet yang dilakukan dengan cara demonstrasi seperti pada Gambar 1. Pelatihan ini juga memberikan materi tentang program gemar ikan yang sedang digalakkan oleh pemerintah. Program gemar ikan atau gerakan makan ikan ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat, karena hasil perikanan di Indonesia cukup melimpah, namun tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia mencapai 54,49 kg, lebih rendah dari Malaysia yang mencapai 70 kg (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017). Sehingga program gemar ikan sangat perlu untuk disosialisasikan agar dapat meningkatkan konsumsi makan ikan masyarakat Indonesia.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan dawet



Gambar 3. Produk dawet ikan

Proses pembuatan dawet berbahan baku ikan ini terdiri dari beberapa proses. Tahap pertama yaitu membersihkan ikan dari sisa kotoran serta mengeluarkan isi perutnya. Selanjutnya ikan dibelah berbentuk kupu-kupu kemudian dikeruk bagian dagingnya. Tahapan ketiga yaitu menghaluskan daging ikan untuk kemudian dicampurkan dengan bahan pembuat cendol lainnya seperti tepung beras dan tepung tapioka. Pewarnaan cendol dilakukan dengan menambahkan air rebusan daun suji, kemudian campuran adonan tersebut direbus dengan api kecil sampai mengental. Tahap terakhir adalah pencetakan cendol dengan menggunakan cetakan cendol. Lalu cendol disajikan dengan tambahan santan dan gula aren yang kemudian disebut dengan Es dawet atau es cendol.

Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa produk dawet ikan yang dikembangkan memiliki karakteristik unik baik dari segi rasa maupun nilai gizi. Produk ini menggabungkan cita rasa tradisional dengan nilai gizi tinggi dari protein ikan, sehingga memiliki potensi sebagai produk kuliner khas Karimunjawa. Dalam proses pendampingan, peserta juga diajarkan strategi pengemasan menarik dan promosi digital sederhana melalui media sosial. Kendala utama yang dihadapi adalah keterbatasan alat produksi dan bahan tambahan seperti esens alami untuk rasa. Namun, solusi diberikan melalui inovasi penggunaan bahan lokal seperti daun pandan dan jahe untuk meningkatkan aroma. Selain itu, peserta diberikan pelatihan sederhana dalam pengelolaan keuangan usaha kecil. Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan ekonomi kreatif masyarakat pesisir, utamanya membantu memperkuat citra Karimunjawa sebagai destinasi wisata kuliner berbasis bahan lokal.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan minuman dawet ikan di Karimunjawa terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi masyarakat. Produk ini menjadi inovasi kuliner baru yang berpotensi sebagai ikon lokal dan daya tarik wisata kuliner. Program ini diharapkan dapat dilanjutkan dengan pendampingan lanjutan dan dukungan pemerintah daerah agar usaha masyarakat lebih berkelanjutan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Islam Nahdlatul Ulama (UNISNU) Jepara, Pemerintah Desa Karimunjawa, dan seluruh peserta pelatihan atas dukungan dan partisipasinya dalam kegiatan ini.

6. REFERENSI

- Agustina, D., & Setiawan, R. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan ikan di daerah pesisir. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 45–53. <https://doi.org/10.1234/jpkm.v6i2.2345>
- Hidayati, S., & Ramadhani, T. (2021). Inovasi kuliner berbasis potensi lokal dalam meningkatkan daya saing produk UMKM. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Kewirausahaan*, 4(1), 12–20.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2022). *Potensi dan Pengembangan Ekonomi Berbasis Perikanan di Wilayah Kepulauan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.
- Nugraha, A., & Putri, L. (2019). Pelatihan pembuatan produk makanan sehat berbasis ikan untuk masyarakat pesisir. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(3), 88–96.
- Sari, M. D., & Wahyudi, H. (2023). Strategi pengembangan produk minuman tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner lokal. *Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 11(1), 25–34.
- Yuliani, R., & Prasetyo, E. (2020). Pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat pesisir dalam upaya peningkatan ekonomi keluarga. *Jurnal Abdimas Bahari*, 2(2), 60–68.