

ANALISIS KARAKTERISTIK PENGOLAHAN IKAN TERI ASIN, STUDI KASUS DI *HOME* INDUSTRI IBU NYAI, PANGANDARAN

**Annisa Rahmah Septiani*, Lina Amelia, Erlin Klani Banjarnahor, Aldisa
Frianti**

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran, Pangandaran, Indonesia

[Email:annisa23003@gmail.unpad.ac.id](mailto:annisa23003@gmail.unpad.ac.id)

ABSTRACT

Salted fish processing in Pangandaran is an important traditional livelihood for coastal communities, utilizing the abundance of marine resources. This region has long been known as a center for salted fish production, relying on traditional preservation techniques. Since its establishment in 2005, the home industry managed by Ibu Nyai has become an example of the continuation of this practice from generation to generation. This study aims to analyze the characteristics of salted fish processing in Pangandaran, with a particular focus on factors that affect product quality and related business potential. Data was collected through interviews and direct observation at production sites in March 2025. The results show that there are two salting methods, namely dry salting and wet salting, each adapted to the time and freshness of the fish. These techniques produce salted fish with a consistent dry texture and a distinctive flavor that is highly sought after by consumers. Despite facing ongoing challenges, such as dependence on weather conditions, this business shows significant economic potential and contributes to the development of a sustainable fishing industry in the region.

Keywords: Traditional Methods, Salting Processes, Economic Potential

ABSTRAK

Pengolahan ikan asin di Pangandaran merupakan kegiatan tradisional yang penting bagi masyarakat pesisir dengan memanfaatkan hasil tangkapan laut yang melimpah. Pangandaran telah lama dikenal sebagai pusat pengolahan ikan asin yang menggunakan metode tradisional. Home industri Ibu Nyai, yang beroperasi sejak tahun 2005, menjadi salah satu contoh usaha yang mempertahankan proses pengolahan ikan asin secara turun-temurun. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik pengolahan ikan asin di Pangandaran, meliputi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk dan potensi bisnis yang dimiliki. Metode riset yang digunakan adalah wawancara dan observasi langsung di lokasi produksi pada bulan Maret 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan asin di Pangandaran dilakukan dengan dua metode penggaraman, yaitu penggaraman kering dan basah, yang disesuaikan dengan waktu dan kondisi kesegaran ikan. Proses ini menghasilkan ikan asin dengan tekstur kering sempurna dan cita rasa khas yang digemari oleh konsumen. Meskipun tantangan seperti ketergantungan pada cuaca tetap ada, usaha ini menunjukkan potensi ekonomi yang

besar dan mendukung pengembangan industri perikanan yang berkelanjutan di daerah tersebut.

Kata Kunci: Metode Tradisional; Penggaraman; Potensi Ekonomi.

PENDAHULUAN

Pangandaran merupakan wilayah pengolahan perikanan yang memiliki potensi perikanan yang tinggi dan memiliki kegiatan pengolahan hasil perikanan, termasuk pengolahan ikan asin dan produk berbahan dasar perikanan lainnya (Andhikawati & Permana, 2023). Kabupaten Pangandaran memiliki 36 kelompok pengolah perikanan atau industri kecil menengah yang mengolah ikan asin jambal, serta 14 kelompok pengolah dan pemasar yang mengolah ikan asin pada tahun 2022 (DKPKP, 2022 dalam Andhikawati & Permana, 2023). Wilayah Pangandaran yang berbatasan langsung dengan laut memiliki potensi perikanan yang tinggi.

Pengolahan ikan merupakan upaya yang dilakukan terhadap sumber daya perikanan melalui proses pengolahan, baik secara modern maupun secara tradisional seperti penggaraman untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sampai titik tertentu, sehingga bakteri tidak dapat hidup dan berkembang lagi. Proses pengawetan dilakukan untuk memperbaiki penampilan, sifat-sifat fisik, kimia, nilai gizi, dan nilai tambahnya untuk memenuhi konsumsi manusia (Kusmawanti *et al.*, 2024). Oleh karena itu, analisis karakteristik pengolahan ikan teri asin menjadi penting untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan dapat mempengaruhi mutu produk serta untuk mengembangkan teknik pengolahan yang lebih baik dan efisien (Fahmi *et al.*, 2023).

Pengolahan ikan asin di Pangandaran dilakukan dengan proses pengeringan alami yang memanfaatkan sinar matahari. Pengeringan ikan secara tradisional dilakukan dengan menjemur ikan di bawah sinar matahari hingga ikan benar-benar kering, yang dapat diketahui dengan cara menekan ikan dan memastikan tidak lembek (Fitriyanti, 2021). Akan tetapi, Menurut (Sirait, 2019) masalah utama dalam proses pengeringan ikan dengan cara penjemuran adalah sangat tergantung pada intensitas sinar matahari. Pengeringan dengan cara ini membutuhkan waktu yang lama pada musim hujan.

Selain itu, bisnis ikan asin mampu menghasilkan keuntungan yang menjanjikan jika dikelola dengan baik. Namun, diperlukan keuletan dan ketelatenan dalam proses produksi dan pemasaran. Potensi hasil ikan asin yang melimpah di Pangandaran juga menunjukkan adanya peluang ekonomi yang besar di daerah tersebut (Fitriyanti, 2021). Keuntungan rata-rata yang diperoleh produsen ikan asin sebesar Rp13.778.588,47 per bulan dengan R/C ratio lebih dari satu yaitu sebesar 1,71 yang menunjukkan usaha pengolahan ikan asin di Kabupaten Pangandaran yang dijalankan selama ini sudah efisien (Firyanti, 2019).

Penelitian ini secara khusus bertujuan untuk mempelajari karakteristik produk ikan teri asin di pangandaran, termasuk faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk, potensi bisnis pengolahan ikan asin yang ada di daerah tersebut, dan bagaimana metode pengolahan mempengaruhi daya saing di pasar. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini akan memberikan informasi yang bermanfaat bagi pelaku usaha pengolahan ikan asin dalam meningkatkan kualitas produk

mereka dan meningkatkan daya saing mereka di pasar, sekaligus mendukung pengembangan industri perikanan di Pangandaran yang berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Riset ini dilakukan pada bulan Maret 2025 di Pantai Timur, Kecamatan Pangandaran, Kabupaten Pangandaran. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan langsung dengan pemilik usaha pengolahan ikan asin, yaitu Ibu Nyai, yang dipilih sebagai responden utama karena memiliki pengalaman lebih dari dua dekade dalam mengelola home industri ikan teri asin secara turun-temurun sejak tahun 2005. Pemilihan Ibu Nyai dianggap representatif karena usahanya berperan sebagai salah satu pusat produksi ikan asin di Pangandaran dan menjadi mitra penting bagi nelayan lokal dalam rantai pasok bahan baku. Lokasi usaha berada di kawasan Pantai Timur Pangandaran, tepatnya di seberang ikon “Pangandaran *Sunrise*”, sehingga mudah diakses untuk observasi lapangan. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mendalam terkait usaha, jenis ikan yang digunakan, sumber bahan baku, metode penggaraman, proses pengeringan, pengemasan, serta tantangan dalam produksi (Romdona *et al.*, 2025). Observasi dilakukan dengan mengunjungi lokasi produksi untuk mengamati secara langsung proses pengolahan ikan asin. Data yang diamati meliputi alat-alat yang digunakan, bahan baku dan bahan tambahan, tahapan pengolahan, serta metode pengemasan produk. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif komparatif untuk mengidentifikasi karakteristik dan pola pengolahan ikan asin di *home* industri Ibu Nyai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan asin adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat melalui proses penggaraman dan pengeringan, dengan tujuan utama untuk mengawetkan ikan agar dapat disimpan dan dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama (Rossa & Nurlaela, 2018). Hasil observasi menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan asin di Pangandaran merupakan salah satu kegiatan tradisional yang telah berlangsung secara turun-temurun dan menjadi bagian penting dari mata pencaharian masyarakat pesisir (Andhikawati & Permana, 2024). Dengan memanfaatkan hasil tangkapan laut yang melimpah, para nelayan dan pengolah ikan mengolah ikan segar menjadi ikan asin melalui teknik penggaraman dan penjemuran, yang tidak hanya berfungsi untuk mengawetkan tetapi juga memberikan cita rasa khas yang digemari oleh banyak kalangan.

Pengolahan ikan asin di Pangandaran umumnya dilakukan secara sederhana dengan menggunakan metode tradisional (Andhikawati & Permana, 2024). Mutu ikan teri asin ditentukan oleh sejumlah faktor penting yang saling berkaitan. Faktor pertama adalah kualitas bahan baku. Kesegaran ikan yang digunakan sangat berpengaruh terhadap mutu produk akhir. Ibu Nyai hanya

menggunakan ikan yang baru ditangkap oleh nelayan mitra, ditandai dengan insang berwarna merah cerah, mata jernih berkilau, serta aroma segar khas ikan laut (Febrians *et al.*, 2025). Faktor kedua adalah penggunaan garam. Garam yang digunakan merupakan garam krosok dengan kristal kasar yang memiliki daya serap air tinggi. Melalui proses osmosis, garam mampu menarik air dari jaringan tubuh ikan sehingga menurunkan kadar air dan menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk (Azrul *et al.*, 2024). Selain itu, garam juga berfungsi sebagai penambah rasa yang memperkuat cita rasa khas ikan asin. Proporsi penggunaan garam yang tepat sangat penting, karena penggunaan yang berlebihan dapat menurunkan kualitas sensori produk, sementara jumlah yang terlalu sedikit berisiko mempercepat kerusakan ikan (Sainnoin *et al.*, 2019). Faktor ketiga adalah cuaca dan lama pengeringan. Proses pengeringan sangat bergantung pada intensitas sinar matahari dan kecepatan angin di lingkungan pesisir. Cuaca cerah dengan paparan sinar matahari yang terik memungkinkan ikan teri kering secara sempurna, menghasilkan tekstur yang keras namun kenyal, tidak lengket, serta memiliki daya simpan lebih lama. Sebaliknya, kondisi cuaca yang mendung atau hujan akan memperlambat proses pengeringan, sehingga ikan menjadi lembek, berbau, dan rentan membusuk (Febrians *et al.*, 2025).

Profil Usaha

Pada tahun 2022, Pangandaran memiliki 14 kelompok yang mengolah dan memasarkan ikan asin (Andhikawati & Permana, 2024). Salah satu usaha pengolahan ikan asin yang berada di Pangandaran ialah *home* industri ikan teri asin Ibu Nyai yang telah berdiri sejak tahun 2005. Rumah produksinya berlokasi di kawasan strategis, tepat di seberang tulisan “Pangandaran *Sunrise*”, tidak jauh dari pantai yang menjadi sumber utama bahan baku. Dengan pengalaman lebih dari dua dekade, usaha ini berfokus pada pengolahan berbagai jenis ikan kecil seperti ikan layang, sarden, teri, dan udang rebon. Ikan diperoleh dari para nelayan lokal yang merupakan mitra usaha, di mana Ibu Nyai berperan sebagai pemodal (Nurpajri *et al.*, 2019).

Alat Yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan



Gambar 1. Kondisi Tempat Penggaraman Ikan Teri Asin di *Home* Industri Ibu Nyai

Pengolahan ikan teri asin di Pangandaran dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana namun fungsional yang tersedia di rumah produksi setempat. Beberapa alat yang digunakan antara lain baskom besar dan ember plastik sebagai wadah pencampuran dan perendaman ikan dalam larutan garam, saringan atau tampah untuk meniriskan air, serta peralatan bantu lainnya seperti gayung, bangku kecil, wadah penampungan air, dan para-para (Maryeni & Saputri, 2022). Alat yang digunakan dalam proses pengolahan dapat dilihat pada Gambar 1.

Para-para merupakan rak-rak yang dibuat menggunakan rangka bambu berukuran 2x1 meter, di bagian tengah diisi oleh waring atau jaring berwarna hitam (Fitriyanti, 2021). Alat ini berfungsi untuk menjaga ikan tetap bersih dan tidak bersentuhan langsung dengan tanah, mempercepat proses pengeringan berkat sirkulasi udara yang baik, serta memudahkan dalam membalik ikan agar kering secara merata. Kombinasi antara alat-alat sederhana ini dan kondisi iklim yang mendukung menjadikan proses pengolahan ikan di Pangandaran tetap efektif meskipun bersifat tradisional.

Bahan Yang Digunakan

Bahan utama yang digunakan dalam proses pengolahan ikan teri asin di *home* industri Ibu Nyai adalah ikan-ikan kecil yang masih segar, seperti ikan teri, ikan petek dan udang rebon (Fitriyanti, 2021). Ikan-ikan ini dipilih karena merupakan hasil tangkapan langsung dari para nelayan yang bermitra dengan Ibu Nyai. Kualitas ikan yang digunakan sangat diperhatikan, ditandai dengan tubuh yang masih utuh, insang berwarna merah cerah, aroma segar, dan tampilan yang layak konsumsi (Kusmawanti *et al.*, 2024). Nelayan memastikan ketersediaan bahan baku yang segar dan berkualitas, karena ikan yang diperoleh langsung diolah tanpa melalui proses penyimpanan yang lama.

Dalam proses pengolahannya, hanya digunakan satu jenis bahan tambahan berupa garam tanpa campuran bumbu dan bahan kimia lainnya. Garam yang digunakan adalah jenis garam krosok, yaitu garam kristal kasar yang dikenal

memiliki daya serap tinggi terhadap air, sehingga sangat efektif dalam proses pengawetan ikan (Anggreani & Hayati, 2022). Penggunaan bahan-bahan alami ini tidak hanya mempertahankan cita rasa tradisional, tetapi juga mencerminkan kesederhanaan dan kearifan lokal masyarakat Pangandaran dalam menjaga kualitas hasil olahan mereka. Nelayan memastikan ketersediaan bahan baku yang segar dan berkualitas, karena ikan yang diperoleh langsung diolah tanpa melalui proses penyimpanan yang lama.

Tahapan Proses Pengolahan Yang Dilakukan

Terdapat dua metode penggaraman yang digunakan, yaitu penggaraman kering dan penggaraman basah. Penggaraman kering diterapkan pada ikan hasil tangkapan malam hari, sedangkan penggaraman basah dilakukan terhadap ikan hasil tangkapan pagi hari. Pemilihan metode ini didasarkan pada pertimbangan waktu dan kondisi kesegaran ikan. Ikan hasil tangkapan malam hari memiliki waktu penyimpanan yang lebih panjang sebelum diproses, sehingga untuk mempertahankan kesegaran dan mencegah pembusukan lebih lanjut, dilakukan penggaraman kering agar garam dapat langsung menstabilkan kadar air dan aktivitas mikroba. Sebaliknya, ikan hasil tangkapan pagi yang masih dalam kondisi sangat segar dapat langsung direndam dalam larutan garam sebagai bentuk penggaraman basah, yang juga memungkinkan proses difusi garam berjalan lebih merata. Pemilihan metode ini merupakan bentuk adaptasi terhadap ritme aktivitas nelayan setempat serta efisiensi waktu produksi di rumah pengolahan. Berikut adalah tahapan masing-masing metode:

1. Penggaraman Kering

Dalam metode pengolahan ini, ikan yang baru tiba langsung dipindahkan ke dalam baskom berukuran besar, kemudian dicampur dengan garam dengan perbandingan 100 kg ikan terhadap 25 kg garam. Setelah proses pencampuran, ikan dibiarkan dalam kondisi kering sementara waktu sebelum memasuki tahap penjemuran. Ketika matahari mulai muncul, ikan yang telah diberi garam kemudian dicuci secara singkat menggunakan air mengalir, lalu disusun di atas para-para sebagai media penjemuran (Kapoh *et al.*, 2022). Proses penjemuran ini juga disertai dengan pembalikan ikan secara berkala agar pengeringan merata. Dua para disatukan, kemudian ikan teri yang telah dijemur dipindahkan dan dibalik ke para yang satunya, sehingga permukaan ikan yang belum terkena sinar matahari langsung dapat kering secara optimal.

Dalam praktik produksi ini, ikan yang baru datang dari nelayan tidak dicuci sebelum diasinkan. Hal ini disebabkan karena para nelayan yang menjadi mitra kerja Ibu Nyai telah melakukan proses pencucian terlebih dahulu sebelum ikan disetorkan. Dengan demikian, ikan yang diterima sudah dalam kondisi bersih dan siap langsung untuk proses penggaraman, sehingga dapat menghemat waktu dan tenaga serta meminimalkan risiko kontaminasi ulang yang bisa terjadi jika pencucian dilakukan ulang di tempat produksi.



Gambar 2. Proses Penjemuran Ikan Teri Asin di *Home* Industri Ibu Nyai

2. Penggaraman Basah

Untuk ikan hasil tangkapan pagi hari yang masih dalam kondisi sangat segar, digunakan metode penggaraman basah. Ikan terlebih dahulu direndam dalam larutan garam dengan komposisi 25 kg garam yang dilarutkan dalam sekitar 50-70 liter air untuk setiap 100 kg ikan. Proses perendaman ini berlangsung selama kurang lebih 3-5 jam di dalam wadah tertutup (Budiman, 2004). Setelah selesai, ikan dicuci secara singkat menggunakan air bersih, lalu ditiriskan. Setelah tiris, ikan disusun di atas para-para untuk dijemur. Proses penjemuran berlangsung selama 1 hari penuh jika sinar matahari terus terpapar sepanjang hari. Paparan sinar matahari yang konsisten membantu mempercepat pengeringan ikan secara merata, sehingga menghasilkan ikan teri asin dengan tekstur yang kering sempurna dan siap untuk dikemas. Cuaca menjadi tantangan utama dalam kegiatan produksi ikan teri asin ini. Curah hujan tinggi dapat menghambat proses penjemuran, yang berisiko menyebabkan ikan membusuk. Dalam kondisi demikian, ikan yang telah diasinkan tetapi tidak dapat dijemur

biasanya dijual sebagai bahan pakan ternak. Oleh karena itu, keberhasilan produksi sangat bergantung pada cuaca dan ketersediaan sinar matahari.

Ikan teri asin yang telah kering sempurna dapat dilihat dari teksturnya yang sudah keras namun tetap lentur, dengan permukaan yang tidak terlalu lembab dan tidak lengket. Ikan terasa kaku saat disentuh, namun masih bisa sedikit ditekek tanpa mudah patah, menandakan kadar air di dalamnya telah berkurang secara optimal. Warna ikan cenderung lebih cerah dan merata, dan tidak menunjukkan tanda-tanda pembusukan atau pertumbuhan jamur.

Pengemasan Produk

Kemasan memegang peran penting dalam menjaga mutu ikan teri asin selama penyimpanan dan distribusi. Selain melindungi produk dari kelembapan, pengemasan juga berfungsi untuk mencegah kerusakan yang dapat disebabkan oleh faktor mikrobiologis, fisik, kimiawi, maupun perubahan suhu lingkungan (Surtani, 2013). Setelah melalui proses pengeringan, ikan teri asin dikemas menggunakan plastik berukuran besar, kemudian disusun rapi ke dalam kardus dengan kapasitas minimal 10 kg per dus. Ikan teri asin yang telah dikemas ini selanjutnya diserahkan kepada tengkulak untuk didistribusikan dan dikemas ulang sesuai dengan permintaan pasar.

Meskipun jenis kemasan yang digunakan relatif sederhana, namun tetap efektif dalam menjaga kualitas ikan teri asin dari paparan kelembapan dan kerusakan selama proses distribusi. Jika pengemasan dilakukan secara kurang tepat, hal ini dapat menurunkan mutu ikan teri asin yang pada akhirnya berdampak pada menurunnya minat beli konsumen (Sirait & Manik, 2024). Sebaliknya, kemasan yang baik akan meningkatkan kepercayaan pasar dan memperkuat daya saing produk. Selain itu, usaha ini tidak memerlukan sertifikasi atau izin khusus untuk kegiatan pemasarannya. Skala produksi sangat bergantung pada jumlah hasil tangkapan nelayan. Jika hasil tangkapan melimpah, produksi dapat mencapai 2 hingga 3 ton per hari, sedangkan pada kondisi normal berkisar antara 100 hingga 200 kg per hari.

PENUTUP

Pengolahan ikan asin di Pangandaran merupakan kegiatan tradisional yang penting bagi masyarakat pesisir serta telah berlangsung secara turun-menurun. Proses pengolahan ini memanfaatkan hasil tangkapan laut yang melimpah menjadi bagian penting dari mata pencaharian masyarakat setempat. Proses pengolahan dilakukan dengan dua metode penggaraman (kering dan basah) yang disesuaikan dengan jenis dan kesegaran ikan. Dengan proses ini menghasilkan produk ikan dengan tekstur yang kering sempurna dan cita rasa yang khas.

Meskipun menghadapi tantangan seperti ketergantungan pada cuaca dan potensi risiko pembusukan, industri pengolahan ikan asin ini tetap menunjukkan

efisiensi tinggi dan potensi ekonomi yang besar. Dengan hasil yang menunjukkan rasio yang menguntungkan, usaha ini dapat meningkatkan daya saing dan mendukung pengembangan industri perikanan yang berkelanjutan di daerah tersebut.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam penyelesaian penelitian ini. Ucapan terima kasih khusus kami sampaikan kepada para nelayan lokal dan pengelola industri rumah tangga Ibu Nyai di Pangandaran yang telah memberikan akses, informasi, dan kerjasama yang sangat berharga selama proses penelitian. Kami juga menyampaikan apresiasi kepada rekan-rekan sejawat, dosen pembimbing, dan pihak-pihak terkait yang telah memberikan bimbingan, saran, serta motivasi dalam pelaksanaan penelitian ini. Tidak lupa, kami berterima kasih kepada masyarakat Pangandaran yang telah melestarikan tradisi pengolahan ikan asin dan berbagi pengetahuan serta pengalaman mereka. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan industri perikanan yang berkelanjutan di daerah ini. Terima kasih.

DAFTAR PUSTAKA

- Andhikawati, A., & Permana, R. (2023). Diseminasi Pemetaan Sumber Potensi Limbah Pengolahan Perikanan di Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. *Farmers : Journal of Community Services*, 4(2), 46–49. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v4i2.48799>
- Andhikawati, A., & Permana, R. (2024). Diseminasi Pemetaan Sumber Potensi Limbah Pengolahan Perikanan di Kecamatan Pangandaran. *Farmers : Journal of Community Services*, 5(1), 84–88. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v5i1.53153>
- Anggreani, N., & Hayati, T. N. (2022). Pemeriksaan Kadar Yodium Pada Ikan Asin Olahan Nelayan Kota Bengkulu. *BULLETT : Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(02), 101–104.
- Azrul, M., Mile, L., & Djailani, F. (2024). Pengaruh Konsentrasi Garam Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Ikan Kembung (*Restrelliger Kanagurata*) Asin Dengan Metode Penggaraman Kering (*Dry Salting*). *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(1), 29-38.
- Budiman, M. S. (2004). *Teknik Penggaraman dan Pengeringan* (Susanto, K. Roni, N. Maharani, D. Ariana, & A. Saefudin, Eds.). Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Fahmi, S. A., Susanto, E., & Sumardianto. (2023). Karakteristik Ikan Teri Nasi (*Stolephorus Spp*) Asin Goreng Siap Makan Dengan Perlakuan Perendaman Dalam Air Panas Sebelum Penggorengan. *Indonesian Journal of Fisheries*

Science and Technology Available, 19(1), 47–53.
<http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>

- Febrians, I. R., Sundari, S., & Nudin, B. (2025). Identifikasi Kendala Kualitas Ikan Asin Teri di UMKM Waluya Pulau Pasaran. *Industriika*, 9(1), 275-282.
- Firiyanti, L. (2019). Sistem Manajemen Mutu Pembuatan Ikan Asin Jambal Roti Sampai Dengan Pemasaran di Kabupaten Pangandaran (Studi Kasus BUMD dan Nelayan di Kabupaten Pangandaran). *Agrisia: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 12.
- Fitriyanti, L. (2021). Analisis Pendapatan Nelayan Dengan Sistem Pengeringan Ikan Asin Lendra Sebelum Covid -19 Di Pangandaran, Kelurahan Pananjung Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *JURNAL AGRISIA*, 14(1), 45–56.
- Kapoh, M. S. S. C. L., Dewi, J., Wibawa, A. S., Sipahutar, Y. H., & Sirait, J. (2022). Penambahan Kadar Garam Terhadap Mutu Sensori, Kadar Air, dan Kadar Garam Produk Terpilih Ikan Asin Cakalang (Katsuwonus pelamis). *Prosiding Simposium Nasional IX Kelautan Dan Perikanan*, 9, 85–92.
- Kusmawanti, L. U., Setia, B., & Nurahman, I. S. (2024). Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin (Studi Kasus Pada Agroindustri Dua Putri Rancage di Desa Batukaras Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 11(2), 530–538.
- Maryeni, S., & Saputri, W. (2022). Teknik Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*) Di Pelabuhan Perikanan Pantai Wilayah I Carocok Anau Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan Sumatera Barat. *SEMAH: Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 6(2), 122–129.
- Nurpajri, Y., Wiryati, G., & Sunaryo, A. (2019). Identifikasi Potensi Perikanan di Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 13(1), 29–41.
<https://doi.org/10.33378/jppik.v13i1.122>
- Resmiati, T., Diana, S., & Astuty, S. (2003). Pengasinan Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) Dan Kelayakan Usahanya Di Desa Karanghantu Serang. *Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian. Universitas Padjadjaran, Bandung*.
- Romdona, S., Junista, S. S., & Gunawan, A. (2025). Teknik Pengumpulan Data: Observasi, Wawancara Dan Kuesioner. *JISOSEPOL: JURNAL ILMU SOSIAL EKONOMI DAN POLITIK*, 3(1), 39–47.
<https://samudrapublisher.com/index.php/JISOSEPOL>
- Rossa, I. M., & Nurlaela, L. (2018). Keamanan Pangan Ikan Asin Di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. *E-Journal Boga*, 7(2), 147–155.
- Sainnoin, R. A., Mauboy, R. S., & Ati, V. M. (2019). Pengaruh Kadar NaCl Terhadap Kadar Lemak Beberapa Jenis Ikan Asin yang Dijual Di Pasar Oeba dan Pasar Oesapa Kota Kupang. *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(1), 78-92.
- Sirait, J. (2019). Pengeringan dan Mutu Ikan kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 303-313.

Surtani. (2013). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri Di Kecamatan Labuhan Maringgai Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmiah ESAI*, 7(1), 1–14.