

ANALISIS KARAKTERISTIK PENGOLAHAN IKAN ASIN JAMBAL ROTI: STUDI KASUS DI *HOME INDUSTRY* HUSNA JAMBAL, PANGANDARAN

Keisya Nurasifa*, Muhammad Dzikri Annafi, Angga Marwah Ramadhan

*Program Studi Perikanan Laut Tropis, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Padjadjaran, Indonesia

Email: keisya23004@gmail.unpad.ac.id

ABSTRACT

Salted jambal roti fish is one of Pangandaran's signature processed products, known for its savory taste and high economic value. This product plays an important role in supporting the income of coastal communities through small and medium-sized businesses. This study aims to understand the production process, the tools and materials used, and the stages of production. The research was conducted at Home Industry Husna Jambal, Padasuka Hamlet, Wonoharjo Village, Pangandaran District, West Java, on March 12, 2025, using a case study method through interviews and observations. The results of the study show that the production stages include cleaning and cutting the fish, washing it with running water, salting it, brushing it to reduce the salt content, and drying it in the sun. Husna Jambal's strengths lie in its traditional processing methods that remain hygienic, the legality of its business through halal and NIB certification, and attractive and informative packaging that increases consumer confidence. This research is expected to provide a comprehensive overview of the practice of processing salted jambal roti fish and serve as a reference for the development of similar businesses.

Keywords: Pangandaran, Salted jambal fish, UMKM

ABSTRAK

Ikan asin jambal roti merupakan salah satu produk olahan khas Pangandaran yang memiliki cita rasa gurih serta nilai ekonomi tinggi. Produk ini berperan penting dalam mendukung pendapatan masyarakat pesisir melalui usaha kecil dan menengah. Penelitian ini bertujuan untuk memahami proses produksi, alat dan bahan yang digunakan, serta tahapan produksi yang dilakukan. Penelitian dilaksanakan di *Home Industry* Husna Jambal, Dusun Padasuka, Desa Wonoharjo, Kecamatan Pangandaran, Jawa Barat, pada 12 Maret 2025 dengan metode studi kasus melalui wawancara dan observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan produksi meliputi pembersihan dan pembelahan ikan, pencucian dengan air mengalir, penggaraman, penyikatan untuk mengurangi kadar garam, serta penjemuran hingga kering. Keunggulan Husna Jambal terletak pada metode pengolahan tradisional yang tetap higienis, legalitas usaha melalui sertifikasi halal dan NIB, serta kemasan yang menarik dan informatif sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai praktik pengolahan ikan asin jambal roti dan menjadi referensi bagi pengembangan usaha sejenis.

Kata Kunci: Ikan asin jambal, Pangandaran, UMKM

PENDAHULUAN

Sebagai negara kepulauan yang terletak di kawasan tropis, Indonesia memiliki sekitar 17.500 pulau dengan garis pantai mencapai 95.181 km dan luas wilayah Indonesia sekitar 9 juta km² terdiri dari 2 juta km² daratan dan 7 juta km² lautan. Indonesia hanya mencakup sekitar 1,3% dari total luas bumi, tetapi dikenal dengan keanekaragaman hayatinya yang sangat tinggi (Kusmana & Hikmat, 2015). Salah satu daerah pesisir yang mencerminkan kekayaan ekologi dan potensi perikanan Indonesia adalah Pangandaran. Terletak di pesisir selatan Jawa Barat, Pangandaran memiliki ekosistem pesisir yang beragam dan menjadi tempat aktivitas perikanan serta pariwisata berbasis bahari (Kurniasih *et al.*, 2020).

Kabupaten Pangandaran dengan garis pantai sepanjang 91 km, merupakan salah satu wilayah pesisir yang mendukung sektor kelautan dan perikanan di Indonesia. Wilayah ini memiliki ekosistem pesisir yang kaya, mendukung berbagai aktivitas ekonomi, terutama perikanan yang terus berkembang setiap tahunnya (Kartika *et al.*, 2020). Selain itu, sektor lain seperti agrobisnis, agroindustri, dan pariwisata turut berkontribusi terhadap pembangunan daerah. Industri perikanan yang mencakup pengolahan hasil tangkapan menjadi salah satu usaha utama dalam meningkatkan nilai tambah dan kesejahteraan masyarakat pesisir.

Melimpahnya hasil perikanan di Pangandaran menjadikan sektor ini sebagai salah satu pilar utama dalam perekonomian daerah. Beragam jenis ikan seperti layur, kembung, teri, tenggiri, jangilus, cakalang, tuna, lele, pari, tongkol, dan manyung, dapat ditemukan dengan mudah di berbagai wilayah. Ketersediaan ikan yang melimpah ini mendorong pemanfaatannya sebagai bahan baku untuk berbagai produk olahan bernilai tambah. Salah satu produk unggulan yang banyak diminati adalah ikan asin jambal roti yang dibuat dari ikan manyung atau yang dikenal sebagai ikan kadukang oleh masyarakat setempat. Ikan asin jambal roti dengan teksturnya yang lembut dan mudah hancur setelah digoreng, memiliki cita rasa khas yang gurih dan aromatik, menjadikannya salah satu oleh-oleh khas Pangandaran yang banyak dicari wisatawan (Sitio *et al.*, 2023). Pada tahun 2021, volume produksi ikan asin jambal roti di Pangandaran tercatat rata-rata sekitar 39–43 kw/bulan, yang menunjukkan kontribusi signifikan sektor ini terhadap perekonomian lokal (Julianti *et al.*, 2022).

Pengolahan ikan asin jambal roti di Pangandaran masih banyak dilakukan secara tradisional oleh masyarakat pesisir. Proses ini umumnya menggunakan metode pengawetan alami seperti penggaraman dan penjemuran, yang dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk jenis ikan, teknik pemotongan, kadar garam, serta kondisi lingkungan selama pengeringan. Penggaraman dan pengeringan sendiri merupakan bagian dari teknik pengolahan ikan yang umum diterapkan dalam produksi berbagai produk olahan, seperti ikan asin, jambal roti, terasi, abon, dendeng, dan kerupuk (Ahmadun & Rahayu, 2018). Sebagian besar usaha pengolahan di Pangandaran beroperasi dalam skala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) atau *home industry* yang tidak hanya menjaga ketersediaan produk ikan asin, tetapi juga menjadi sumber mata pencaharian masyarakat pesisir. Tercatat terdapat 36 kelompok pengolah atau industri kecil menengah (IKM) yang memproduksi ikan asin jambal, serta 14 kelompok pengolah dan pemasar (Poklaser) yang mengolah ikan asin pada tahun 2022 (DKPKP, 2022 dalam Andhikawati & Permana, 2024).

Salah satu *home industry* yang bergerak dalam pengolahan ikan asin jambal roti di Pangandaran adalah Husna Jambal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik pengolahan ikan asin jambal roti yang dilakukan oleh Husna Jambal. Husna Jambal dipilih sebagai objek penelitian karena kemudahan aksesibilitas oleh peneliti serta telah dikenal luas dengan banyak pelanggan, sehingga dinilai representatif untuk menggambarkan usaha pengolahan ikan asin jambal roti di Pangandaran. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai praktik produksi yang dilakukan dengan memahami karakteristik pengolahan yang diterapkan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada *home industry* Husna Jambal di Pangandaran. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan pemilik usaha dan observasi langsung di unit pengolahan. Wawancara bertujuan untuk menggali informasi terkait proses produksi, sedangkan observasi dilakukan untuk mengamati alat dan bahan yang digunakan, serta tahapan pengolahan dari awal hingga pengemasan produk. Penelitian lapangan dilakukan dalam satu hari pada tanggal 12 Maret 2025 dengan panduan wawancara yang berlangsung sekitar satu jam, melibatkan satu responden yaitu pemilik usaha Husna Jambal. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif komparatif untuk membandingkan proses pengolahan yang diterapkan dengan referensi atau standar yang relevan (Syahrizal & Jailani, 2023). Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai karakteristik pengolahan ikan asin jambal roti di Husna Jambal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil *Home Industry* Husna Jambal



**Gambar 1: Pemilik Home Industry Husna Jambal
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)**

Home industry Husna Jambal merupakan unit pengolahan ikan tradisional yang berlokasi di Dusun Padasuka RT. 02 RW. 18, Desa Wonoharjo Kecamatan Pangandaran, Kabupaten Pangandaran, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Usaha ini didirikan oleh Ibu Heni Musarofah pada tahun 2022 (**Gambar 1**). Kegiatan operasionalnya dikelola oleh Ibu Heni bersama suaminya. Namun apabila permintaan sedang tinggi, beliau juga melibatkan saudara sebagai tenaga kerja tambahan untuk membantu proses produksi.

Usaha Husna Jambal ini sudah mendapatkan izin NIB sejak Januari tahun 2023. Menurut Mudiparwanto & Gunawan (2021), Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah identitas resmi yang diberikan kepada pelaku usaha sebagai syarat untuk menjalankan kegiatan usahanya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. NIB memiliki fungsi ganda sebagai bukti pendaftaran dalam kegiatan berusaha atau penanaman modal, sekaligus berperan sebagai pengesahan Tanda Daftar Perusahaan (TDP), yang kini telah digantikan oleh NIB. Pada usaha *home industry* Husna Jambal, keberadaan izin NIB menunjukkan bahwa usaha tersebut telah terdaftar secara legal dan memenuhi persyaratan administratif untuk menjalankan kegiatan usahanya sesuai aturan yang berlaku.

Selain izin NIB, Husna Jambal juga telah memperoleh sertifikasi halal. Sertifikasi ini merupakan pernyataan tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan bahwa produk telah memenuhi standar kehalalan sesuai syariat Islam. Proses sertifikasi dilakukan oleh LPPOM MUI melalui beberapa tahapan, mulai dari pemahaman persyaratan, penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH), penyiapan dokumen, pendaftaran secara online, audit lapangan, hingga monitoring setelah audit sebelum sertifikat halal diterbitkan (Putra, 2017; Sumbalatu *et al.*, 2023). Adanya sertifikasi ini membuat produk Husna Jambal memiliki jaminan keamanan dan kehalalan yang meningkatkan kepercayaan konsumen, khususnya mereka yang sangat memperhatikan aspek kehalalan dalam konsumsi.

Alat dan Bahan Produksi

Peralatan pengolahan makanan merupakan berbagai alat yang digunakan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan (Permenkes No. 1098/Menkes/SK/VII/2003). Pada pengolahan ikan asin jambal roti di Husna Jambal, peralatan yang digunakan mencakup berbagai alat yang mendukung setiap tahap kerja. Alat yang digunakan yaitu sebagai berikut:

- 1) Jolang digunakan sebagai wadah untuk menampung ikan selama proses pencucian atau perendaman.
- 2) Ember berfungsi untuk membawa atau memindahkan ikan dan air dalam berbagai tahapan. Menurut Scabra *et al.* (2021), ember memiliki keunggulan karena mudah dipindahkan, bersifat sementara, dan dapat disesuaikan dengan luas lahan yang tersedia. Selain itu, ember bersifat fleksibel sehingga dapat digunakan kembali sesuai kebutuhan.
- 3) Pisau dan talenan digunakan untuk membersihkan, membelah, atau memotong ikan sesuai ukuran yang diinginkan. Menurut Akhmad *et al.* (2024), talenan merupakan peralatan dapur yang berfungsi sebagai alas atau tumpuan saat memotong bahan makanan untuk diolah.
- 4) Jengkok atau bangku kecil digunakan sebagai tempat duduk agar pekerja lebih nyaman saat melakukan proses pengolahan.
- 5) Keranjang digunakan sebagai tempat menampung ikan yang telah dibersihkan atau siap diolah lebih lanjut.
- 6) Blong atau kotak kontainer digunakan sebagai wadah ketika proses penggaraman
- 7) Berbagai macam alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan, apron, sepatu *boots* dan penutup kepala. Menurut Karina *et al.* (2023), APD memiliki peran penting bagi penjamah makanan dalam pengolahan makanan untuk mencegah kontaminasi yang dapat membahayakan konsumen. Kontaminasi

pada mutu pangan sendiri dapat terjadi akibat pencemaran fisik, kimia, atau biologis yang berasal dari berbagai tahap produksi, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga distribusi (Pribadi *et al.*, 2024).

Pemilihan alat yang digunakan dalam proses produksi di Husna Jambal memperlihatkan pendekatan yang efisien dan sederhana, mengingat metode yang diterapkan masih bersifat tradisional. Alat seperti jolang, ember, serta alat pelindung diri (APD) menunjukkan bahwa aspek kebersihan dan keselamatan diperhatikan. Keberadaan APD menjadi indikator bahwa usaha ini memahami pentingnya higienitas dalam produksi pangan. Setiap peralatan yang digunakan juga dicuci menggunakan air mengalir dan sabun, sehingga kebersihan dan sterilisasi alat tetap terjaga.

Menurut Sutrisno *et al.* (2024), bahan baku merupakan material mentah yang belum mengalami proses pengolahan dan akan diproses lebih lanjut menjadi produk akhir utama suatu perusahaan. Oleh karena itu, dalam pengadaannya perlu mempertimbangkan kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan, baik dari segi kualitas maupun aspek lainnya.

Bahan baku utama yang digunakan Husna Jambal yaitu:

- 1) Ikan: ikan yang digunakan dalam pengolahan jambal roti bervariasi, untuk jambal super, Husna Jambal menggunakan ikan kadukang, sedangkan untuk jambal biasa menggunakan berbagai jenis ikan seperti ikan utik, kadukang bule/putih, ikan jahan, ikan manyung, dan ikan manyuran. Bahan baku ikan diperoleh dari hasil tangkapan lokal dan luar daerah, termasuk Cilacap dan Jakarta. Pengadaan bahan baku tersebut tidak terikat kontrak tetap, melainkan mengikuti ketersediaan pasokan. Hal ini sejalan dengan temuan (Kamsiah & Ponirah, 2021), yang menyebutkan bahwa UKM Mamah Jambal di Pangandaran juga mendapatkan bahan baku ikan dari hasil tangkapan lokal dan Cilacap.
- 2) Garam: garam yang digunakan yaitu garam kristal/krosok. Menurut Pasaribu *et al.* (2022) garam krosok dikenal sebagai *crude solar salt*, adalah jenis garam yang dihasilkan dari proses penguapan dan kristalisasi air laut.

Bahan baku yang digunakan Husna Jambal menunjukkan ketergantungan pada pasokan ikan dari berbagai daerah, baik lokal maupun luar Pangandaran seperti Cilacap dan Jakarta. Hal ini menunjukkan adanya dinamika dalam rantai pasok bahan baku yang dapat mempengaruhi kontinuitas produksi. Penggunaan garam krosok dalam proses penggaraman juga mencerminkan metode pengolahan tradisional yang mempertahankan kualitas ikan asin.

Tahapan Proses Produksi

- 1) Tahapan produksi Husna Jambal:



Gambar 2: Proses Produksi Husna Jambal
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Pada Husna Jambal, proses produksi pengolahan jambal roti biasa yaitu setelah ikan tiba melalui proses pengiriman, ikan dibongkar dan direndam dalam air jika dalam kondisi beku. Setelah ikan mencair atau tidak lagi beku, proses dilanjutkan dengan membuang patil dan sebagian mulut ikan, kemudian ikan dibelah. Ikan tersebut kemudian dicuci hingga bersih menggunakan air mengalir. Hal ini sesuai dengan (SNI 2696:2013), yaitu proses pencucian ikan seharusnya dilakukan menggunakan air mengalir dengan cara yang cepat, teliti, dan higienis.

Menurut Sutrisno *et al.* (2024), proses produksi merujuk pada metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah sumber daya seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku, dan dana menjadi output yang diinginkan. Sementara itu, produksi didefinisikan sebagai aktivitas menciptakan atau meningkatkan nilai guna barang atau jasa. Kemudian menurut Setiasih *et al.* (2023), produksi merupakan bagian dari rantai ekonomi yang mencakup konsumsi dan distribusi. Tanpa produksi, aktivitas ekonomi akan terhenti. Faktor produksi mencakup tenaga kerja, modal, sumber daya alam, serta keterampilan atau teknologi.

Setelah pencucian, ikan masuk ke tahap penggaraman di dalam blong atau kotak kontainer selama minimal 2 hari, sedangkan waktu optimalnya adalah 3 hari (dengan perbandingan 1 kuintal ikan membutuhkan 25 kg garam). Setiap lapisan ikan ditutup dengan garam hingga seluruh permukaannya tertutup sepenuhnya. Lapisan garam yang lebih tebal diberikan pada bagian paling atas, sama seperti di bagian dasar.

Menurut Bahmid *et al.* (2019), penggaraman ikan merupakan metode pengawetan dengan menambahkan garam dalam jumlah tertentu, diikuti dengan proses pengeringan. Menurut Kamsiah & Ponirah (2021), pengeringan adalah metode untuk mengurangi atau menghilangkan sebagian kandungan air dalam bahan melalui proses penguapan dengan bantuan energi panas. Pengeringan secara alami dilakukan menggunakan angin dan sinar matahari. Pada proses ini, ikan dijemur di atas rak yang diarahkan sesuai dengan datangnya angin di area terbuka agar terkena sinar matahari dan hembusan angin secara langsung (**Gambar 2**). Ketika kondisi cuaca panas, proses pengeringan biasanya hanya memerlukan waktu satu hari, sedangkan pada musim hujan dapat berlangsung lebih dari satu hari hingga ikan benar-benar kering.

Setelah penggaraman selesai, ikan dicuci kembali dan direndam menggunakan air tawar selama 0,5–1 jam dan disikat untuk mengurangi kadar garam. Menurut Kamsiah & Ponirah (2021), proses penyikatan harus dilakukan dengan hati-hati untuk mencegah kerusakan pada daging ikan. Air disiapkan terlebih dahulu di dalam jolang, tetapi ikan tidak direndam di dalamnya. Setiap ikan disikat secara perlahan untuk membersihkan sisa kotoran. Setelah proses penyikatan selesai, ikan dapat langsung dijemur di bawah sinar matahari hingga kering.

Pada jambal roti super, terdapat perbedaan dalam proses pemotongan dibanding jambal roti biasa. Patil dan kepala ikan dipotong hingga habis, kemudian ikan disiangi. Basri *et al.* (2021) menyebutkan bahwa penyiangan ikan dapat dilakukan dengan cara membelah bagian perut hingga kepala dan insang menggunakan pisau tajam. Proses ini bertujuan untuk membuang kotoran, mempermudah penanganan, dan meningkatkan tampilan ikan. Setelah ikan disiangi, kemudian ikan dicuci bersih menggunakan air mengalir. Setelah bersih, garam dimasukkan ke dalam rongga perut ikan hingga penuh.

Ikan kemudian dimasukkan ke dalam blong berisi garam selama 5 hari, bagian dasar blong terlebih dahulu diberikan lapisan garam, kemudian ikan disusun di atasnya dengan rapi. Setiap lapisan ikan ditaburi garam sampai tidak terlihat lapisan ikan. Setelah 5 hari, ikan dikeluarkan dari tong, dibelah, kemudian dicuci kembali dengan air tawar mengalir dan disikat untuk mengurangi kadar garam. Langkah terakhir adalah menjemur ikan di bawah sinar matahari hingga kering.

2) Tahapan Produksi Jambal Roti Menurut BPOM RI:

Menurut BPOM RI (Koswara *et al.*, 2017), proses pengolahan jambal roti biasa dimulai dari membeli ikan manyung dari Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Menurut Dien *et al.* (2022), Tempat Pelelangan Ikan (TPI) merupakan lokasi di mana proses jual beli ikan dan hasil laut berlangsung, baik melalui sistem lelang maupun secara langsung. Ikan yang sudah dibeli ini tidak dicuci terlebih dahulu, melainkan langsung dipotong kepalanya dan dibuang isi perutnya. Kemudian proses pembelahan dilakukan dari punggung ke arah perut, dilanjutkan pada sisi lainnya dari perut ke arah punggung. Agar ikan dapat dibuka lebar, dua tulang di dekat sirip punggung dipotong. Setelah pembelahan, ikan langsung digarami dengan konsentrasi garam sekitar 30–35% selama satu malam.

Setelah proses penggaraman, ikan dikeluarkan dari bak dan dicuci menggunakan sikat untuk menghilangkan sisa garam dan kotoran lainnya. Sebelum dijemur, bagian daging ikan diolesi larutan bawang putih dan gula. Menurut BPOM RI (Koswara *et al.*, 2017), digunakan sekitar 1 kg bawang putih dan 1 kg gula untuk mengolah ±100 ekor ikan manyung dengan berat per ekor 1–2 kg. Penjemuran dilakukan di atas para-para bambu yang dilapisi waring hitam selama dua hingga tiga hari atau sampai ikan cukup kering. Menurut Orlan *et al.* (2019), bawang putih (*Allium sativum*) mengandung allicin, suatu senyawa minyak atsiri yang memiliki sifat antimikroba dan dapat membantu mencegah kerusakan makanan pada konsentrasi tertentu. Oleh karena itu, penggunaan larutan bawang putih dalam proses pengolahan ikan asin jambal roti berpotensi meningkatkan daya simpan produk dengan cara yang lebih alami.

Sementara itu, proses jambal roti super sedikit berbeda. Ikan manyung segar tanpa dicuci terlebih dahulu langsung dipotong kepalanya dan dibuang isi perutnya. Garam dimasukkan ke dalam rongga perut ikan dengan konsentrasi 30–35%. Ikan kemudian disusun dalam bak penggaraman yang bagian dasarnya sudah dilapisi garam. Setelah satu malam, garam dari rongga perut dikeluarkan dan digunakan kembali untuk menggarami bagian luar ikan. Proses penggaraman ini dilanjutkan selama dua hingga tiga malam.

Setelah tiga hingga empat hari, ikan dikeluarkan, dibelah dari punggung ke arah perut dan sisi lainnya agar dapat dibuka lebar. Tulang di dekat sirip punggung juga dipotong. Setelah proses pembelahan, ikan dicuci bersih menggunakan sikat untuk menghilangkan sisa garam dan kotoran. Sebelum ikan dijemur, bagian daging diolesi larutan bawang putih dan gula secukupnya. Penjemuran dilakukan di atas para-para bambu berlapis waring hitam selama tiga hingga empat hari atau hingga ikan cukup kering.

Proses produksi yang dilakukan di Husna Jambal mencerminkan praktik pengolahan ikan asin yang umum dilakukan di industri rumahan. Proses penggaraman yang memakan waktu 2–5 hari menunjukkan bahwa metode ini bertujuan untuk meningkatkan daya simpan dan mempertahankan cita rasa khas jambal roti. Teknik penyikatan ikan setelah penggaraman menjadi langkah penting dalam mengontrol kadar garam, yang dapat mempengaruhi kualitas akhir produk.

Perbedaan dalam pengolahan jambal roti biasa dan super juga menunjukkan adanya segmentasi produk berdasarkan kualitas dan jenis ikan yang digunakan. Pada jambal roti super, perlakuan khusus dalam proses pembelahan dan penyimpanan dengan garam lebih lama menunjukkan strategi produksi yang bertujuan meningkatkan nilai jual produk. Harga jambal roti super lebih tinggi Rp35.000–45.000/kg dibandingkan jambal roti biasa.

Perbandingan tahapan produksi Husna Jambal dengan standar BPOM RI (Koswara *et al.*, 2017) menunjukkan bahwa tahapan produksi yang diterapkan telah mengikuti kaidah yang ditetapkan oleh BPOM. Namun, terdapat beberapa perbedaan seperti penggunaan larutan bawang putih dan gula dalam proses BPOM yang tidak digunakan dalam prosedur Husna Jambal. Hal ini menunjukkan adanya variasi metode yang dapat berpengaruh terhadap cita rasa dan preferensi pasar. Perbedaan ini salah satunya disebabkan oleh pertimbangan biaya, karena penggunaan bawang putih dan gula dalam jumlah besar akan menambah modal produksi.

Pengemasan Produk

Menurut Samuddin *et al.* (2018), kemasan adalah wadah atau pembungkus yang digunakan untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi, atau pengaruh lingkungan lainnya selama proses penyimpanan, distribusi, hingga sampai ke tangan konsumen. Sementara itu, pengemasan merupakan suatu proses pemberian wadah atau pembungkus pada produk yang bertujuan menjaga kualitas, memperpanjang masa simpan, serta memudahkan proses pemasaran dan distribusi.

Widiati (2019) menyatakan bahwa kemasan memiliki tiga fungsi utama dalam produk. Pertama, sebagai wadah yang memudahkan proses pengangkutan produk dari produsen ke konsumen. Kedua, melindungi produk dari berbagai faktor eksternal seperti cuaca, benturan, dan tekanan selama penyimpanan atau distribusi. Ketiga, sebagai media informasi dan promosi, di mana kemasan memberikan informasi

penting mengenai produk, membangun citra merek (*brand image*), serta memudahkan konsumen dalam mengenali dan membedakan produk dari pesaing. Oleh karena itu, label dan merek menjadi bagian krusial dalam pengemasan untuk membedakan produk di pasar. Untuk memastikan desain kemasan menarik dan efektif dalam menarik perhatian konsumen, disarankan agar produsen berkonsultasi dengan desainer kemasan.



**Gambar 3: Pengemasan Produk Husna Jambal
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)**



**Gambar 4: Kantong Kemasan
Produk Husna Jambal
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)**

Pada *home industry* Husna Jambal, proses pengemasan dilakukan secara bertahap untuk menjaga kualitas produk dan memberikan informasi yang jelas kepada konsumen. Tahap pertama, produk dibungkus menggunakan kertas nasi (**Gambar 3**) untuk mencegah ikan asin jambal roti bersentuhan langsung dengan plastik, yang dapat memengaruhi tekstur dan aroma produk. Setelah itu, produk dikemas menggunakan plastik atau wadah cup (**Gambar 3**) sesuai dengan permintaan konsumen. Produk yang sudah dikemas kemudian disimpan terlebih dahulu pada suhu ruang sebelum didistribusikan. Sebagai tahap akhir ketika didistribusikan, produk dimasukkan ke dalam kantong kresek (**Gambar 4**) yang mencantumkan informasi penting seperti nama "Husna Jambal," nama pemilik yaitu Teh Heni, daftar produk yang ditawarkan, nomor kontak, dan alamat usaha. Pengemasan ini tidak hanya

berfungsi melindungi produk selama distribusi tetapi juga menjadi sarana promosi dan membangun kepercayaan konsumen melalui informasi yang jelas dan mudah diakses.

PENUTUP

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa industri pengolahan ikan asin jambal roti di *Home Industry* Husna Jambal menerapkan proses produksi secara tradisional. Proses pengawetan alami melalui penggaraman dan penjemuran dilakukan dengan baik, dan usaha ini telah memenuhi persyaratan legalitas termasuk sertifikasi halal dan izin NIB. Selain itu, aspek kebersihan dan keselamatan kerja di *Home Industry* Husna Jambal juga diperhatikan dan tahapan produksinya telah sesuai dengan standar BPOM. Meskipun terdapat perbedaan dalam penggunaan larutan bawang putih dan gula dalam proses BPOM yang tidak digunakan dalam prosedur *Home industry* Husna Jambal.

Saran

Untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk, disarankan agar *Home Industry* Husna Jambal melakukan pengembangan metode pengolahan yang lebih modern tanpa menghilangkan nilai tradisional untuk efisiensi, seperti penggunaan teknologi pengeringan serta meningkatkan kerjasama dengan pemasok bahan baku lokal yang dapat membantu menjaga kontinuitas produksi dan kualitas produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Heni Musarofah selaku pemilik *Home Industry* Husna Jambal atas kerjasama dan informasi yang diberikan, serta kepada dosen pembimbing dan seluruh pihak yang telah mendukung kelancaran penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadun, & Rahayu, D. (2018). Pelatihan Pemasaran Produk Usaha Kecil Menengah (UKM) Pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Ikan Kecamatan Parigi Jawa Barat. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–12. <http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/PAMAS>
- Akhmad, F. S., Ramdhani, A. P., Fidayanti, A., & Jakaria, R. B. (2024). Perancangan Produk Talenan Multifungsi Menggunakan Metode *Desain For Assembly Manufacture* (DFMA). *Kohesi: Jurnal Multidisiplin Saintek*, 4(1). <https://doi.org/10.8734/Kohesi.v1i2.365>
- 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>
- Bahmid, J., Lekahena, V. N. J., & Titaheluw, S. S. (2019). Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam Terhadap Karakteristik Sensori Produk Ikan Layang Asin Asap. *Jurnal BIOSAINSTEK*, 1(1), 61–67. <https://doi.org/10.52046/biosainstek.v1i01.219.61-67>

- Basri, Suryono, M., & Novaliah. (2021). Pengolahan Pembekuan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Menggunakan *Frezeer* Kulkas. *Semah: Journal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 5(1), 59–66.
- Dien, H. A., Kaparang, J. T., & Bintang, J. (2022). Sanitasi Tempat Pelelangan Ikan (Tpi) Pelabuhan Perikanan Pantai Tumumpa Manado. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 6(1), 22–29.
- Julianti, R., Lestari, S. P., & Arisman, A. (2022). Pengaruh Kualitas Produk dan Tata Letak Produksi terhadap Produktivitas (Studi Kasus pada Produksi Asin Jambal Roti di Pangandaran). *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(11), 4026–4029.
- Kamsiah, K., & Ponirah, P. (2021). Kajian Kelayakan Usaha Pengolahan Tradisional Jambal Roti di UKM Mamah Jambal. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 15(3), 319–331. <https://doi.org/10.33378/jppik.v15i3.286>
- Karina, I. D., Wani, Y. A., & Arfiani, E. P. (2023). Studi Kualitatif: Praktik Penggunaan Alat Pelindung Diri Pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bangil. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 4(2), 240–252. <https://doi.org/10.52742/jgkp.v4i2.204>
- Kartika, L., Nurhayati, A., Dewanti, L. P., & Rizal, A. (2020). Kontribusi Perikanan Tangkap Dalam Mendukung Perekonomian Di Kabupaten Pangandaran. *Syntax Idea*, 2(8), 429–445.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, cita, Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan Ikan Asin Jambal Roti Untuk Industri Rumah Tangga*. BADAN POM. www.pom.go.id
- Kurniasih, I., Nurhayati, A., Dewanti, L. P., & Rizal, A. (2020). Potensi Wisata Bahari di Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 10(1), 8–19.
- Kusmana, C., & Hikmat, A. (2015). Keanekaragaman Hayati Flora Di Indonesia. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*, 5(2), 187–199. <https://doi.org/10.19081/jpsl.5.2.187>
- Mudiparwanto, W. A., & Gunawan, A. (2021). Peran Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta Dalam Pemberian Izin Usaha Setelah Berlakunya Sistem *Online Single Submission* (OSS). *Diversi Jurnal Hukum*, 7(1), 106–128. <https://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/Diversi>
- Orlan, Asminaya, N. S., & Nasiu, F. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Tepung Ikan yang Diberi Pengawet Bawang Putih (*Allium sativum*) pada Masa Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Agripet*, 19(1), 68–76. <https://doi.org/10.17969/agripet.v19i1.14147>

- Pasaribu, R. P., Pranoto, A. K., Anasri, Waluyo, & Suratna. (2022). Analisa Kualitas Baku Mutu Garam Krosok Menjadi Garam Kesehatan Dan Industri Di Kabupaten Karawang. *PELAGICUS: Jurnal IPTEK Terapan Perikanan Dan Kelautan*, 3(3), 137–149. <https://doi.org/10.15578/plgc.v3i3.11336>
- Pribadi, M. F. I., Nurlaela, R. S., Imami, A., & Syaban, M. H. (2024). Pengawasan Mutu Pangan : Pencemaran dan Pemalsuan Yang Sering Terjadi Pada Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3(6), 7147–7156.
- Putra, P. A. A. (2017). Kedudukan Sertifikasi Halal Dalam Sistem Hukum Nasional Sebagai Upaya Perlindungan Konsumen Dalam Hukum Islam. *Amwaluna: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 1(1), 149–165. <https://doi.org/10.29313/amwaluna.v1i1.2172>
- Samuddin, S. F., Lahi, B., Toalib, R., & Gazali. (2018). Sosialisasi Pentingnya Menjaga Mutu Dan Daya Pikat Kemasan Produk. *Journal of Character Education Society*, 1(2), 18–23. <https://doi.org/10.31764/jces.v1i2.1519>
- Scabra, A. R., Wahyudi, R., & Rozi, F. (2021). Introduksi Teknologi Budidaya Ikan Dalam Ember (Budikdamber) Di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara. *JPPi: Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 1(2), 171–179. <https://doi.org/10.29303/jppi.v1i2.187>
- Setiasih, M. S., Wullur, M., & Sumarauw, J. S. B. (2023). Analisis Proses Produksi Di Cv. Anugerah Persada Teknik, Di Sepanjang, Jawa Timur. *Jurnal EMBA*, 11(1), 12–22.
- Sitio, N. M., Aisyah, F. Al, & Anjani, S. N. (2023). Upaya Peningkatan Penjualan UMKM Jambal Roti Teh Ai Melalui Pemasaran Online Menggunakan Marketplace. *JLP : Jurnal Lentera Pengabdian*, 1(4), 470–475.
- Sumbalatu, J., Prasojo, W. B., & Panjaitan, A. M. (2023). Persepsi Masyarakat Terhadap Label Halal pada Restoran. *Jurnal Pena Islam : Jurnal Penelitian Ilmu Tarbiyah, Syariah, dan Kajian Umum Keislaman*. 3 (1), 25-34.
- Sutrisno, N., Lestari, D. D., & Sirait, E. P. (2024). Pengaruh Pengadaan Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Pt. Percetakan Gramedia Kab. Bekasi. *Cendekia : Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 4(2), 191–202.
- Syahrizal, H., & Jailani, M. S. (2023). Jenis-Jenis Penelitian Dalam Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *QOSIM: Jurnal Pendidikan, Sosial & Humaniora*, 1, 13–23.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (*Packaging*) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di “*Mas Pack*” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67–76.