

Analisis Karakteristik Pengolahan Ikan Asin Jambal Roti, Studi Kasus Di Home Industri Teh Iti, Pangandaran

Analysis Of Processing Characteristics Of Salted Jambal Roti Fish, A Case Study In Teh Iti Home Industry, Pangandaran

Junianto¹, Tri Indra Wibawa¹, Keren Tamaris^{1*}, Zidan Fathul Rohman Sauri¹

¹Program Studi Perikanan Laut Tropis, Departemen Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

*Email Koresponden: kerentamaris@gmail.com

Received : 19 Juni 2025 | Accepted : 2 Juli 2025 | Published : 4 Juli 2025

Kata Kunci	ABSTRAK
Ikan Asin, Jambal Roti, Pangandaran, UMKM Copyright (c) 2025 Authors Junianto, Tri Indra Wibawa, Keren Tamaris, Zidan Fathul Rohman Sauri  This work is licensed under a Creative Commons Attribution- ShareAlike 4.0 International License.	Ikan asin jambal roti adalah produk olahan yang terbuat dari bahan baku ikan manyung. Istilah jambal roti digunakan karena tekstur dagingnya yang mudah hancur setelah digoreng dan aromanya yang kuat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik pengolahan ikan asin jambal roti pada UMKM teh Iti di Pangandaran, Jawa Barat. UMKM ini sangat penting untuk memanfaatkan sumber daya lokal dan meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus dan teknik pengambilan data meliputi observasi, wawancara serta studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan ikan asin jambal roti masih dilakukan secara tradisional meliputi pembersihan, penggaraman hingga penjemuran dengan menggunakan alat sederhana. UMKM ini memanfaatkan potensi lokal dan berkontribusi besar pada pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir.
Keywords	ABSTRACT
Jambal Roti, Salted Fish, MSME, Pangandaran	Jambal roti salted fish is a processed product made from manyung fish. The term jambal roti is used because of the texture of the meat which crumbles easily after frying and its strong aroma. This study aims to determine the characteristics of salted jambal roti fish processing in Iti teh MSME in Pangandaran, West Java. This MSME is very important to utilize local resources and improve the economy of coastal communities. The research method used is qualitative with a case study approach and data collection techniques include observation, interviews, and literature studies. The result of the study showed that the processing of salted jambal roti fish is still carried out

traditionally, including cleaning, salting and drying using simple tools. This MSME utilizes local potential and makes a major contribution to the economic empowerment of coastal communities.

1. PENDAHULUAN

Pangandaran adalah salah satu perairan laut yang memiliki tempat wisata bahari yang terkenal dan juga memiliki banyak destinasi pantai yang indah (Kusmawati *et al.*, 2024). Pemerintah daerah juga memiliki rencana untuk mengembangkan Kawasan Pangandaran menjadi tujuan wisata kelas dunia (Natari & Mutaqin, 2021). Pangandaran tidak hanya terkenal sebagai daerah pariwisata bahari tetapi juga dikenal sebagai daerah produsen ikan asin jambal roti (Firiyanti, 2019). Produk olahan ini memiliki nilai ekonomi dan budaya yang tinggi, serta menjadi bagian dari identitas kuliner khas Pangandaran. Hal ini juga menjadi strategi masyarakat pesisir dalam mengolah hasil tangkapan ikan yang mudah rusak menjadi produk yang lebih tahan lama. Sebab ketika dibandingkan jenis makanan lainnya, ikan merupakan bahan pangan yang mudah membusuk, akibat proses kimia (*oksidasi*), aktivitas mikrobiologis terutama bakteri dan proses biokimia (enzim) (Kusmawanti *et al.*, 2024).

Ikan asin jambal roti adalah produk olahan dari bahan baku ikan manyung (*Arius thalassinus*). Istilah jambal roti digunakan karena tekstur dagingnya yang mudah hancur setelah digoreng dan aromanya yang kuat. Daging ikan manyung dikenal memiliki tekstur yang cukup padat, sehingga cocok untuk diolah menjadi jambal roti. Selain itu, ikan manyung dapat diolah dalam berbagai variasi seperti sayur kuning santan, pindang gombroon, dan ikan asin. Tahapan dalam proses pengolahan jambal roti, seperti penggaraman, pengeringan, dan penyimpanan sangat memengaruhi aroma tekstur produk (Fauzi *et al.*, 2022).

Produk ini banyak diminati oleh masyarakat lokal maupun wisatawan sebagai oleh-oleh khas. Salah satu bahan baku utama produk ini adalah ikan manyung (*Arius thalassinus*), yang dipilih karena dagingnya yang tebal, kuat, dan memiliki aroma khas saat diolah menjadi ikan asin. Namun, penggunaan ikan manyung juga memiliki tantangan tersendiri seperti fluktuasi pasokan tergantung musim tangkap serta kebutuhan teknik pengolahan yang tepat agar kualitas produk tetap terjaga. Pengolahan ikan secara tradisional mempunyai peranan yang sangat penting, karena Sebagian besar ikan yang dihasilkan di Indonesia diolah secara tradisional.

Karena komoditas perikanan mudah rusak dan memiliki umur simpan pendek, pengolahan hasil perikanan sangat penting untuk rantai pascapanen (Paladini *et al.*, 2019). Oleh karena itu, penanganan yang cepat dan tepat diperlukan untuk menjaga kualitas produk hingga sampai ke tangan pelanggan. Namun, pada kenyataannya, pengolahan ikan asin di tingkat UMKM masih menghadapi sejumlah masalah. Ini termasuk skala produksi yang kecil, penggunaan teknologi tradisional secara turun-temurun, dan rendahnya penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi. Akibatnya, produk ikan asin seringkali tidak stabil dalam hal kualitas dan daya tahannya, dan mereka tidak memenuhi standar keamanan pangan (Liufeto *et al.*, 2016).

Salah satu yang memanfaatkan peluang ini yaitu teh Iti selaku pemilik UMKM ikan asin jambal roti yang berada di Pangandaran, Jawa Barat. Produk ikan asin jambal roti yang dibuat oleh teh Iti memiliki cita rasa yang unik dan menjadi salah satu oleh-

oleh yang disukai oleh para wisatawan. Menurut Friyanti (2019), produk jambal roti di Kabupaten Pangandaran secara *organoleptic* telah memenuhi syarat standar mutu menurut SNI. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengkaji secara mendalam karakteristik proses pengolahan ikan asin jambal roti di UMKM Teh Iti, sekaligus mengidentifikasi tantangan dan peluang pengembangan usaha secara berkelanjutan di tengah tuntutan pasar yang semakin kompetitif.

2. METODE

Metode riset yang digunakan adalah kualitatif dengan menggunakan pendekatan studi kasus pada industri rumahan ikan asin jambal roti milik teh Iti di Pangandaran, Jawa Barat. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara semi-terstruktur dan observasi langsung. Wawancara dilakukan dengan anak dari Teh Iti selaku pelaku usaha aktif, dengan durasi wawancara ± 45 menit menggunakan panduan pertanyaan terbuka. Observasi dilakukan langsung di lokasi produksi pada bulan Mei 2024 untuk melihat secara rinci proses pengolahan dari tahap awal hingga pengemasan. Untuk penentuan lokasi dilakukan dengan metode *purposive sampling*, teknik penentuan sampel secara sengaja oleh peneliti yang didasarkan pada pertimbangan tertentu dan disesuaikan dengan tujuan penelitian (Sugiyono, 2016). Adapun pertimbangan dalam pemilihan subjek meliputi: (1) usaha telah berlangsung lebih dari lima tahun, (2) telah terlibat dalam produksi ikan asin jambal roti, dan (3) bersedia memberikan informasi secara langsung kepada peneliti. Data sekunder diperoleh dengan melihat literatur sebelumnya yang relevan, seperti jurnal, laporan penelitian, dan sumber akademik lainnya. Untuk memperkuat validitas dan relevansi diskusi, data yang diperoleh dievaluasi secara kualitatif dengan mereduksi data dari temuan observasi dan wawancara, menyusunnya secara naratif, dan menarik kesimpulan berdasarkan pola-pola temuan yang muncul. Semua ini dilakukan dengan membandingkan temuan lapangan dengan referensi sebelumnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Profil usaha

Nama dari usaha ikan asin jambal roti ini adalah kios jambal roti asin “2T teh it”. Toko ini telah berdiri sejak tahun 2010 di kawasan pantai timur Pangandaran. Usaha ini berdiri karena suami teh Iti adalah seorang nelayan, sehingga ketersediaan bahan baku ikan selalu ada dan berkelanjutan. Sebelum memiliki kios tetap, teh Iti memulai usahanya dengan menjadi pedagang keliling yang menjajakan hasil olahan ikan kepada wisatawan di sekitar kawasan wisata.

Kini, usaha tersebut telah berkembang dengan skala produksi 1–2 kuintal ikan per minggu dan memiliki pelanggan tetap. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan permintaan dan keberlanjutan usaha seiring waktu. Menurut Nurdiani *et al.*, (2020), pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan yang berbasis pada potensi lokal mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat pesisir. Selain itu, menurut Pratiwi & Hidayat (2019), keberhasilan UMKM perikanan sangat bergantung pada akses bahan baku dan kreativitas pengusaha dalam mengelola produk.

3.2 Alat yang digunakan dalam proses pengolahan

Dalam pengolahan ikan asin jambal roti sendiri perlu menyiapkan bahan yang baik guna mendapatkan kualitas produk yang bagus untuk dipasarkan. Ibu Iti menggunakan peralatan sederhana yaitu ember, 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. Kemudian pisau, kapak, dan talenan. Menurut (Ramdhani *et al.*, 2024) talenan merupakan peralatan dapur yang berfungsi sebagai alas atau tumpuan saat memotong bahan makanan untuk diolah. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Kamsiah & Ponirah, 2021) mengenai kajian kelayakan usaha pengolahan tradisional jambal roti di UMKM mamah jambal yaitu alat yang digunakan antara lain ember, pisau, talenan dan lain-lain.

Alat-alat ini digunakan dalam proses pemotongan, pembersihan, dan penyiapan ikan. Penggunaan alat manual dalam pengolahan ikan asin cukup umum di kalangan UMKM karena lebih hemat biaya. Selain itu, alat seperti pisau dan talenan termasuk dalam alat pengolahan primer yang penting untuk kebersihan dan efisiensi proses (Sari *et al.*, 2021).

3.3 Bahan utama dan bahan tambahan yang digunakan

Bahan utama yang digunakan adalah ikan jenis manyung. Ikan-ikan ini diperoleh dari perolehan dari hasil tangkapan dan sebagian juga didatangkan dari daerah cilacap. Sementara itu, garam digunakan sebagai bahan tambahan utama dalam proses pengawetan. Penggunaan garam dibutuhkan untuk mengurangi kemungkinan pertumbuhan bakteri patogen (Karyantina *et al.*, 2021). Menurut SNI 01-2721.1-2009, penggunaan garam dalam proses pengolahan ikan asin harus memenuhi standar kadar natrium klorida untuk menjamin keawetan dan keamanan pangan.

3.4 Tahapan proses pengolahan yang digunakan

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. Proses produksi pengolahan ikan asin Jambal Roti ini meliputi penggaraman, fermentasi, dan pengeringan yang mempengaruhi kualitas aroma dan tekstur dari produk.

Proses fermentasi yang dilakukan pada ikan mengakibatkan terjadinya reaksi proteolitik yang merupakan proses penguraian secara biologis terhadap senyawa-senyawa yang lebih sederhana dan terkontrol. Selama proses fermentasi, terdapat unsur-unsur ikan yang terhidrolis menjadi unsur lain seperti protein menjadi asam amino pada peptide, kemudian asam amino menjadi komponen lain yang membentuk cita. Pengolahan ikan manyung dimulai dengan penimbangan, penyiangan, pencucian, penggaraman, dan penjemuran. Ikan manyung diperoleh dari hasil tangkapan dan sebagian juga didatangkan dari daerah Cilacap. Setelah ikan diterima, pertama-tama ikan ditimbang, biasanya antara 500 gram hingga 1 kilogram per ekor. Setelah itu, dilakukannya proses penyiangan, yaitu dipotong bagian kepalanya dan dibuang isi perutnya. Setelah itu, ikan dimasukkan ke dalam blong besar dan kemudian disiram dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran dan darah.

Setelah tahap pencucian selesai, masuk ke tahap penggaraman. Setelah garam dimasukkan ke dalam rongga perut ikan, ikan dibiarkan selama satu hingga dua malam untuk memastikan garam meresap sepenuhnya ke dalam daging ikan, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih padat dan tahan lama. Ikan kemudian dijemur di atas papan bambu selama setengah hari jika cuaca cerah, jika cuaca mendung maka waktu penjemuran dapat diperpanjang hingga ikan benar-benar kering. Tahapan ini menunjukkan bahwa proses pengolahan masih dilakukan secara tradisional namun sistematis. Menurut Darmonto (2018), metode pengolahan tradisional seperti penggaraman dan penjemuran merupakan cara efektif dalam pengawetan ikan yang telah digunakan secara turun menurun di wilayah pesisir.

3.5 Pengemasan produk



Gambar 1. Kemasan ikan asin jambal roti.

Menurut (Samsuddin *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. Menurut Junianto dalam Kamsiah & Ponirah (2021) setelah proses produksi selesai, ada beberapa tindakan yang dapat dilakukan seperti mengemas dan menyimpan. Jika jambal roti akan dijual di kios, maka dilakukan penyimpanan di dalam *freezer*. Tata ikan dengan posisi daging terbuka, setiap lapisan daging ikan harus ditutup dengan kertas pembungkus agar tidak saling menempel.

Pengemasan produk industri rumahan teh Iti dilakukan dengan plastik transparan dan dilapisi dengan koran untuk mengurangi kadar air di bagian dalamnya. Namun, produk tersebut tidak memiliki label atau merek dagang. Berdasarkan penelitian Badri *et al.* (2022), kemasan produk yang menarik dan informatif dapat meningkatkan minat beli konsumen hingga 30%. Penggunaan label dan informasi gizi dapat meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas. Selain itu menurut Sari *et al.* (2020), kemasan yang baik tidak hanya melindungi produk, tetapi juga memberikan nilai tambah dari sisi pemasaran dan kepercayaan konsumen.

4. KESIMPULAN

Pengolahan ikan asin jambal roti oleh teh Iti merupakan usaha yang memanfaatkan hasil laut lokal, khususnya ikan manyung, yang dilakukan secara

tradisional. Pembersihan, pemotongan, penggaraman, pencucian ulang, dan penjemuran adalah semua bagian dari proses pengolahan. Meskipun menggunakan alat sederhana, produk ini sangat disukai dan memiliki pasar tersendiri, terutama di daerah Pangandaran. Hal ini menunjukkan bahwa metode tradisional masih relevan dapat membuat produk yang diinginkan pelanggan. Namun demikian, kelemahan utama yang ditemukan terletak pada aspek pengemasan dan pemasaran, yakni belum adanya label produk maupun informasi nilai gizi. Kondisi ini berpotensi membatasi perluasan pasar dan menurunkan daya saing produk di tengah persaingan industri pangan yang semakin kompetitif. Padahal UMKM ini memiliki peluang untuk berkembang lebih luas dan berkelanjutan sebagai penggerak ekonomi pesisir dengan meningkatkan aspek kualitas dan pengemasan. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi sederhana seperti penambahan label, pencantuman informasi gizi, dan perbaikan desain kemasan untuk meningkatkan kualitas serta daya saing produk. Dengan upaya tersebut, UMKM ini memiliki potensi besar untuk berkembang secara berkelanjutan dan berkontribusi lebih jauh dalam penguatan ekonomi masyarakat pesisir.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Teh Iti, pemilik UMKM ikan asin jambal roti "Teh Iti" di Pangandaran, yang telah berkenan memberikan izin, informasi, dan kesempatan kepada penulis untuk melakukan observasi dan wawancara langsung di lokasi bisnis. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua orang di Departemen Perikanan Laut Tropis Universitas Padjadjaran PSDKU Pangandaran yang telah membantu dengan moral, memberikan fasilitas, dan memberi semangat untuk melakukan penelitian ini. Jangan lupa untuk mengucapkan terima kasih kepada seluruh anggota kelompok yang telah bekerja sama dengan baik, berbagi tugas, dan menunjukkan komitmen yang besar untuk menyelesaikan jurnal ini dengan baik. Akhir kata, penulis menyadari bahwa penelitian ini tidak akan berhasil tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Semoga setiap kontribusi yang telah dilakukan merupakan amal kebaikan dan mendapat balasan yang setimpal.

DAFTAR PUSTAKA

- Badri, A., Irawan, B., & Mulyana, A. (2022). Pengaruh Kemasan Produk Terhadap Minat Beli Konsumen di Industri Olahan Ikan. *Jurnal Agroindustri Kreatif*, 10(2), 112–119.
- Fauzi, O. R., Sipahutar, Y. H., & Maulani, A. (2022). Penerapan GMP dan SSOP pada UMKM Ikan Asin Manyung (*Arius thalassinus*) Jambal Roti di Kabupaten Pangandaran-Jawa Barat. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*, 9, 25-36
- 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(1).
- 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.

- Karyantina, Merkuria, Sri Anggrahini, Tyas Utami, dan Endang Sutriswati Rahayu. 2021. "Karakteristik Jambal Roti Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) dengan Suplementasi Bakteri Asam Laktat Indigenous." *AGROINTEK* 15(2):676–84. doi: 10.21107/agrointek.v15i2.9035
- 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.
- Liufeto DS, Darmanto YS, Agustini TW. 2016. Kualitas pengolahan ikan kayu di Kabupaten Sikka. Prosiding Seminar Nasional Kelautan Universitas Trunojoyo Madura. Madura, Indonesia. Madura (ID): Hlm 295-300
- Natari, S. U., & Mutaqin, B. K. (2021). Analisis Potensi Ekspor Produk Ikan Asin Jambal Roti di Kabupaten Pangandaran. *SULUH: Jurnal Abdimas*, 2(2), 97-104.
- Nurdiani, R., Setyowati, N., & Muniroh, L. (2020). Pengembangan Produk Olahan Ikan untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 87–94.
- Paladini EP, Avilés BG, Schumacher L, Lorenz M, Urquiza YR. 2019. Quality management model for perishable food in a fishing industry. *Journal of Food Process Engineering*.13171: 1-17
- Pratiwi, R., & Hidayat, T. (2019). Strategi Pengembangan UMKM Perikanan. *Jurnal Agribisnis*,13(1), 45–52.
- 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.
- Sari, R. M., Utami, N. P., & Fauzi, A. (2021). Efektivitas Alat Pengolahan Ikan di UMKM. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 30–38.
- Scabra, A. R., Wahyudi, R., & Rozi, F. (2021). INTRODUKSI TEKNOLOGI BUDIDAYA IKAN DALAM EMBER (BUDIKDAMBER) DI DESA GONDANG KABUPATEN LOMBOK UTARA. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 1 (2), 171-179.
- Sugiyono, P. D. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet. Sugiyono. Remaja Rosdakarya. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324>, 4.
- 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.