

Abon Ikan Inovatif

JEJAK KREATIF UMKM INDONESIA



Junianto, St. Masturoh, Wildan Ibadurrahman
Galih Hamdani, Muhammad Salman A. M., Jasmine Khalilah

ABON IKAN INOVATIF

JEJAK KREATIF UMKM INDONESIA

Junianto
St. Masturoh
Wildan Ibadurrahman
Galih Hamdani
Muhammad Salman A. M.
Jasmine Khalilah



Penerbit KBM Indonesia

Adalah penerbit dengan misi memudahkan proses penerbitan buku-buku penulis di tanah air indonesia, serta menjadi media *sharing* proses penerbitan buku

ABON IKAN INOVATIF: JEJAK KREATIF UMKM INDONESIA

Copyright @2025 by Junianto, dkk

All rights reserved

KARYA BAKTI MAKMUR (KBM) INDONESIA

Anggota IKAPI (Ikatan Penerbit Indonesia)

NO. IKAPI 279/JTI/2021

Depok, Sleman-Jogjakarta (Kantor)

081357517526 (Tlpn/WA)

Penulis

Junianto

St. Masturoh

Wildan Ibadurrahman

Galih Hamdani

Muhammad Salman A. M.

Jasmine Khalilah

Desain Sampul

Eca Art

Tata Letak

Ara Caraka

Editor Naskah

Dr. Muhamad Husein Maruapey, Drs., M.Sc

14,8 x 21 cm, iv + 93 halaman

Cetakan ke-1, Desember 2025

ISBN: 978-634-202-964-0

Isi buku diluar tanggungjawab penerbit

Hak cipta merek KBM Indonesia sudah terdaftar di

DJKI-Kemenkumham dan isi buku dilindungi undang-undang

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau

Memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini

Tanpa seizin penerbit karena beresiko sengketa hukum

Website

<https://penerbitkbm.com>, www.penerbitbukumurah.com

Instagram

@penerbit.kbmindonesia, @penerbitbukujogja

Email

naskah@penerbitkbm.com

Distributor

<https://penerbitkbm.com/toko-buku/>

Youtube

Penerbit KBM Sastrabook

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

Undang-Undang No. 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta

- (i) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).
- (ii) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (iii) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (iv) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga buku berjudul “ABON IKAN INOVATIF” ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini disusun sebagai bentuk apresiasi terhadap semangat inovasi dan kreativitas para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Pangandaran yang telah berkontribusi dalam mengembangkan potensi sumber daya perikanan menjadi produk bernilai tambah tinggi.

Pangandaran, dengan kekayaan hasil lautnya yang melimpah, menyimpan peluang besar dalam pengembangan industri olahan perikanan. Salah satu produk unggulan yang menarik perhatian adalah abon ikan, yang kini tidak lagi sekadar makanan tradisional, tetapi telah berevolusi menjadi produk kreatif dengan cita rasa dan kemasan modern. Melalui buku ini, penulis berupaya menggambarkan bagaimana inovasi dalam pengolahan abon ikan tidak hanya memperluas peluang ekonomi masyarakat pesisir, tetapi juga memperkuat identitas kuliner lokal sebagai bagian dari ekonomi biru yang berkelanjutan. Selain mengulas proses kreatif dan teknis produksi, buku ini juga menyoroti perjalanan inspiratif para pelaku UMKM yang dengan ketekunan dan visi kewirausahaan berhasil menciptakan produk inovatif dari potensi lokal. Diharapkan, kehadiran buku ini dapat menjadi

sumber inspirasi bagi generasi muda, pelaku usaha, akademisi, maupun pemerintah daerah dalam mendukung tumbuhnya ekosistem industri kreatif berbasis perikanan di wilayah pesisir Indonesia.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, ide, serta semangat dalam penyusunan buku ini. Semoga karya sederhana ini dapat memberikan manfaat, memperluas wawasan, dan menjadi motivasi bagi pembaca untuk terus berinovasi dan berkontribusi dalam pengembangan UMKM berbasis kelautan dan perikanan.

Pangandaran, Oktober 2025
Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB 01. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
BAB 02. INDONESIA: WILAYAH PESISIR DENGAN POTENSI BESAR.....	11
2.1 Geografi Dan Kekayaan Laut Pangandaran	13
2.2 Sejarah Pengolahan Ikan Di Pangandaran	16
2.3 UMKM Perikanan: Peran Dan Tantangan	19
BAB 03. ABON IKAN SEBAGAI PRODUK UNGGULAN.....	23
3.1 Sejarah Dan Filosofi Abon Ikan Di Nusantara	23
3.2 Tahapan Pembuatan Abon Ikan	25
3.3 Karakteristik Abon Ikan: Rasa, Tekstur, Dan Gizi..	30
3.4 Perbandingan Abon Ikan Vs Produk Olahan Ikan Lain.....	36
BAB 04. JEJAK KREATIF UMKM PANGANDARAN.....	39
4.1 Profil UMKM Abon Ikan Canting Pangandaran	41
4.2 Kisah Inspiratif Pelaku UMKM	44
4.2 Motivasi Dan Semangat Inovasi.....	46

BAB 05. INOVASI PRODUK ABON IKAN	51
5.1 Diversifikasi Bahan Baku (Ikan Laut, Ikan Air Tawar)	51
5.2 Inovasi Rasa Dan Varian (Pedas, Manis, Modern Mix)	52
5.2 Inovasi Kemasan Dan Branding	53
5.3 Standar Kualitas Dan Sertifikasi Produk	54
BAB 06. PENUTUP	57
6.1 Ringkasan Inovasi Abon Ikan.....	57
6.2 Harapan Untuk Masa Depan UMKM Pangan Lokal.....	60
DAFTAR PUSTAKA	63
GLOSSARIUM	73
LAMPIRAN.....	89
PROFIL PENULIS.....	93

DAFTAR PUSTAKA

- Adelianoor, N. D. (2019). Sistem Bagi Hasil Usaha Perikanan Jaring Insang di Pangkalan Pendaratan Ikan Cikidang Pangandaran. *Skripsi*. IPB University
- Aditya, H. P., Herpandi, H., & Lestari, S. (2016). Karakteristik fisik, kimia dan sensoris abon ikan dari berbagai ikan ekonomis rendah. *Fishtech*, 5(1), 61-72.
- Adhuri, D. S., McGrath, D., & Satria, A. (2016). Markets and opportunities for upgrading in small-scale fisheries. *Marine Policy*, 63, 198–205. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2015.03.021>
- Alam, G. M. M., Sayama, T., & Rahman, M. M. (2022). Impacts of COVID-19 on the fisheries and aquaculture sector: A systematic review. *Sustainability*, 14(3), 1071. <https://doi.org/10.3390/su14031071>
- Aisah, S., Saragih, B., & Yuliani, Y. (2021). Pengaruh formula jantung pisang kepok (*Musa acuminata* x *balbisiana*) dan daging ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap nilai gizi abon. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(2), 72-78.
- Bennett, N. J., Finkbeiner, E. M., Ban, N. C., Belton, B., et al. (2020). The COVID-19 Pandemic, Small-Scale Fisheries and Coastal Communities. *Coastal Management*, 48(4), 336–347. <https://doi.org/10.1080/08920753.2020.1766937>

- Campbell, S. J., Jakub, R., Valdivia, A., Setiawan, H., et al. (2021). Immediate impact of COVID-19 across tropical small-scale fishing communities. *Ocean & Coastal Management*, 200, 105485. <https://doi.org/10.1016/j.ocecoaman.2020.105485>
- Dewanti, L. P., Fathurrahman, H., Khan, A., Apriliani, I., & Herawati, H. (2020). Kepadatan stok ikan demersal menggunakan alat tangkap dogol di Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat. *Albacore: Jurnal Penelitian Perikanan Laut*, 3(3), 241-248.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pangandaran. (2023). *Produksi perikanan tangkap Kabupaten Pangandaran tahun 2023*. Pangandaran: DKPKP.
- Eria. (2019). *A Cold Chain Study of Indonesia. Economic Research Institute for ASEAN and East Asia*. <https://www.eria.org/publications/a-cold-chain-study-of-indonesia>
- Fauzi, A. I., et al. (2021). Assessing Potential Climatic and Human Pressures in Blue Carbon Ecosystems in Indonesia. *ISPRS International Journal of Geo-Information*, 10(11), 778. <https://www.mdpi.com/2220-9964/10/11/778>
- FAO. (2022). The State of World Fisheries and Aquaculture 2022: Towards Blue Transformation. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. <https://doi.org/10.4060/cc0461en>
- Fitriani, D., Aulia, R., & Putri, S. (2021). Identifikasi ikan hasil tangkapan nelayan di Pantai Timur Pananjung Pangandaran. *Jurnal Biotropika*, 9(1), 12–18.

- Fitriyanti, L. (2021). Analisis pendapatan nelayan dengan sistem pengeringan ikan asin lendra sebelum COVID-19 di Pangandaran, Kelurahan Pananjung Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Agrisia: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(1).
- Fitriyanti, L. (Tahun laporan keuangan). Analisis laporan keuangan BUMD Pangandaran terhadap proses pembuatan ikan asin jambal roti sampai dengan pemasaran. *Jurnal Manajemen FE-UB*.
- Fitriani Umar, Rasidah Wahyuni Sari, Sukmawati Thasim, Hasnaeni Hasnaeni, Sri Reski Ananda. (2024, Juni). Penguatan Branding Aspek Gizi dan Sertifikasi Halal untuk Meningkatkan Mutu dan Daya Saing UMKM. *Jurnal Abmas Negeri*, 5(1), 77-85.
- Haninah, H., Putri, H. D., Elfidasari, D., & Sugoro, I. (2022). Kandungan nutrisi abon ikan sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) from the Ciliwung River, Indonesia. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 14-19.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
- Junianto, J., Alia Zatifa, K., Nurhasanah, A., & Meetrand, Z. (2023). Analisis pengembangan produk abon ikan Kabupaten Pangandaran: (Studi kasus: Rumah Produksi Mahakarya “Canting”). *JURA: Jurnal Riset Akuntansi*, 2(4).

- Junianto, E. D. M. S., Prasetya, F. E., Justica, F. Z., & Ya Sifa, H. F. (2024). *Value Addition and Marketing Analysis of Fish Meat Ball Products in Household Industry in Pangandaran*. Asian Journal of Food Research and Nutrition, 3(2), 418-424.
- 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
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). *Strategi Diversifikasi Produk Perikanan untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: KKP. Diakses pada 26 September 2025 dari <https://kkp.go.id>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). *Strategi Diversifikasi Produk Perikanan untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: KKP. Diakses pada 26 September 2025 dari <https://kkp.go.id>
- KKP (2020). *KKP Lakukan Panen Perdana Ikan Kobia di Kawasan Budidaya Laut Pangandaran*. Diakses pada 26 September 2025 dari <https://kkp.go.id/djpb/kkp-lakukan-panen-perdana-ikan-kobia-di-kawasan-budidaya-laut-pangandaran65c300b6698c3/detail.html>
- Kusmanto, E., & Setyawan, W. B. (2013). Arus Rip di Perairan Pesisir Pangandaran, Jawa Barat (Rip Current in Pangandaran Coastal Water, West Java). *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 18(2), 61-70.
- Kusumastanto, T., Riani, E., & Sari, I. (2020). Strengthening small-scale fisheries through institutional approach in

- Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 414(1), 012005. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/414/1/012005>
- Muflikhati, I., Hariyati, H., & Setiadi, D. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Ikan untuk Pengurangan Limbah dan Peningkatan Nilai Ekonomi. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 12(2), 45–53. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jppik/article/view/23487>
- 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.
- Nikijuluw, V. P. H. (2018). *Coastal Resources Conservation in Indonesia: Issues, Policies and Future Directions*. (PDF). Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/325056-coastal-resources-conservation-in-indone-404bbe81.pdf>
- Nirmala, C. T. H., Nugraha, R. E., Wicaksono, A. P., Wardhani, D. S. R., Arifin, A. Z., Afandi, F. A., ... & Zhafarina, S. C. (2024). Pembuatan Abon dari Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Sebagai Inovasi Olahan Pangan di Kelurahan Lumpur. *Madani: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*, 2(2).
- Nurdiani, N. (2019). Peran UMKM dalam Diversifikasi Produk Perikanan untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 14(1), 23–34. <https://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jsekp/article/view/7221>

- Permana, R., Nursaidah, I., Abdul Hadi, & Rinaldi, I. (2021). Conservation Status of Shark Landed in Local Fish Market in Pangandaran Regency, Indonesia. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 13(5), 30-36.
- Pratama, G. B., & Nurani, K. (2022). Composition and diversity of drift gillnet catches landed at PPI Cikidang Pangandaran. Universitas Padjadjaran. *Nekton*, 5(1).
- Rachmawati, E., & Nurhayati, R. (2021). Local Food Heritage sebagai Identitas Kuliner dan Potensi Ekspor. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 6(1), 11–25. <https://journal.uny.ac.id/index.php/jpp/article/view/37215>
- Ristina Siti Sundari, Dona Setia Umbara. (2019, Juli). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Agroindustri Abon Ikan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 4 (1), 36-43.
- Rostini, W. D. (2024). *Marine Macroalgae Biodiversity in the Pangandaran Coastal Indonesia (study/report)*. (PDF). Retrieved from https://ejabf.journals.ekb.eg/article_404962_d46dd568a402da0c792c4c0e87ba851e.pdf
- Sahara, R., Isamu, K. T., & Ibrahim, M. N. (2018). Komposisi Gizi Abon Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) dari Proses Pengawetan yang Berbeda. *JFP*, 1(1), 8–16.
- Sari, I., Ichsan, M., White, A., Raup, S. A., & Wisudo, S. H. (2021). Monitoring small-scale fisheries catches in Indonesia through a fishing logbook system: Challenges and strategies. *Marine Policy*, 134, 104770. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2021.104770>
- Setyaningsih, S., & Ratnasari, D. (2024). Pembuatan Abon Ikan Kuniran (*Upeneus Sulphureus*) sebagai Makanan

- Tambahan Balita Gizi Kurang Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 6(01), 30-37.
- Shinta, S. (2022). Identifikasi Jenis Mangrove pada Kawasan Ekosistem Mangrove di Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Akuatik*, 3(1), 9-18.
- Sormin, R. B., Naralyawan, P. F., & Tapotubun, A. M. (2024). Mutu Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Asal Banda. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 1-7.
- Suman, A., Prisantoso, B. I., Satria, F., & Rahmat, E. (2007). Komposisi jenis, penyebaran, dan kepadatan stok ikan demersal laut dalam di perairan Samudera Hindia selatan Jawa dan barat Sumatera. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 13(1), 43-52.
- Sujuliyani, N. D., Rini, N. S., & Lathifa, A. S. (2021). Penentuan umur simpan abon ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di UMKM Maha Karya, Kabupaten Pangandaran. *Buletin Jalanidhitab Sarva Jivita*, 3(2), 71-81.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien*. Udayana University Press Bali.
- Suharto, E., Nugraha, A., & Wahyuni, S. (2020). Pengembangan usaha pengolahan hasil tangkapan nelayan berbasis UMKM di pesisir selatan Jawa Barat. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 15(2), 145–158.
- Sulthoniyah, S.T.M., T.D. Sulistiyati dan E. Suprayitno .2013. Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi

- dan organoleptik abon ikan gabus (*ophicephalus striatus*). *THPi student journal*. 1 (1): 33-45.
- Teguh, A., Rasyid, R., & Hartono, I. (2021). Management of *Penaeus merguensis* conducted in Fish Auction Place (TPI) Minasari Pangandaran, Indonesia. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 6(5), 887–893.
- Uyunun, U., Yuliana, E., & Nurilmala, M. (2020). Analisis Prospektif Usaha Abon Ikan (Kasus: CV Aroma Food Kota Banda Aceh). *Pelagicus*, 1(3), 123-134.
- Wahyuni, M. F., Hernawati, D., & Fitriani, R. (2024). Teleostei, Elasmobranchii, Malacostraca, dan Cephalopoda: Potensi Sumber Daya Laut Berbasis Keanekaragaman Hayati di TPI Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*, 7(1), 1-9.
- Wibawa, T. I., Junianto, J., Tamaris, K., & Rohman Sauri, Z. F. (2025). Analisis karakteristik pengolahan ikan asin jambal roti, Studi kasus di home industri Teh Iti, Pangandaran. *Jurnal Teknik Pertanian Terapan*, 3(1), 9-15.
- Wiranthi, P. E. (2024). Multi-tier captive relations in the global value chain of tuna: Implications for small-scale fisheries. *Marine Policy*. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2024.105994>
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, A. S. (2021). Studi Proksimat dan Penerimaan Abon dengan Menggunakan Daging Ikan yang berbeda di

Kabupaten Cilacap (Proximate Study and Acceptance of abon ikan Using *Different Fish Meats in Cilacap Regency*), 7(4), 71-78.

WRI Indonesia. (2022). *Trends in Marine Resources and Fisheries Management in Indonesia*. World Resources Institute — Indonesia. Retrieved from https://wri-indonesia.org/sites/default/files/2022-12/Marine%20Trends%20Report_WRI%20format_v14.pdf

GLOSSARIUM

ISTILAH	DEFINISI
Abon	Produk makanan kering berbentuk serat daging yang diolah melalui proses pemasakan, pembumbuan, dan pengeringan.
Abon Ikan	Produk olahan ikan berbentuk serat halus yang tahan lama, dibuat dengan penggorengan dan penumisan hingga kering.
UMKM	Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah; unit usaha produktif skala kecil yang menjadi tulang punggung ekonomi lokal.
Ikan Jambal	Ikan manyung yang diolah menjadi jambal roti, sering digunakan sebagai bahan baku abon.
Ikan Tuna	Ikan laut bernilai ekonomi tinggi yang digunakan dalam abon premium.
Ikan Bogo	Ikan air tawar lokal dengan cita rasa gurih yang dapat dijadikan bahan abon.
Spinner	Mesin pemisah minyak dari abon setelah penggorengan.

FIFO	First In First Out, sistem penyimpanan bahan agar yang pertama masuk digunakan lebih dahulu.
Diversifikasi Bahan Baku	Strategi penggunaan berbagai jenis ikan untuk mengurangi risiko keterbatasan bahan baku.
Inovasi Produk	Pengembangan baru dalam bentuk rasa, bahan, kemasan, maupun branding pada abon ikan.
Ekonomi Sirkular	Konsep ekonomi yang memanfaatkan limbah dan hasil sampingan menjadi produk bernilai tambah.
Chousong	Abon babi khas Tiongkok yang menjadi asal-usul produk abon di Asia.
Pengemasan	Proses membungkus produk untuk memperpanjang umur simpan, memudahkan distribusi, dan menjaga higienitas.
Label	Informasi pada kemasan, mencakup tanggal produksi, kadaluarsa, komposisi, dan sertifikasi.
Branding	Strategi menciptakan identitas dan nilai tambah suatu produk agar dikenal konsumen.
Tagline	Slogan atau kalimat singkat untuk memperkuat identitas produk.
Packaging	Desain visual kemasan produk yang berperan penting dalam pemasaran.

Rasa Umami	Rasa gurih khas yang muncul dari protein ikan dan bumbu rempah.
Maillard Reaction	Reaksi kimia antara protein dan gula yang memberi warna coklat pada abon saat penumisan.
Protein	Makronutrien utama dalam ikan yang menjadi keunggulan gizi abon.
Omega-3	Asam lemak esensial dari ikan laut, penting untuk kesehatan jantung dan otak.
DHA	Docosahexaenoic Acid, bagian dari omega-3 yang penting untuk perkembangan otak.
EPA	Eicosapentaenoic Acid, omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan jantung.
Organoleptik	Penilaian mutu produk berdasarkan pancaindra (rasa, aroma, warna, tekstur).
Ekonomi Kreatif	Model usaha berbasis inovasi, ide, dan kreativitas, termasuk pada produk abon ikan.
Local Food Heritage	Konsep makanan lokal sebagai warisan budaya kuliner yang khas.
Value Added	Nilai tambah produk melalui proses pengolahan dan inovasi.
Halal	Sertifikasi produk yang menjamin kesesuaian dengan syariat Islam.

BPOM	Badan Pengawas Obat dan Makanan, lembaga yang mengatur izin edar produk pangan.
GMP	Good Manufacturing Practices, standar produksi untuk menjamin mutu pangan.
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures, prosedur sanitasi standar untuk menjaga kebersihan produk.
Izin Edar	Persetujuan resmi dari otoritas agar produk dapat dipasarkan secara legal.
Cold Storage	Fasilitas penyimpanan dingin untuk menjaga kesegaran bahan baku ikan.
TPI	Tempat Pelelangan Ikan, pusat distribusi ikan hasil tangkapan nelayan.
Pangandaran	Kabupaten pesisir selatan Jawa Barat, pusat pengolahan abon ikan.
Ekspor	Penjualan produk abon ikan ke pasar internasional.
Pasar Tradisional	Jalur distribusi produk pangan lokal dengan jangkauan terbatas.
E-Commerce	Media pemasaran digital yang memperluas jangkauan pasar UMKM.
Curah	Penjualan produk dalam jumlah besar tanpa kemasan kecil.
Full Print Packaging	Kemasan dengan desain cetak penuh yang lebih modern dan profesional.
Sanitasi	Upaya menjaga kebersihan dalam produksi pangan.

Higiene	Praktik menjaga kebersihan diri dan lingkungan produksi makanan.
Kadar Air	Persentase air dalam produk; rendahnya kadar air membuat abon lebih awet.
Daya Simpan	Lama waktu produk dapat bertahan tanpa mengalami kerusakan mutu.
Pengeringan	Proses mengurangi kadar air pada daging ikan untuk memperpanjang umur simpan.
Denaturasi Protein	Perubahan struktur protein akibat pemanasan dalam proses pembuatan abon.
Kolagen	Protein jaringan ikat yang terurai saat pemanasan ikan.
Miofibril	Serat otot ikan yang membentuk tekstur abon.
Bumbu Rempah	Campuran bawang, ketumbar, lengkuas, gula merah, dan lainnya untuk memberi cita rasa pada abon.
Spinner Drying	Proses penghilangan minyak berlebih dari abon dengan mesin putar.
Pemasaran Digital	Strategi penjualan produk melalui media online seperti marketplace dan media sosial.
Reseller	Pihak yang membeli produk dari produsen untuk dijual kembali.
Distributor	Penyalur produk dalam jumlah besar ke berbagai toko atau wilayah.



Oleh-oleh Khas	Produk makanan lokal yang dibeli wisatawan sebagai cendera mata.
Wisata Kuliner	Aktivitas wisata yang berfokus pada makanan lokal khas suatu daerah.
Inovasi Rasa	Pengembangan variasi rasa baru (pedas, manis, gurih) untuk memenuhi selera konsumen.
Varian Produk	Diversifikasi produk dengan bentuk, rasa, atau kemasan berbeda.
Standar Nasional Indonesia (SNI)	Acuan resmi mutu produk yang berlaku di Indonesia.
Produk Premium	Produk dengan kualitas lebih tinggi yang dipasarkan pada segmen tertentu.
Segmentasi Pasar	Pembagian konsumen berdasarkan karakteristik atau kebutuhan tertentu.
Target Pasar	Kelompok konsumen yang menjadi tujuan utama pemasaran produk.
Value Chain	Rantai nilai dari bahan baku hingga produk akhir yang memberi nilai tambah.
Supply Chain	Jaringan distribusi dari bahan baku hingga produk sampai ke konsumen.
Rantai Dingin	Sistem penyimpanan dan distribusi berbasis suhu rendah agar ikan tetap segar.
Pemasaran Langsung	Penjualan produk dari produsen ke konsumen tanpa perantara.
Pemasaran Tidak Langsung	Penjualan produk melalui perantara seperti toko oleh-oleh atau distributor.

Produk Olahan Ikan	Semua produk hasil pengolahan ikan seperti abon, kerupuk, dan ikan asap.
Industri Rumah Tangga	Usaha skala kecil yang dijalankan dalam lingkup keluarga.
Produk Curah	Produk yang dijual dalam jumlah besar tanpa pengemasan kecil.
Harga Kompetitif	Penentuan harga agar produk bersaing dengan produk lain di pasaran.
Modal Usaha	Dana awal yang digunakan untuk menjalankan usaha.
Kredit Mikro	Pinjaman berskala kecil untuk membantu UMKM berkembang.
Ekspor Curah	Penjualan produk ke luar negeri dalam jumlah besar tanpa merek lokal.
Diaspora	Komunitas masyarakat Indonesia di luar negeri yang ikut memasarkan produk lokal.
Identitas Kuliner	Ciri khas makanan yang melekat pada suatu daerah.
Kohesi Sosial	Ikatan sosial dalam komunitas nelayan melalui tradisi dan budaya.
Hajat Laut	Tradisi syukuran nelayan atas hasil laut yang melimpah.
Ekoregion	Wilayah ekologi tertentu yang menjadi dasar pengelolaan sumber daya perikanan.
Rip Current	Arus balik kuat yang sering muncul di perairan Pangandaran.



Nursery Ground	Habitat asuhan alami untuk ikan muda di ekosistem mangrove dan lamun.
Location Quotient (LQ)	Indeks yang menunjukkan keunggulan suatu sektor di wilayah tertentu.
Produk Domestik Regional Bruto (PDRB)	Nilai total barang/jasa yang dihasilkan suatu daerah.
Nelayan Tradisional	Nelayan dengan skala kecil menggunakan kapal di bawah 5 GT.
Armada Tangkap	Kapal dan alat tangkap yang digunakan dalam kegiatan perikanan.
Trammel Net	Alat tangkap tradisional berupa jaring insang tiga lapis.
Gillnet	Jaring insang yang digunakan nelayan untuk menangkap ikan pelagis.
Beach Seine	Jaring tarik pantai untuk menangkap ikan di perairan dangkal.
Dogol	Alat tangkap tradisional untuk ikan demersal.
Produksi Perikanan Tangkap	Jumlah hasil tangkapan ikan di suatu daerah dalam periode tertentu.
Produksi Budidaya	Hasil panen dari kegiatan budidaya ikan air tawar, payau, atau laut.
Eucheuma cottonii	Jenis rumput laut budidaya bernilai ekonomi di Pangandaran.
Kerapu Macan	Ikan laut bernilai tinggi yang dibudidayakan di Pangandaran.

Kakap Putih	Ikan baramundi, salah satu komoditas budidaya air payau.
Gurame	Ikan air tawar populer sebagai bahan konsumsi dan olahan.
Nila	Ikan air tawar yang dibudidayakan secara luas di Indonesia.
Nilem	Ikan air tawar lokal yang digunakan sebagai bahan pangan dan olahan.
Cobia	Ikan laut cepat panen dengan daging berkualitas, potensial untuk olahan premium.
Ekonomi Lokal	Sistem perekonomian berbasis sumber daya daerah setempat.
Pemberdayaan Masyarakat	Upaya meningkatkan kapasitas masyarakat dalam usaha produktif.
Ekonomi Berkelanjutan	Sistem ekonomi yang menjaga keseimbangan antara keuntungan, sosial, dan lingkungan.
Industri Kecil Menengah (IKM)	Unit usaha skala menengah yang lebih berkembang dibanding UMKM rumah tangga.
Industri Pengolahan Ikan	Sektor yang mengolah hasil perikanan menjadi produk siap konsumsi.
Produk Bernilai Tambah	Produk yang memiliki harga lebih tinggi dari bahan baku karena proses pengolahan.
Keamanan Pangan	Jaminan bahwa produk makanan aman dikonsumsi manusia.



Sertifikasi Halal	Bukti resmi produk sesuai dengan standar halal MUI.
Sertifikasi Mutu	Pengakuan formal bahwa produk memenuhi standar kualitas tertentu.
Sertifikasi Produk Olahan	Legalitas produk pangan olahan agar bisa dipasarkan luas.
Good Handling Practices (GHP)	Tata cara penanganan ikan pasca-tangkap yang baik.
Bumbu Tradisional	Rempah-rempah lokal yang digunakan dalam pengolahan abon ikan.
Gula Merah	Bahan pemanis alami yang digunakan pada abon.
Lengkuas	Rempah penambah aroma dan rasa dalam abon ikan.
Daun Salam	Rempah daun yang digunakan untuk memberi aroma khas.
Cabai	Bahan tambahan untuk memberikan rasa pedas pada abon.
Bawang Merah	Rempah dasar yang umum dipakai dalam pengolahan abon.
Bawang Putih	Rempah dasar penambah cita rasa dan antibakteri alami.
Ketumbar	Rempah bubuk yang memberi aroma khas pada abon.
Santan Kelapa	Bahan tambahan yang dapat meningkatkan kadar lemak abon.
Spinner Oil Removal	Proses pemisahan minyak dengan mesin spinner untuk meningkatkan umur simpan.

Penggorengan	Tahap pemasakan abon dengan minyak panas agar kering dan renyah.
Pengepresan	Tahap pemisahan minyak berlebih pada abon setelah penggorengan.
Pendinginan	Proses menurunkan suhu abon setelah penggorengan sebelum dikemas.
Penyuwiran	Proses mencabik daging ikan menjadi serat halus untuk abon.
Perebusan	Proses pemasakan ikan dengan air mendidih untuk mematangkan daging.
Pencucian	Proses pembersihan ikan dari kotoran, lendir, darah, dan isi perut.
Penyiangan	Tahap membersihkan ikan dengan membuang insang, isi perut, dan kepala.
Pengeringan Alami	Metode tradisional menjemur ikan di bawah sinar matahari.
Pengeringan Buatan	Pengeringan menggunakan oven atau mesin pengering.
Produk Kering	Produk olahan dengan kadar air rendah sehingga tahan lama.
Produk Basah	Produk olahan dengan kadar air tinggi sehingga cepat rusak.
Produk Semi Basah	Produk dengan kadar air menengah, umur simpan lebih pendek dari abon.
Produk Siap Saji	Produk yang bisa langsung dikonsumsi tanpa pengolahan ulang.
Produk Instan	Produk siap konsumsi dengan proses praktis.



Produk Tradisional	Produk berbasis resep dan teknik lokal yang diwariskan.
Produk Modern	Produk olahan dengan teknologi pengolahan dan kemasan terkini.
Produk Inovatif	Produk hasil pengembangan baru yang berbeda dari produk sejenis.
Produk Premium	Produk yang diposisikan dengan kualitas, harga, dan citra lebih tinggi.
Daya Saing Produk	Kemampuan produk untuk bersaing di pasar lokal maupun global.
Ekspor Pangan	Penjualan produk olahan ke luar negeri.
Impor Bahan Baku	Pembelian bahan baku dari luar negeri untuk produksi lokal.
Pasar Lokal	Tempat distribusi produk dalam lingkup daerah atau kota tertentu.
Pasar Regional	Distribusi produk dalam lingkup provinsi atau wilayah lebih luas.
Pasar Nasional	Distribusi produk ke seluruh wilayah Indonesia.
Pasar Internasional	Distribusi produk ke negara lain (ekspor).
Warisan Budaya Kuliner	Makanan khas yang mencerminkan budaya suatu daerah.
Local Branding	Strategi merek berbasis identitas lokal daerah asal produk.
Food Security	Konsep ketahanan pangan yang menjamin ketersediaan makanan bergizi.

Food Safety	Keamanan pangan agar tidak menimbulkan risiko kesehatan.
Nutrisi	Kandungan zat gizi dalam bahan makanan.
Protein Kasar	Total kandungan protein dalam produk yang diukur berdasarkan nitrogen.
Kadar Abu	Persentase mineral total dalam produk olahan seperti abon ikan.
Kadar Lemak	Jumlah lemak dalam abon ikan, memengaruhi cita rasa dan nilai gizi.
Kadar Karbohidrat	Persentase karbohidrat dalam produk, biasanya rendah pada abon ikan.
Kalori	Energi yang dihasilkan dari kandungan protein, lemak, dan karbohidrat.
Asam Amino Esensial	Komponen protein penting yang harus diperoleh dari makanan.
Lisin	Asam amino penting untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh.
Metionin	Asam amino esensial yang berperan dalam metabolisme tubuh.
Antioksidan	Senyawa yang mencegah kerusakan oksidatif pada makanan.
Oksidasi Lemak	Reaksi lemak dengan oksigen yang menyebabkan tengik.
Rasa Gurih	Cita rasa khas dari protein dan bumbu dalam abon ikan.

Rasa Pedas	Varian rasa yang ditambahkan dengan cabai atau bubuk pedas.
Rasa Manis	Rasa tambahan dari gula merah atau gula pasir dalam abon.
Tekstur Kering	Kondisi abon ikan yang garing dan tidak lembab.
Tekstur Berserat	Ciri khas abon berupa serat-serat daging halus.
Warna Cokelat Keemasan	Hasil dari proses karamelisasi gula dan reaksi Maillard.
Aroma Rempah	Wangi khas dari bumbu yang digunakan dalam pengolahan abon.
Higienitas Produk	Tingkat kebersihan produk agar aman dikonsumsi.
Kontaminasi	Masuknya zat atau mikroba yang menurunkan mutu produk.
Mikroba Patogen	Mikroorganisme berbahaya yang dapat mencemari produk pangan.
Pengawetan Pangan	Upaya memperpanjang umur simpan produk melalui pengolahan.
Fermentasi	Proses pengawetan makanan dengan bantuan mikroba (tidak digunakan pada abon, tapi penting di perikanan).
Pengemasan Vakum	Metode pengemasan tanpa udara untuk memperpanjang daya simpan.
Standing Pouch	Kemasan berbentuk kantong tegak, populer untuk abon UMKM.
Kaleng	Wadah logam kedap udara untuk pengemasan produk awet.

Plastik Kedap	Kemasan plastik yang melindungi produk dari udara dan kelembapan.
Label Gizi	Informasi kandungan nutrisi dalam kemasan produk.
Tanggal Kedaluwarsa	Penanda batas waktu aman konsumsi produk.
Tanggal Produksi	Waktu produk dibuat dan dikemas.
Sistem Pelabelan	Aturan mencantumkan informasi wajib pada produk pangan.
Uji Organoleptik	Pengujian mutu produk dengan pancaindra (rasa, tekstur, aroma).
Uji Mikrobiologi	Pengujian jumlah mikroba dalam produk pangan.
Uji Kimia	Analisis kandungan gizi (protein, lemak, karbohidrat, abu) dalam produk.
Uji Fisik	Pengujian tekstur, warna, dan daya simpan produk.
Proses Produksi	Rangkaian tahapan pembuatan abon dari bahan baku hingga jadi.
Bahan Baku Segar	Ikan hasil tangkap yang baru diperoleh untuk produksi abon.
Bahan Baku Beku	Ikan yang diawetkan dengan pembekuan sebelum diolah.
Kualitas Bahan Baku	Tingkat mutu ikan segar atau beku untuk pengolahan.
Pasca Panen	Penanganan hasil tangkap ikan setelah didaratkan.



Nilai Tambah Ekonomi	Kenaikan harga dari hasil olahan dibanding bahan baku.
Diversifikasi Produk	Upaya memperluas variasi produk untuk pasar yang lebih luas.
Inovasi Kemasan	Pengembangan desain kemasan agar lebih menarik dan fungsional.
Branding Lokal	Identitas produk yang dikaitkan dengan daerah asal.
Ikon Kuliner Daerah	Makanan khas yang menjadi simbol identitas suatu wilayah.
Pariwisata Pesisir	Wisata berbasis pantai dan laut yang mendukung pemasaran produk olahan ikan.
Ekonomi Wisata	Aktivitas ekonomi yang berkembang dari sektor pariwisata.
Produk Oleh-oleh	Makanan lokal yang dijadikan buah tangan bagi wisatawan.
Pemasaran Online	Penjualan melalui platform digital seperti Shopee, Tokopedia, Instagram.
Marketplace	Platform e-commerce tempat UMKM memasarkan produk.
Media Sosial	Saluran digital untuk promosi produk, seperti Instagram, Facebook, TikTok.
Strategi Promosi	Upaya menarik konsumen melalui iklan, diskon, atau branding.
Ekonomi Kreatif Pangan	Model usaha berbasis inovasi olahan makanan untuk mendukung ekonomi daerah.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses produksi Abon Ikan Canting



Sumber : kompasiana.com
Penerimaan bahan baku



Pencucian dan penyiangan



Sumber : imuslimnetwork.com
Perebusan



Penyuwiran



Pencampuran



Pengemasan

Lampiran 2. Foto produk abon ikan Canting Pangandaran



Lampiran 3. Dokumentasi saat proses wawancara



PROFIL PENULIS



Prof. Dr. Ir. Junianto, MP Lahir di Sampang (Madura) pada tanggal 17 Agustus 1967. Pada bulan Agustus 1986 penulis dinyatakan sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Pada Hari Sabtu tanggal 26 Januari Tahun 1991 dinyatakan lulus dari Fakultas

Pertanian Universitas Padjadjaran, Bandung. Pada bulan April tahun 1991 penulis mengawali bekerja di PT Ultrajaya Milk, Padalarang sebagai Manajemen Trainer. Selanjutnya pada bulan Maret tahun 1992 sampai sekarang bekerja sebagai Dosen Tetap Universitas Padjadjaran. Tahun 1994 – 1997 melanjutkan studi S2 di Universitas Padjadjaran pada Program Studi Ilmu Tanaman minat Fisiologi Pascapanen. Selanjutnya tahun 2004 - 2008 melanjutkan studi S3 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Pada tahun 2014 diangkat menjadi Guru Besar di bidang pengolahan hasil perikanan. Selama aktif menjadi dosen, penulis telah menulis beberapa buku.