

## SENTRA PINDANG KUSAMBA SEBAGAI PUSAT TRADISI PEMINDANGAN DAN IDENTITAS GASTRONOMI PULAU DEWATA

*Sentra Pindang Kusamba: The Heart of Kusamba's Fish-Salting Tradition and Culinary Identity of the Bali*

Dwik Suwarnata Triana

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

\*Email Correspondence: [dwiksuwarnata@ipb-intl.ac.id](mailto:dwiksuwarnata@ipb-intl.ac.id)

Received: 01-06-2026 | Revised: 20-06-2026 | Accepted: 30-06-2026 | Published: 06-07-2026

### Abstract

*The Kusamba Salted-Boiled Fish (Pindang) Center faces challenges in sustaining its tradition amid fluctuating fish catches, market pressures, and hygiene demands, while also carrying a symbolic role in shaping Bali's culinary image. This study aims to examine how the practices, meanings, and values of pindang production in Kusamba shape Balinese gastronomic identity and to affirm Kusamba's position as a center of tradition. A descriptive qualitative method with an ethnogastronomic approach was applied through participant observation, in-depth interviews, process documentation, and mapping of the food chain from upstream to downstream; data were analyzed thematically. The results show a concentration of practitioners and a coordinated production rhythm, from fish selection to packaging; the existence of unwritten taste standards maintained through collective work; and a consistent sensory profile characterized by clean saltiness, firm yet moist flesh, and a sea aroma balanced with spices. Work organization is structured around a hierarchy of experience and a shared "taste vocabulary" within the community; hygiene practices are already in place, though vulnerable points still emerge during peak production hours. Seasonal adaptation is carried out through adjustments in fish species, batch size, and scheduling, while selective modernization in cooling, packaging (both leaf-wrapped and vacuum-sealed), and labeling has expanded market reach without altering the core flavor. Distribution extends beyond Klungkung, and engagement with culinary tourism strengthens the center's role in cultural transmission and education. It is concluded that Kusamba deserves to be positioned as a center of pindang tradition and a marker of Bali's gastronomic identity. Future research is recommended to adopt a longitudinal, cross-seasonal design, combine ethnography with basic quality testing, and conduct comparative studies across pindang production sites in Bali.*

**Keywords:** Ethnogastronomy, Pindang (salted-boiled fish), Gastronomic identity, Qualitative descriptive, Kusamba.

### Abstrak

Sentra Pindang Kusamba menghadapi tantangan keberlanjutan tradisi di tengah fluktuasi musim tangkapan, tekanan pasar, dan tuntutan higiene, sekaligus memikul peran simbolik bagi citra kuliner Bali. Penelitian ini bertujuan menelaah bagaimana praktik, makna, dan nilai pemindangan di Kusamba membentuk identitas gastronomi Bali serta menegaskan kedudukan Kusamba sebagai pusat tradisi. Metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnogastronomi diterapkan melalui observasi partisipan, wawancara mendalam, dokumentasi proses, dan pemetaan alur pangan dari hulu ke hilir; data dianalisis secara tematik. Hasil menunjukkan pemusatan pelaku dan ritme produksi yang terkoordinasi dari seleksi ikan hingga pengemasan; keberadaan standar rasa tak tertulis yang dijaga melalui kerja bersama; serta profil sensori yang konsisten, yaitu asin bersih, daging padat tidak kering, dan aroma laut yang tertata rempah. Organisasi kerja bertumpu pada hirarki pengalaman dan "kamus rasa" komunitas; praktik higiene telah berjalan namun masih muncul titik rawan pada jam sibuk. Adaptasi musim dilakukan melalui penyesuaian spesies, ukuran batch, dan penjadwalan, sedangkan modernisasi selektif pada pendinginan, pengemasan daun dan vakum, serta pelabelan memperluas jangkauan pasar tanpa mengubah inti rasa. Distribusi melampaui Klungkung dan interaksi dengan wisata kuliner memperkuat fungsi pewarisan dan edukasi. Disimpulkan bahwa Kusamba layak diposisikan sebagai pusat tradisi pemindangan dan penanda identitas gastronomi Pulau Dewata. Penelitian ke depan disarankan bersifat longitudinal lintas musim, memadukan etnografi dengan uji mutu sederhana, serta melakukan perbandingan lintas lokasi pemindangan di Bali.

**Kata kunci:** Etnogastronomi, Pindang, Identitas Gastronomi, Deskriptif Kualitatif, Kusamba.

## PENDAHULUAN

Desa Kusamba yang terletak di pesisir Kabupaten Klungkung merupakan wilayah strategis dengan keterkaitan ekologis dan ekonomis yang penting di Bali (Sulastris *et al.*, 2023). Sebagai pusat penghidupan masyarakat pesisir, kawasan ini ditopang oleh tiga penopang ekonomi utama, yaitu pertanian garam tradisional, fungsi pelabuhan, dan sentra pemindangan ikan yang menjadi salah satu pusat produksi penting di Pulau Bali (Werdiyasa, 2022; Sulastris *et al.*, 2023). Secara historis, tradisi pemindangan di Kusamba telah berkembang lintas generasi dan menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat pesisir serta tradisi kuliner Bali (Werdiyasa, 2022).

Evolusi industri pemindangan di Kusamba menunjukkan transformasi dari sistem rumah tangga berskala kecil menuju bentuk sentralisasi produksi yang lebih terorganisasi (Sulastris *et al.*, 2023). Sebelum tahun 2000, aktivitas pemindangan dilakukan secara terbatas dengan kapasitas produksi yang masih rendah (Sulastris *et al.*, 2023). Pembentukan kawasan terpadu Sentra Pemindangan Ikan Desa Kusamba berhasil mengonsolidasikan para pengolah tradisional sehingga kapasitas penyerapan bahan baku meningkat secara signifikan dan mendukung kebutuhan pasar domestik di Bali (Sulastris *et al.*, 2023).

Kekuatan utama pindang Kusamba dalam identitas gastronomi Bali terletak pada teknik pengolahan tradisional yang memadukan proses penggaraman dan pemanasan untuk menghasilkan cita rasa gurih khas (Alyani *et al.*, 2016). Perebusan ikan pelagis dalam larutan garam dengan tambahan bumbu aromatik seperti daun salam dan serai menghasilkan karakter rasa, aroma, dan tekstur yang khas (Alyani *et al.*, 2016; Awallya *et al.*, 2026). Selain itu, hasil samping berupa kuah pindang memiliki nilai kuliner tersendiri karena menjadi dasar bagi berbagai hidangan Bali seperti rujak kuah pindang dan bulung kuah pindang yang menciptakan harmoni rasa gurih, pedas, masam, dan asin (Wrasiati *et al.*, 2025).

Meskipun memiliki nilai sejarah, budaya, dan sensoris yang tinggi, keberlanjutan sentra ini juga bergantung pada upaya modernisasi rantai nilai (Wrasiati *et al.*, 2025). Inovasi teknologi seperti pengemasan vakum terbukti dapat memperpanjang daya simpan dan menjaga mutu produk olahan ikan hingga 45 hari dengan menghambat proses oksidasi lemak (Wrasiati *et al.*, 2025). Penggunaan material kemasan polipropilen yang dikombinasikan dengan teknik vakum juga menunjukkan efektivitas dalam mempertahankan stabilitas derajat keasaman dibandingkan kemasan plastik biasa (Mulyawan *et al.*, 2019). Dengan sinergi antara kearifan lokal dan teknologi preservasi modern, pindang Kusamba memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk gastronomi khas Bali yang lebih bernilai tambah (Werdiyasa, 2022; Wrasiati *et al.*, 2025).

Namun demikian, kajian yang secara khusus menempatkan Sentra Pemindangan Ikan Kusamba tidak hanya sebagai pusat produksi, tetapi juga sebagai representasi identitas gastronomi Bali masih relatif terbatas. Sebagian besar studi cenderung menyoroti aspek teknis produksi, mutu, dan daya simpan, sementara dimensi historis, kultural, dan simbolik dari pemindangan sebagai warisan gastronomi belum banyak dibahas secara mendalam. Oleh karena itu, penelitian ini penting untuk menelaah bagaimana Sentra Pemindangan Ikan Desa Kusamba berperan dalam membentuk, mempertahankan, dan merepresentasikan identitas gastronomi Pulau Dewata.

## METODE

Metode penelitian Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan etnogastronomi untuk memahami makna, praktik, dan nilai budaya yang melekat pada tradisi pemindangan di Sentra Kusamba. Pilihan pendekatan ini memungkinkan kajian foodways pemindangan (dari hulu–hilir),

pengetahuan lokal, pengalaman pelaku, serta konstruksi identitas gastronomi yang berelasi dengan konteks Bali sebagai destinasi budaya-kuliner (Iskandar & Iskandar, 2023; Jackson, Hitchcock, & Pitanatri, 2024; Adi, 2023). Fokus etnogastronomi juga memberi ruang untuk mendeskripsikan teknik, artefak, dan ritual pangan yang melandasi “rasa tempat” produk pindang, sebagaimana ditunjukkan dalam studi etnografis praktik pengolahan pangan tradisional di Indonesia (Flassy, Saa, & Frank, 2022). Data dihimpun melalui observasi partisipan, wawancara mendalam, dan dokumentasi, lalu dianalisis secara deskriptif-tematik; keabsahan dijaga dengan triangulasi sumber/teknik dan member checking, mengikuti praktik uji kepercayaan dalam riset kualitatif mutakhir di Indonesia (Wijayanti & Latiana, 2021). Dalam konteks mutu/keamanan, perhatian khusus diberikan pada aspek higiene-sanitasi dan variasi proses pemindangan yang berdampak pada karakteristik produk, merujuk temuan empiris terkini tentang pengolahan pindang dan inovasi prosesnya (Sulastri, Pandawani, Widnyana, & Wijaya, 2023; Alaf, Santoso, & Ramadhan, 2024; Saing, Wulandari, & Palupi, 2026).

Lokasi dan subjek penelitian Penelitian dilaksanakan di Sentra Pemindangan Ikan Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, Bali. Lokasi dipilih secara purposive karena Kusamba terdokumentasi sebagai pusat/preserving center pemindangan ikan dan memiliki signifikansi ekonomi-kultural bagi komunitas pesisir setempat serta ekosistem pariwisata Bali. Subjek penelitian meliputi pengolah/pemindang, pemilik usaha, pekerja sentra, pemasok/pedagang, konsumen lokal, dan tokoh masyarakat yang memahami tradisi pemindangan dan identitas gastronomi Bali (Sulastri *et al.*, 2023; Dewi, Antara, & Sarjana, 2022; Jackson *et al.*, 2024).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara spasial, alur kerja tertata dari penerimaan dan seleksi ikan, berlanjut ke pembersihan dan persiapan, kemudian perebusan berbumbu sebagai proses inti, serta pendinginan, pengemasan, dan transit distribusi. Arus produksi pada dasarnya bergerak dari area kotor menuju area bersih.



**Gambar 1**  
Proses Pemindangan Ikan  
Sumber: (Hasil Observasi)

Pada jam sibuk, perlintasan pekerja dan peralatan meningkat, tetapi penjadwalan dan pengaturan giliran perebusan menjaga alur tetap tertib. Ritme yang rapat dan terkoordinasi ini mencerminkan kapasitas sentra mengoordinasikan banyak pelaku dalam satu waktu.

Seleksi bahan baku dilakukan cepat dan terukur dengan pancaindra. Kejernihan mata, kekenyalan daging, kilap kulit, dan aroma laut yang bersih menjadi acuan utama. Keputusan pembelian umumnya berada pada pemindang senior atau pemilik usaha yang memelihara relasi kepercayaan dengan pemasok. Hubungan jangka panjang tersebut berfungsi sebagai kendali mutu tak tertulis. Setelah diterima, ikan disiangi dan dicuci berulang, kemudian diberi penggaraman kering atau perendaman larutan garam singkat untuk menyiapkan tekstur sebelum perebusan. Pilihan mempertahankan ikan utuh atau membelahnya ditentukan oleh jenis ikan, preferensi pasar, dan hasil tekstur yang diinginkan. Keputusan-keputusan teknis ini sekaligus membingkai cara produk dipersepsikan sebagai “pindang ala Kusamba.”

Proses perebusan berlangsung dalam panci berkapasitas besar dengan kendali api yang teliti. Perpaduan garam, unsur asam, dan bumbu lokal diracik untuk menutup bau amis tanpa menenggelamkan karakter daging. Kematangan dikenali dari perubahan warna, kerapatan serat, dan aroma kuah yang stabil. Di tahap ini, pakem rasa dijaga melalui kesepahaman kerja: pindang dinilai berhasil apabila tidak amis, tingkat asinnya tepat, dan serat dagingnya sobek rapi tanpa hancur. Pakem tersebut hidup dalam praktik harian dan uji rasa bersama, bukan dalam dokumen tertulis, sehingga menjadi standar komunitas yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Setelah matang, ikan didinginkan bertahap hingga tekstur mengeras dengan baik, lalu dikemas sesuai tujuan pasar. Kemasan daun dipertahankan untuk pembeli lokal karena memperkaya aroma dan menegaskan kesan tradisional. Untuk pengiriman jarak lebih jauh, plastik dan vakum digunakan demi keamanan dan kerapian produk. Strategi ganda ini efektif untuk menjaga kelekatan dengan tradisi sekaligus memperluas jangkauan tanpa mengubah inti rasa. Modernisasi diterapkan selektif pada aspek hilir seperti pendinginan, pengemasan, dan pelabelan, sementara pakem rasa dan teknik kunci tetap dipertahankan.

Organisasi kerja mengikuti hirarki pengalaman. Pemindang senior memegang kendali racikan bumbu, suhu, dan penentuan titik kematangan, sedangkan pekerja yang lebih muda menata batch, melakukan pembersihan, dan menangani pengemasan. Peran gender tampak saling melengkapi: pekerja perempuan banyak menangani penyiangan, penakaran bumbu, dan kerapian kemasan; pekerja laki-laki dominan pada pengangkutan, penyusunan panci, dan pengendalian api. Pengetahuan teknis diwariskan melalui kerja bersama dan magang informal sehari-hari. Dari proses ini terbentuk “kamus rasa” internal—istilah untuk intensitas asin, keharuman rempah, dan kerapian serat—yang berfungsi sebagai standar tidak tertulis. Ditemukan pula pengadopsian pakem Kusamba oleh pelaku di luar sentra, menandakan peran Kusamba sebagai sumber acuan keterampilan.

Profil sensori yang teramati konsisten di berbagai pelaku. Rasa asin bersih dan seimbang, tekstur daging padat namun tidak kering, serta aroma laut yang tertata oleh rempah menjadi ciri utama. Tiga penanda keotentikan—tidak amis, asin tepat, dan serat daging sobek rapi—digunakan bersama oleh pelaku dan konsumen untuk menilai kualitas. Ciri-ciri ini lahir dari kombinasi bahan baku segar pesisir, racikan bumbu lokal, kualitas garam, serta karakter panas dari bahan bakar yang digunakan. Ketika produk memenuhi ciri-ciri tersebut dan dikirim ke luar Klungkung, sebutan “pindang Kusamba” berfungsi sebagai rujukan rasa. Dengan demikian, rasa yang dibangun di Kusamba dikenali dan diterima di berbagai tempat di Bali, menguatkan klaim sebagai penanda identitas gastronomi Pulau Dewata.



**Gambar 2**

Hasil Olahan Ikan Pindang

Sumber: (Hasil Observasi)

Aspek kebersihan menunjukkan kemajuan sekaligus ruang perbaikan. Pemisahan area kotor dan bersih telah diterapkan dan fasilitas pencucian dasar tersedia. Namun, pada periode produksi padat masih terlihat genangan di sekitar penyiang, peralatan yang berpindah tahap tanpa jeda pembersihan, serta pendinginan di titik dengan lalu lintas pekerja tinggi. Perbaikan realistis meliputi penambahan stasiun cuci pada titik kritis, penandaan jalur satu arah dari kotor ke bersih, dan pembiasaan jeda pembersihan antar-batch. Penguatan praktik ini menurunkan risiko kontaminasi sekaligus meneguhkan reputasi sentra sebagai produsen pangan tradisional yang andal.

Musim tangkapan memengaruhi strategi produksi harian. Ketika pasokan melimpah, frekuensi perebusan ditambah dan jam kerja diperpanjang; saat pasokan menurun, dilakukan penyesuaian jenis ikan atau penurunan ukuran batch agar kualitas tetap terjaga. Pemesanan lebih awal kepada pemasok terpercaya dan pengaturan jadwal perebusan mencegah penumpukan bahan di pra-proses. Kemampuan adaptif ini menopang kontinuitas pasokan bagi pelanggan di dalam dan di luar wilayah Kusamba, sekaligus memperkuat klaim sentra sebagai pusat yang mampu melayani kebutuhan lintas batas administratif di Bali.

Di hilir, jejaring pasar terbentuk melalui penjualan di pasar tradisional, kemitraan dengan warung makan, pemesanan langsung, dan kanal daring. Produk dibedakan menurut ukuran ikan, intensitas bumbu, dan jenis kemasan untuk menyesuaikan preferensi segmen yang beragam. Selama pengamatan, teridentifikasi pengiriman ke luar Klungkung serta penggunaan sebutan “pindang Kusamba” oleh penjual

yang menekankan rasa khas Bali. Keterhubungan pasar yang meluas ini menunjukkan pergeseran dari identitas desa menuju penanda kuliner pulau.

Dalam ranah budaya, pindang hadir di meja keluarga, bekal perjalanan, dan momen-momen tertentu dalam kehidupan komunitas. Alasan yang sering diungkap pelaku dan konsumen adalah daya simpan yang relatif baik, kemudahan dibagi, dan rasa akrab. Narasi yang beredar mengaitkan pindang dengan kedekatan masyarakat pada laut, kerja kolektif, dan kebutuhan akan lauk yang andal. Ketika produk dan cerita ini bergerak melampaui Kusamba—melalui jaringan distribusi dan pengalaman pengunjung—muncul kontribusi nyata pada cara banyak orang membayangkan “rasa Bali” pada hidangan ikan.

Interaksi dengan pariwisata memberi dimensi edukatif pada sentra. Aroma perebusan, deret panci besar, dan ikan yang ditiriskan rapi menciptakan pengalaman multisensori yang menarik. Kunjungan edukatif berskala kecil mulai dijalankan, dengan titik pandang aman, penjelasan singkat tahapan, dan pencicipan terbatas pada jam tidak sibuk. Strategi ini menambah nilai ekonomi sekaligus membuka ruang pemahaman publik bahwa “pindang Kusamba” adalah praktik yang hidup, bukan sekadar komoditas.

Secara sintesis, dua klaim utama judul penelitian didukung kuat oleh temuan lapangan. Pertama, Kusamba layak disebut pusat tradisi pemindangan karena memusatkan pelaku dan peralatan, menjalankan ritme produksi harian yang intens, menegaskan standar rasa tak tertulis yang menjadi rujukan, serta menjadi sumber pembelajaran bagi pelaku di luar sentra. Kedua, “pindang Kusamba” telah bertransformasi menjadi penanda identitas gastronomi Pulau Dewata karena profil rasanya dikenali luas, kehadirannya melampaui batas desa melalui pasar dan jejaring wisata, serta kekuatan narasinya yang menyatukan kedekatan pada laut, kerja kolektif, dan keandalan lauk harian dalam imajinasi kuliner Bali.

Implikasi praktis yang dapat segera diterapkan meliputi penandaan jalur satu arah dari bahan mentah ke produk jadi, penambahan stasiun cuci pada titik tersibuk, serta pembiasaan jeda pembersihan antar-batch untuk menurunkan risiko kontaminasi dan menstabilkan mutu. Pencatatan sederhana waktu dan suhu perebusan di papan kerja membantu menjaga konsistensi rasa antartim tanpa memerlukan investasi besar. Di ranah komunikasi, lembar informasi singkat tentang bumbu, tahapan pengolahan, dan kisah lokal akan memperkaya pengalaman pengunjung sekaligus memperkuat merek “pindang Kusamba.” Diferensiasi lini—kemasan daun untuk pasar lokal dan kemasan vakum untuk pengiriman antardaerah—dapat dijalankan sambil memastikan profil rasa inti tetap sama.

Terdapat sejumlah keterbatasan yang patut dicatat, seperti variasi musim tangkapan, akses yang terbatas pada momen adat tertentu, dan kepadatan produksi pada puncak musim yang dapat memengaruhi keluasan pengamatan. Meski demikian, pola temuan yang konsisten menunjukkan bahwa sentra ini adalah ruang produksi sekaligus ruang makna, tempat teknik, jejaring sosial, dan nilai budaya bertemu untuk membentuk dan meneguhkan “pindang Kusamba” sebagai bagian penting dari identitas kuliner Pulau Dewata.

## KESIMPULAN

Sentra Pemindangan Kusamba berfungsi sebagai pusat tradisi pemindangan yang memadukan keahlian teknis, pengetahuan lokal, dan koordinasi produksi dalam satu kawasan pesisir, sekaligus menjadi penanda identitas gastronomi Pulau Dewata. Praktik pengolahan yang terpetakan dari hulu ke hilir—mulai dari seleksi kesegaran, penyiangan dan penggaraman, perebusan berbumbu dengan kendali api yang cermat, hingga pendinginan dan pengemasan—menunjukkan keberlanjutan pakem rasa yang dijaga melalui kesepahaman komunitas. Identitas sensori yang konsisten (asin bersih, daging padat tidak kering, aroma laut

tertata rempah) menjadi rujukan bersama pelaku dan konsumen, sehingga sebutan “pindang Kusamba” diakui melampaui batas desa. Modernisasi yang diterapkan selektif pada aspek hilir (pendinginan, pengemasan, pelabelan) mampu memperluas jangkauan pasar tanpa mengubah inti rasa, sementara upaya pemisahan area kotor–bersih dan kebiasaan pembersihan antar-batch menunjukkan kemajuan praktik higiene meski masih diperlukan penguatan pada jam produksi puncak. Dinamika musiman direspons melalui penyesuaian jenis ikan, ukuran batch, dan penjadwalan, yang bersama jejaring pemasaran berlapis (pasar, warung, pemesanan langsung, kanal daring) menegaskan peran sentra sebagai simpul pasok lintas wilayah. Di ranah budaya dan pariwisata, sentra berfungsi sebagai ruang pewarisan nilai, panggung representasi tradisi, dan sarana edukasi kuliner yang memperkaya narasi “rasa Bali.”

Penelitian lanjutan disarankan mengeksplorasi dua arah penguatan. Pertama, pendalaman longitudinal lintas musim dan tahun agar dinamika pasok, adaptasi resep, dan perubahan organisasi kerja dapat dipahami lebih utuh; pendekatan perbandingan antarlokus di Bali juga penting untuk memetakan posisi Kusamba dalam ekosistem pemindangan regional. Kedua, pengayaan metodologis melalui kombinasi etnografi dengan uji laboratorium sederhana (misalnya parameter mikrobiologi atau penanda mutu panas), studi pengalaman konsumen dan pengunjung berbasis uji-cicip terstruktur, serta analisis jejaring pasok dan biaya–manfaat untuk menilai dampak ekonomi, lingkungan, dan keberlanjutan. Pendekatan partisipatif bersama pelaku (co-design SOP higienis yang kontekstual) dan pemetaan visual–spasial alur kerja akan membantu merumuskan intervensi yang menjaga otentisitas sekaligus meningkatkan daya saing sentra pada masa mendatang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, I. A. S. P. (2023). Pengalaman wisatawan mengikuti cooking class: Sebuah studi netnografi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1). <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.11223>
- Alaf, A. H. N., Santoso, J., & Ramadhan, W. (2024). Pengaruh penambahan air rebusan pindang terhadap sifat fisikokimia dan sensori produk nori-like dari *Ulva lactuca*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(6), 492–510. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i6.530794>
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh Lama Perebusan Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Pindang Goreng Terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Arifin, M. H., Nurparidah, O., Suharto, S., & Sumardianto, S. (2025). Pengaruh konsentrasi larutan kitosan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mikrob dan fisik ikan pindang layang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(2), 210-230. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v28i2.59736>
- Awallya, F., Sipahutar, Y. H., Handoko, Y. P., & Natalia, D. A. (2026). Analisis Karakteristik Mutu Dan Efisiensi Pengolahan Bandeng Duri Lunak (*Chanos Chanos*) Dengan Metode Presto. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-26*, 399-420.
- Awallya, F., Sipahutar, Y. H., Handoko, Y. P., & Natalia, D. A. (2026). Analisis karakteristik mutu dan efisiensi pengolahan bandeng duri lunak (*Chanos chanos*) dengan metode presto. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-26*, 399-420.
- Dewi, N. L. P. M. K., Antara, M., & Sarjana, I. D. G. R. (2022). Tingkat kesejahteraan nelayan di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 11(1), 259–269. <https://doi.org/10.24843/JAA.2022.v11.i01.p245>
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Klungkung. (2024, 23 Januari). *Pindang Ikan Kusamba (Produk Perikanan Tangkap)*. <https://dkpp.klungkungkab.go.id/perikanan-tangkap/>

- Flassy, M., Saa, S., & Frank, S. A. K. (2022). Qanan: Food processing in the culture of the Tehit People in West Papua. *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia*, 7(2), 117–129. <https://doi.org/10.31947/etnosia.v7i2.21492> 6
- Iskandar, J., & Iskandar, B. S. (2023). Local knowledge of the Sundanese community on traditional foods to enhance the family food security. *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia*, 8(1), 76–89. <https://doi.org/10.31947/etnosia.v8i1.24461> 1
- Jackson, A., Hitchcock, M. J., & Pitanatri, P. D. S. (2024). Macau, Bali and the Malay World: A gastronomic perspective. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*, 14(2), 401–422. <https://doi.org/10.24843/JKB.2024.v14.i02.p05> 7
- Lenteraesai.id. (2026, 25 Mei). *Usaha Pemindangan Kusamba Berkembang Pesat Berkat Dukungan KUR BRI*. <https://lenteraesai.id/2026/05/25/usaha-pemindangan-kusamba-berkembang-pesat-berkat-dukungan-kur-bri/>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464-475. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464-475. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Mulyawati, G. (2024). Studi literatur: Akulturasi rasa sebagai metode pengenalan bahan pangan lokal bagi masyarakat. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(1). <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i1.1435> 8
- Saing, R. C., Wulandari, N., & Palupi, N. S. (2026). Development of hypoallergenic “pindang” tongkol (*Euthynnus affinis*) processed by pressurized heating. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 15(2), 499–509. <https://doi.org/10.23960/jtepl.v15i2.499-509> 9
- Sari, D. A. M., & Nuraini, Y. (2020). Manajemen Usaha Pengolahan Ikan Pindang Di Poklaksar Pindang Panjul Segara Kabupaten Tabanan Provinsi Bali. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 14(3), 237-249. <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i3.213>
- Sulastri, N. W., Pandawani, N. P., Widnyana, K., & Wijaya, I. M. W. (2023). The Influence of Sanitation and Hygiene Systems on The Existence of *Escherichia Coli* Bacteria in Products of Pindang Fish at Kusamba Centers, Klungkung, Bali. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*, 7(3), 99-105. <https://doi.org/10.24843/ATBES.2023.v07.i03.p03>
- Sulastri, N. W., Pandawani, N. P., Widnyana, K., & Wijaya, I. M. W. (2023). The influence of sanitation and hygiene systems on the existence of *Escherichia coli* bacteria in products of pindang fish at Kusamba centers, Klungkung, Bali. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*, 7(3), 99-105. <https://doi.org/10.24843/ATBES.2023.v07.i03.p03>
- Sulastri, N. W., Pandawani, N. P., Widnyana, K., & Wijaya, I. M. W. (2023). The influence of sanitation and hygiene systems on the existence of *Escherichia coli* bacteria in products of pindang fish at Kusamba Centers, Klungkung, Bali. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*, 7(3), 99–105. <https://doi.org/10.24843/ATBES.2023.v07.i03.p03> 2
- Werdiyasa, I. B. K. S. (2022). Bali Government’s Strategic Plan to Introduce Kusamba Salt Worldwide. *Bali Tourism Journal*, 6(1), 1-4. <https://doi.org/10.36675/btj.v6i1.69>
- Werdiyasa, I. B. K. S. (2022). Bali government’s strategic plan to introduce Kusamba salt worldwide. *Bali Tourism Journal*, 6(1), 1-4. <https://doi.org/10.36675/btj.v6i1.69>
- Wijayanti, A., & Latiana, L. (2021). Implementation of STEAM approach to develop critical thinking abilities of children age 5–6 years old. *BELIA: Early Childhood Education Papers*, 10(2). <https://doi.org/10.15294/belia.v10i2.43715>

- Wrasianti, L. P., Fajarini, L. D. R., Sudarma, I. M., Braja, I. W. R. S., & Putra, I. G. A. M. (2025). Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Sebagai Usaha Peningkatan Pengembangan Produk pada UMKM Pindang Ikan di Desa Kusamba. *SeTIA Mengabdikan – Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1).
- Wrasianti, L. P., Fajarini, L. D. R., Sudarma, I. M., Braja, I. W. R. S., & Putra, I. G. A. M. (2025). Pelatihan pengemasan dan pelabelan sebagai usaha peningkatan pengembangan produk pada UMKM pindang ikan di Desa Kusamba. *SeTIA Mengabdikan – Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1).