

## PENGEMBANGAN POTENSI UMKM KULINER LOKAL: STUDI KASUS PENGOLAHAN SATE IKAN LAUT TANJUNG "SPESIAL RASA" DI KOTA MATARAM

Firda Yanti Tanjung<sup>1</sup>, Salnida Yuniarti Lumbessy<sup>2</sup>, Hanna Salsabila Ramzi<sup>1</sup>, Setyaning Pawestri<sup>1</sup>, Riani<sup>1</sup>, Firman Fajar Perdhana<sup>1</sup>, dan Uswatun Hasanah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

<sup>2</sup>Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

Email Korespondensi : [salnidayuniarti@unram.ac.id](mailto:salnidayuniarti@unram.ac.id)



### Keyword : Abstrak :

Kuliner, Mataram, sate Ikan Laut, Tanjung, UMKM

Kegiatan pengabdian ini bertujuan sebagai salah satu bentuk sarana promosi dalam upaya pelestarian dan inovasi terhadap produk Sate Ikan Laut Tanjung sebagai kuliner tradisional khas Kabupaten Lombok Utara. Metode yang digunakan adalah wawancara semi-terstruktur dengan pelaku usaha UMKM Sate Ikan Laut Tanjung Spesial Rasa di Kota Mataram, serta observasi langsung terhadap proses pengolahan di lapangan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan karakteristik produk dan aktivitas produksi. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa proses pengolahan Sate Ikan Laut Tanjung masih dilakukan secara tradisional mulai dari penggilingan ikan, pencampuran bumbu, pembentukan pada tusuk bambu, hingga pemanggangan menggunakan arang batok kelapa yang menghasilkan aroma khas dan cita rasa gurih pedas. Berdasarkan hasil wawancara dan penilaian sensori, produk memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi karena tekstur lembut, rasa autentik, dan aroma rempah yang kuat. Dari sisi pelestarian, pelaku usaha masih mempertahankan metode tradisional sebagai ciri khas daerah, sedangkan inovasi yang disarankan mencakup pengemasan modern (frozen food) dan pemanfaatan media digital untuk promosi. Secara keseluruhan, Sate Ikan Laut Tanjung tidak hanya memiliki nilai budaya yang tinggi tetapi juga berpotensi besar dalam mendukung pengembangan ekonomi kreatif daerah.

Panduan Sitasi (APPA 7<sup>th</sup> edition) :

Tanjung, F. Y., Lumbessy, S. Y., Ramzi, H. S., Pawestri, S., Riani, Perdhana, F. F. & Hasanah, U. (2026). Pengembangan Potensi UMKM Kuliner Lokal: Studi Kasus Pengolahan Sate Ikan Laut Tanjung "Spesial Rasa" di Kota Mataram. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 6(1), 80 - 87.

## PENDAHULUAN

Berdasarkan data yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2020, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) menempati posisi pertama sebagai daerah dengan hasil produksi perikanan laut terbesar di Indonesia yang didaratkan di Tempat Pendaratan Ikan Tradisional (PIT). Capaian ini



menunjukkan bahwa potensi sumber daya laut di wilayah NTB sangat melimpah dan dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat pesisir. Produksi ikan yang berhasil dicatat mencapai 290,08 ribu ton selama tahun tersebut, menjadikan sektor perikanan sebagai salah satu tulang punggung ekonomi daerah. Nilai ekonomi dari hasil tangkapan ikan itu mencapai sekitar Rp 5,1 triliun, yang memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan daerah dan kesejahteraan nelayan. Keberhasilan ini tidak terlepas dari dukungan pemerintah dalam pengelolaan sumber daya laut yang berkelanjutan serta peningkatan sarana dan prasarana perikanan. Selain itu, tingginya hasil produksi ikan juga membuka peluang besar bagi pengembangan industri pengolahan hasil laut dan sektor kuliner berbasis perikanan. Dengan potensi tersebut, NTB berpeluang menjadi pusat pengembangan ekonomi maritim dan destinasi wisata kuliner bahari yang unggul di Indonesia.

Beberapa kuliner tradisional populer yang berasal dari Pulau Lombok antara lain Ayam Taliwang, Sate Bulayak, Rerawon, Sate Rembiga, Sate Ikan Laut Tanjung, Sate Pusut, dan Ayam Rarang. Berdasarkan informasi dari situs resmi Indonesia Travel (2020), ketujuh makanan tersebut termasuk dalam daftar makanan unggulan khas Lombok yang direkomendasikan bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Setiap hidangan memiliki keunikan tersendiri dari segi bahan baku, racikan bumbu, serta cara pengolahannya yang diwariskan secara turun-temurun, sehingga menghasilkan cita rasa dan mutu yang khas. Keanekaragaman kuliner ini tidak hanya mencerminkan kekayaan rasa, tetapi juga menunjukkan identitas budaya masyarakat Sasak yang kuat dalam mempertahankan tradisi kuliner. Masing-masing makanan memiliki daya tarik tersendiri, seperti Ayam Taliwang dengan cita rasa pedas gurih, Sate Bulayak dengan lontong daun aren yang khas, dan Sate Rembiga yang kaya rempah. Di antara berbagai kuliner tersebut, Sate Ikan Laut Tanjung menjadi salah satu yang paling ikonik karena terbuat dari ikan segar hasil tangkapan nelayan lokal yang dibumbui dengan rempah-rempah seperti bawang putih, cabai, kunyit, daun jeruk, dan santan, menghasilkan aroma harum serta cita rasa gurih pedas yang unik dan menjadi kebanggaan masyarakat Lombok Utara (Amaro et al., 2024).

Sate Ikan Laut Tanjung merupakan kuliner tradisional khas dari daerah Tanjung, Kabupaten Lombok Utara, yang memiliki nilai sejarah dan budaya yang tinggi. Awalnya, hidangan ini hanya disajikan dalam acara-acara tertentu seperti upacara keagamaan, ritual adat, dan pesta pernikahan. Namun, seiring perkembangan zaman serta meningkatnya minat masyarakat terhadap kuliner lokal, Sate Ikan Laut Tanjung kini menjadi salah satu sumber mata pencaharian utama bagi warga setempat. Banyak masyarakat Desa Tanjung yang mengembangkan usaha sate ikan ini sebagai ladang ekonomi keluarga karena memiliki potensi pasar yang luas, baik di kalangan masyarakat lokal maupun wisatawan. Asal mula Sate Ikan Laut Tanjung berawal dari kreativitas masyarakat Dusun Kandang Kaoq, Desa Tanjung, yang mayoritas berprofesi sebagai nelayan dengan hasil tangkapan ikan yang melimpah. Untuk memanfaatkan potensi tersebut, masyarakat kemudian mengolah ikan menjadi sajian sate yang unik dan berbeda dari sate daging pada umumnya. Jenis ikan yang digunakan umumnya adalah ikan cakalang karena memiliki tekstur padat dan cita rasa gurih, namun jika sulit ditemukan, ikan pasuk atau langoan sering dijadikan alternatif karena memiliki rasa dan tekstur yang hampir sama.

Proses pembuatan Sate Ikan Laut Tanjung cukup sederhana, tetapi memerlukan ketelitian agar menghasilkan rasa yang lezat dan khas. Ikan segar terlebih dahulu dipotong kecil berbentuk jardiner, kemudian dimarinasi dengan bumbu rempah seperti bawang putih, cabai merah kering, cabai rawit, kunyit, kemiri, daun jeruk limau, dan santan yang dihaluskan menjadi pasta. Potongan ikan yang telah dibumbui kemudian ditusuk menggunakan bambu dan dilumuri kembali dengan bumbu rendaman yang dicampur blenderan daging ikan agar bumbu meresap lebih dalam. Selanjutnya, sate dibakar di atas bara api hingga matang dan mengeluarkan aroma harum yang menggugah selera. Cita rasa Sate Ikan Laut Tanjung sangat khas dengan perpaduan rasa gurih, pedas, dan aroma segar daun jeruk,

sementara teksturnya lembut dan juicy karena perpaduan bumbu dan santan yang meresap sempurna. Biasanya, sate ini disajikan tanpa saus tambahan karena rasa bumbunya sudah kuat dan kaya. Lebih dari sekadar hidangan, Sate Ikan Laut Tanjung mencerminkan kreativitas serta kearifan lokal masyarakat pesisir Lombok Utara dalam mengolah hasil laut, sekaligus menjadi ikon kuliner yang memperkaya daya tarik wisata di daerah tersebut (Tiani et al., 2022).

### Tujuan Kegiatan

Tujuan umum kegiatan ini adalah untuk mengeksplorasi berbagai aspek yang berkaitan dengan pembuatan Sate Ikan Laut Tanjung sebagai salah satu kuliner khas Lombok, melalui identifikasi bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan sate ikan, mulai dari jenis ikan yang dipilih hingga bumbu dan bahan pendukung lainnya. Selain itu, kegiatan ini juga dilakukan untuk mendeskripsikan secara rinci proses produksi Sate Ikan Laut Tanjung, memahami aspek sensori seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan produk, serta menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap Sate Ikan Laut Tanjung, upaya pelestarian yang dilakukan oleh masyarakat setempat serta bentuk inovasi yang dikembangkan guna mempertahankan eksistensi dan meningkatkan daya tarik produk kuliner tradisional tersebut.

## METODE PELAKSANAAN

### Lokasi dan Mitra

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan dengan mengunjungi salah satu UMKM penjual sate ikan Laut Tanjung, yaitu "Spesial Rasa". Lokasi pengamatan ini berada di Jl. Bung Karno, Pagutan Timur, Kecamatan Mataram

### Pendekatan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran menyeluruh mengenai proses pengolahan, bahan baku, hingga penerimaan konsumen terhadap produk sate ikan Laut Tanjung. Pengumpulan data dalam kegiatan ini dilakukan melalui tiga pendekatan utama, yaitu:

- **Observasi Lapangan:** Pengamatan dilakukan secara langsung di lapangan untuk melihat proses pembuatan sate ikan Laut Tanjung secara nyata. Observasi mencakup tahapan awal seperti pembelian bahan baku ikan di Pasar Ikan Bintaro Ampenan, proses pembersihan ikan, penggilingan, hingga proses pemanggangan di atas bara arang batok kelapa.
- **Wawancara Terstruktur:** Wawancara dilakukan kepada dua pihak. Pertama, wawancara dengan pelaku usaha sate ikan Laut Tanjung "Spesial Rasa" untuk menggali informasi mengenai sejarah usaha, resep, bahan baku, teknik pengolahan tradisional yang dipertahankan, serta upaya inovasi produk. Kedua, wawancara dilakukan kepada beberapa konsumen untuk mengevaluasi aspek sensori (warna, aroma, tekstur, rasa) dan tingkat penerimaan pelanggan terhadap sate ikan Laut Tanjung.
- **Studi Pustaka:** Data sekunder dikumpulkan dengan merujuk pada literatur, data Badan Pusat Statistik (BPS), dan jurnal-jurnal ilmiah terdahulu yang relevan dengan topik kuliner sate ikan Laut Tanjung dan teknologi pengolahan hasil perikanan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Lokasi Pengamatan

Sate ikan laut Tanjung merupakan sate ikan yang umumnya dijumpai di sekitar wilayah anjung, Kabupaten Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat. Sate ikan laut Tanjung dijual dengan memanfaatkan pelataran kios-kios di pinggir jalan maupun dengan membangun tenda di bahu jalan sehingga sate ikan Laut Tanjung sangat mudah di temui di sekitar Lombok Utara atau bahkan di Kota Mataram sendiri. Pada penelitian ini kami mengunjungi salah satu penjual sate ikan Laut Tanjung di daerah Mataram yaitu sate ikan Laut Tanjung Spesial Rasa yang berlokasi di Jl. Bung Karno, Pagutan Timur., Kec. Mataram. Sate ikan Laut Tanjung Spesial Rasa sudah berjualan sejak tahun 2013. Resep sate ikan laut Tanjung Spesial Rasa didapatkan secara turun temurun dari keluarga, namun jika dibandingkan dengan sate tanjung pada tempat lain, bahan dan rempah-rempah yang digunakan umumnya sama saja. Pada sate tanjung spesial rasa sendiri menjual sate dengan harga Rp10.000,- per 6 tusuk sate dan terdapat pelengkap seperti lontong atau ketupat yang dapat menjadi opsional sumber karbohidrat. Lontong di jual Rp1.000,-per 1 pcs dan ketupat seharga Rp2.000,-per pcs.



Gambar 1 Lapak sate ikan laut Tanjung spesial rasa

### Bahan Baku

Sate ikan laut Tanjung merupakan salah satu kuliner khas dari Kabupaten Lombok Utara yang menggunakan bahan utama berupa ikan laut segar. Jenis ikan yang umumnya digunakan antara lain ikan tongkol, cakalang, dan tuna, karena memiliki tekstur daging yang padat serta cita rasa gurih yang khas setelah dipanggang. Pemilihan ikan tersebut tidak hanya didasarkan pada ketersediaannya di daerah pesisir, tetapi juga pada kemampuannya mempertahankan kelembutan dan bentuk saat diolah menjadi sate.

Bahan penting lain yang mempengaruhi cita rasa sate ikan laut Tanjung antara lainnya adalah bubu rempah tradisional yang terdiri dari campuran bawang putih, cabai merah kering, cabai kecil, kunyit, kemiri, lengkuas, jahe, daun jeruk limau, terasi, gula, garam dan penyedap rasa. Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan dan dicampur dengan santan, dengan begitu dihasilkan adonan bumbu beraroma kuat dan berwarna kuning pekat. Santan berfungsi untuk memberikan rasa gurih dan melembutkan tekstur daging ikan (Putra et al., 2021), sedangkan rempah-rempah berperan dalam

menonjolkan cita rasa khas sate ikan laut Tanjung yang berbeda dari jenis sate lainnya . Seluruh bahan baku diperoleh dari sumber lokal, seperti pasar tradisional maupun pemasok ikan di sekitar Bintaro, Ampenan, Mataram, sehingga mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat sekitar.

### Proses Produksi

Berdasarkan hasil pengamatan langsung di lapangan, proses pembuatan sate ikan laut tanjung diawali dengan pemilihan dan pembelian ikan laut segar di daerah Pasar Ikan Bintaro Ampenan, umumnya yang digunakan adalah ikan Tuna, tongkol atau ikan Tenggiri tergantung jenis ikan yang tersedia di pasar Ikan Bintaro Ampenan. Ikan kemudian dibersihkan dari sisik, isi perut, tulang dan digiling hingga halus. Di samping itu, dibuatkan bumbu ikan yang akan dicampur ke dalam adonan sate ikan laut Tanjung yang terdiri dari bawang putih, cabai merah kering, cabai kecil, kunyit, kemiri, lengkuas, jahe, daun jeruk limau, terasi, gula, garam dan penyedap rasa.

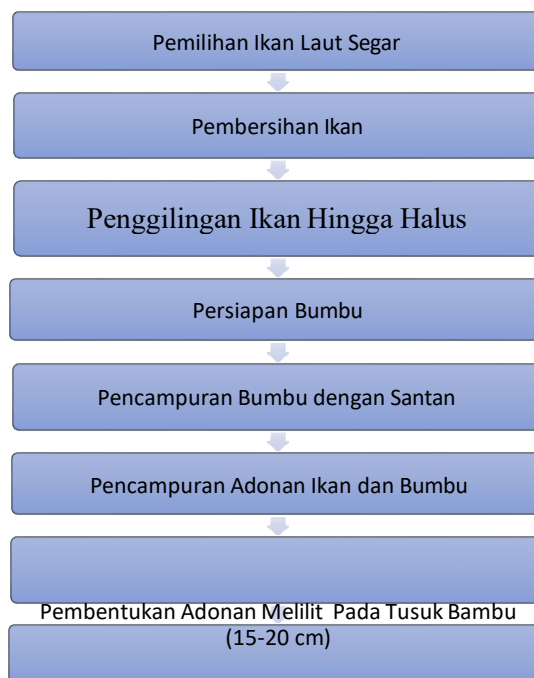
Bumbu-bumbu tersebut dihaluskan dan dicampur dengan santan, santan sendiri sangat berperan penting dalam membantu melembutkan tekstur sate ikan. Setelah adonan bumbu dan ikan dicampur dibentuk melilit pada tusuk bambu sepanjang sekitar 15-20 cm dan dipadatkan. Proses pemanggangan dilakukan di atas bara arang batok kelapa dengan panas sedang selama kurang lebih 5-10 menit sembari dibolak-balik agar matang merata tanpa gosong. Berdasarkan hasil pengamatan penggunaan arang batok kelapa menghasilkan aroma asap yang khas dan memberikan cita rasa gurih serta tekstur lembut pada daging ikan. Adapun diagram alir proses pengolahan sate ikan laut tanjung dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2 Proses pemanggangan sate ikan laut Tanjung

### Aspek Sensori dan Penerimaan Pelanggan

Karakteristik sensori merupakan faktor utama yang menentukan daya tarik konsumen terhadap produk sate ikan laut tanjung maupun produk pangan lainnya. Secara umum mutu organoleptik sate ikan laut Tanjung memiliki warna coklat keemasan yang dihasilkan dari proses pemanggangan serta menghasilkan aroma yang menggugah selera. Tekstur sate yang terasa lembut namun padat yang mencerminkan proses pencampuran adonan dan pemanggangan dilakukan dengan optimal. Berdasarkan rasa sate ini memiliki keseimbangan rasa gurih, pedas, dan sedikit manis, tanpa menghilangkan cita rasa segar walaupun sudah dibumbui dengan berbagai macam rempah-rempah.



Gambar 3. Proses Pengolahan sate ikan laut Tanjung

Aroma sate ikan laut Tanjung menjadi salah satu daya tarik utama yang diakui oleh konsumen, karena perpaduan antara aroma santan, rempah, dan asap arang yang memberikan sensasi yang khas yang jarang ditemukan pada sate jenis lain. Berdasarkan hasil wawancara pada beberapa konsumen, konsumen memilih ikan Tanjung karena rasanya yang ringan, tidak berlemak dan dianggap lebih sehat dibandingkan dengan sate daging merah. Penyajian tanpa saus tambahan menjadikan cita rasa sate ikan laut Tanjung lebih menonjol dan sesuai dengan preferensi masyarakat Lombok yang menyukai makanan yang berbumbu kuat. Berdasarkan hasil observasi lapangan, didapatkan bahwa tingkat penerimaan konsumen terhadap sate ikan laut Tanjung tergolong cukup tinggi, hal ini terlihat dari permintaan yang stabil baik dari warga lokal maupun wisatawan yang penasaran saat mengunjungi wilayah Lombok Utara maupun di kota Mataram. Hal ini sejalan dengan pernyataan Caniago dan Rustanto (2022), yang menjelaskan bahwa kualitas serta mutu organoleptik suatu produk makanan sangat mempengaruhi minat beli konsumen. Secara umum, aspek sensori yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur memiliki peran penting dalam menciptakan persepsi mutu dan menjadi faktor dominan yang mendukung keberlanjutan eksistensi sate ikan laut Tanjung sebagai kuliner khas Lombok Utara.

### **Pelestarian dan Inovasi Produk**

Pelestarian sate ikan laut Tanjung sebagai kuliner khas Lombok Utara merupakan bentuk upaya menjaga warisan budaya dan identitas kuliner lokal yang telah dikenal luas di masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara dengan pelaku usaha, resep serta teknik pengolahan sate ikan laut Tanjung sebagian besar masih dipertahankan secara tradisional dan diwariskan turun-temurun dalam keluarga. Penggunaan bahan lokal seperti ikan segar dan bumbu rempah alami tetap menjadi

ciri rasa autentik. Pelestarian sate ikan laut Tanjung tidak hanya berfokus pada aspek rasa, tetapi juga pada proses produksi tradisional yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan, karena mencerminkan keaslian dan kearifan lokal masyarakat pesisir Lombok.

Seiring dengan perkembangan zaman dan meningkatnya permintaan pasar, perlu dilakukannya inovasi produk untuk menyesuaikan dengan selera dan kebutuhan konsumen modern tanpa menghilangkan keaslian cita rasa sate ikan laut Tanjung sendiri. Pelaku usaha yang kami kunjungi sendiri belum melakukan inovasi produk secara modern, melainkan masih mengandalkan cara produksi tradisional demi menjaga keaslian bentuk dan rasa pernyataan ini sesuai dengan pernyataan pelaku usaha lain (Wijaya et al., 2025). Inovasi yang dapat kami tawarkan sebagai mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan terhadap produk sate ikan laut Tanjung sendiri adalah dapat berupa pengemasan sate ikan laut Tanjung dalam bentuk produk beku (*frozen food*) agar memiliki daya simpan yang lebih lama, serta dapat mengembangkan variasi tingkat kepedasan untuk menarik minat konsumen dari luar daerah untuk preferensi rasa yang berbeda. Penggunaan media sosial dan platform digital sebagai sarana promosi dapat menjadi strategi baru dalam memperluas jangkauan pasar dan memperkenalkan sate ikan laut Tanjung sebagai kuliner unggulan daerah Lombok Utara. Berdasarkan hasil penelitian Wijaya et al., (2025), beberapa pelaku usaha juga mulai memperhatikan aspek kebersihan, higienitas, dan estetika penyajian dengan tujuan meningkatkan daya saing produk di tingkat regional maupun nasional.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Sate Ikan laut Tanjung merupakan kuliner tradisional khas Kabupaten Lombok Utara yang memiliki nilai budaya dan ekonomi penting bagi masyarakat setempat.
2. Hidangan ini menggunakan ikan laut segar seperti tuna, tongkol, atau cakalang yang dipadukan dengan bumbu rempah khas daerah, menghasilkan cita rasa autentik.
3. Proses pengolahan dilakukan secara tradisional, mulai dari penggilingan ikan, pencampuran bumbu, penusukan, hingga pemanggangan dengan arang batok kelapa yang memberi aroma dan rasa khas.
4. Tingkat penerimaan konsumen secara organoleptik terhadap Sate Ikan laut Tanjung sangat tinggi karena rasa gurih pedas, tekstur lembut, dan aroma yang menggugah selera.
5. Pelestarian dan inovasi produk diperlukan untuk menjaga keberlanjutan warisan kuliner lokal sekaligus mendukung pengembangan ekonomi kreatif daerah Lombok Utara.

### Saran

Diharapkan para pelaku usaha sate ikan laut Tanjung terus mempertahankan cita rasa asli dan teknik pengolahan tradisional sebagai identitas kuliner lokal, namun juga mulai berinovasi agar produk dapat menyesuaikan dengan kebutuhan pasar modern. Inovasi yang dapat dilakukan antara lain dengan mengembangkan produk dalam bentuk beku (*frozen food*), memperhatikan aspek higienitas dan standar keamanan pangan, serta meningkatkan kualitas kemasan agar lebih menarik dan tahan lama. Selain itu, promosi melalui media sosial dan platform digital juga perlu ditingkatkan guna memperluas jangkauan pasar ke tingkat nasional maupun internasional. Pemerintah daerah diharapkan turut berperan dalam mendukung pelestarian dan pengembangan produk lokal ini melalui pelatihan, bantuan

peralatan, serta kegiatan promosi kuliner khas daerah Lombok Utara

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaro, M., Widyastuti, S., Handayani, B. R., Ariyana, M. D., Rahayu, T. I., Perdhana, F. F., dan Rezkika, N. A. (2024). Analisis Mutu Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Beberapa Kuliner Khas Lombok. *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2), 124-136.
- Caniago, A., dan Rustanto, A. E. (2022). Kualitas produk dalam meningkatkan minat beli konsumen pada UMKM di Jakarta (Studi kasus pembelian melalui Tokopedia). *Journal of Management Small and Medium Enterprises (SME's)*, 15(3), 367–378.
- Putra, I. N. N. A., Hardi, S., Kartin, Y., Zulfahni, Y., Saadiah, H., Raheni, Ihsan, H., Syahraini, N., Eriana, Milayati, dan Yuma. (2021). Wisata kuliner sate ikan tanjung. *Jurnal PEPADU*, 2(1), 107–110.
- Tiani, S., Yulendra, L., Rosida, L., Supriyadi, E., Kartini, N. L., dan Widjaya, I. G. N. O. (2022). Strategi Mengangkat Citra Sate Tanjung Sebagai Kuliner Khas Hotel Di Kabupaten Lombok Utara. *Journal Of Responsible Tourism*, 2(1), 37-50.
- Wijaya, S. R., Hidayatullah, M. A., dan Syarihudin, M. (2025). Strategi keberlanjutan usaha sate ikan tanjung: Melestarikan kuliner khas Lombok di tengah persaingan kuliner. *Jurnal ALTASIA*, 7(1), 176–189.