

THE EXISTENCE OF TRADITIONAL MALAY FISH-SMOKING METHODS AS A GASTRONOMIC TOURISM ATTRACTION IN THE RIAU ISLANDS

Rosie Oktavia Puspita Rini^{1*}, Christina Koh², Dewi Aurora Mikasari³, Karium Jackson Nainggolan⁴ Tri Muntia Yusri⁵ Hendra Syaiful⁶

^{1,2,4,5,6} Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

³ Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis eksistensi dan praktik metode pengasapan ikan tradisional Melayu di Kepulauan Riau, mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat pelestariannya, serta mengkaji potensinya sebagai atraksi wisata gastronomi yang berkelanjutan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif-eksploratif. Data diperoleh melalui observasi partisipasi terhadap proses pengasapan ikan, wawancara mendalam dengan pelaku usaha, tokoh masyarakat, serta pemangku kebijakan atau pengelola wisata, dan studi dokumentasi. Data dianalisis menggunakan model interaktif Miles dan Huberman melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, dengan keabsahan data diperkuat melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, dan member checking. Hasil kajian menunjukkan bahwa metode pengasapan ikan tradisional memiliki nilai gastronomi dan budaya karena tidak hanya berfungsi sebagai teknik pengawetan hasil laut, tetapi juga menghasilkan karakteristik cita rasa, aroma, dan tekstur yang menjadi identitas kuliner masyarakat pesisir Melayu. Keberlanjutannya didukung oleh ketersediaan sumber daya laut, pengetahuan tradisional, keberadaan pelaku, identitas budaya, dan peluang pasar, tetapi menghadapi tantangan berupa regenerasi pelaku, persaingan produk modern, tuntutan higienis dan kemasan, serta keterbatasan promosi. Metode pengasapan ikan berpotensi dikembangkan menjadi atraksi wisata melalui wisata edukasi, wisata kuliner, dan wisata souvenir dengan memperhatikan keberlanjutan bahan baku, pewarisan pengetahuan, standarisasi produk, dan keterlibatan pemangku kepentingan. Penelitian menyimpulkan bahwa pengembangan pengasapan ikan sebagai atraksi wisata gastronomi dapat menjadi strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi sekaligus mempertahankan warisan kuliner masyarakat pesisir Kepulauan Riau.

Kata kunci: atraksi wisata gastronomi, ikan asap, Kepulauan Riau, pelestarian kuliner, pengasapan tradisional

ABSTRACT

This study aims to analyze the existence and practice of traditional Malay fish-smoking methods in the Riau Islands, identify the supporting and inhibiting factors affecting their preservation, and examine their potential development as a sustainable gastronomic tourism attraction. This study employed a descriptive-exploratory qualitative approach. Data were collected through participatory observation of the fish-smoking process, in-depth interviews with fish-smoking practitioners, community leaders, and policymakers or tourism managers, as well as documentary studies. The data were analyzed using the Miles and Huberman interactive model through data reduction, data display, and conclusion drawing. Data validity was strengthened through source triangulation, technique triangulation, and member checking. The results indicate that traditional fish-smoking methods possess significant gastronomic and cultural value, as they function not only as a technique for preserving marine products but also produce distinctive flavors, aromas, and textures that represent the culinary identity of Malay coastal communities. Their sustainability is supported by the availability of marine resources, traditional knowledge, the presence of practitioners, cultural identity, and market opportunities. However, their continuity faces challenges, including limited regeneration of practitioners, competition from modern processed products, hygiene and packaging requirements, and limited promotional efforts. Traditional fish-smoking methods have the potential to be developed into tourism attractions through educational tourism, culinary tourism, and gastronomic souvenirs by considering the sustainability of raw materials, knowledge transmission, product standardization, and stakeholder involvement. The study concludes that developing traditional fish-smoking practices as a gastronomic tourism attraction can serve as a strategy to increase economic value while preserving the culinary heritage of coastal communities in the Riau Islands.

Keywords: culinary preservation, gastronomic tourism attraction, Riau Islands, traditional fish smoking, smoked fish

PENDAHULUAN

Kepulauan Riau merupakan wilayah kepulauan dengan garis pantai panjang dan kehidupan masyarakat yang secara historis bergantung pada hasil laut (Rini & Mutiarazma, 2026). Kondisi geografis ini melahirkan tradisi kuliner khas yang berbasis ikan, salah satunya adalah ikan asap atau yang dikenal masyarakat lokal dengan istilah *ikan salai* (Rini, Gunawan, et al., 2025). Metode pengasapan ikan merupakan salah satu teknik pengolahan pangan tradisional Melayu yang telah diwariskan secara turun-temurun sebagai cara

pengawetan ikan sekaligus menciptakan cita rasa khas yang tidak dapat ditemukan pada metode pengolahan modern (Fahimah et al., 2025). Secara historis, pengasapan ikan berkembang di kalangan masyarakat pesisir dan nelayan Kepulauan Riau sebagai solusi untuk mengawetkan hasil tangkapan laut sebelum adanya teknologi pendingin. Proses pengasapan tradisional yang menggunakan kayu bakar, sabut kelapa, atau serbuk kayu tertentu menghasilkan aroma dan tekstur khas yang menjadi ciri kuliner Melayu pesisir, seperti ikan asap tenggiri, ikan asap selar, dan gong-gong asap yang sering dijadikan oleh-oleh maupun bahan

olahan lanjutan seperti gulai dan sambal ikan asap(Rini, Kurniawan, et al., 2025).

Di tengah perkembangan pariwisata Kepulauan Riau yang semakin pesat, khususnya di Batam, Bintan, Karimun, dan Natuna, produk ikan asap memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi yang menawarkan pengalaman otentik kepada wisatawan bukan hanya sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai bagian dari edukasi budaya mengenai proses pengasapan tradisional itu sendiri(Rini, Saputra, et al., 2025). Wisatawan dapat diajak melihat langsung proses pengasapan, mencicipi produk segar dari tempat pengolahannya, hingga mempelajari nilai sejarah dan filosofi di balik teknik pengawetan pangan khas masyarakat pesisir Melayu(heni afiani nisaakmala, 2024). Namun demikian, eksistensi metode pengasapan ikan tradisional ini menghadapi berbagai tantangan, di antaranya: minimnya regenerasi pelaku usaha pengasapan ikan di kalangan generasi muda, persaingan dengan produk ikan olahan modern (seperti ikan asap kemasan pabrik atau produk beku impor), kurangnya standarisasi higienis dan kemasan untuk menembus pasar wisata, serta belum optimalnya promosi dan pengemasan produk ikan asap sebagai atraksi wisata gastronomi yang terintegrasi dengan destinasi wisata di Kepulauan Riau. Penelitian ini dibangun di atas lima konsep utama yang saling berkaitan, yaitu wisata gastronomi, teknik pengasapan ikan sebagai warisan kuliner, eksistensi kuliner tradisional sebagai warisan budaya tak berbenda, produk kuliner hasil laut sebagai atraksi wisata, serta keberlanjutan dan standarisasi produk(Ramadhan Awalya et al., 2026). Kelima konsep tersebut disintesis menjadi satu kerangka pemikiran yang menghubungkan aspek eksistensi, faktor keberlanjutan, dan potensi pengembangan wisata(Pambudi et al., 2025). Wisata gastronomi dipahami sebagai bentuk wisata yang menjadikan pengalaman kuliner mulai dari produksi, penyajian, hingga konsumsi sebagai motivasi utama perjalanan wisatawan(Aristawidya & Santoso Agus, 2025). Dalam kerangka ini, produk pangan tradisional tidak semata dilihat sebagai komoditas ekonomi, melainkan sebagai representasi identitas kultural yang menawarkan pengalaman otentik bagi wisatawan (*food as culture, food as experience*)(Swastiwi, 2022). Salah satu wujud konkret dari pangan tradisional tersebut adalah teknik pengasapan ikan (fish smoking), yaitu metode pengawetan pangan tertua yang memanfaatkan panas dan asap pembakaran kayu untuk mengurangi kadar air, menghambat pertumbuhan mikroba, sekaligus menghasilkan aroma dan cita rasa khas. Secara umum dikenal dua metode: pengasapan panas (*hot smoking*) yang menghasilkan produk matang bertekstur kering, dan pengasapan dingin (*cold smoking*) yang menitikberatkan pada pengawetan bersuhu rendah(Astiana et al., 2025). Pada kuliner tradisional masyarakat pesisir Melayu, metode yang lazim digunakan adalah pengasapan panas sederhana dengan tungku kayu tradisional. Sebagai praktik yang diwariskan lintas generasi, teknik pengasapan ikan tergolong dalam warisan budaya tak berbenda (*intangible cultural heritage*)(Nofiasari et al., 2024). Keberlangsungannya bergantung pada proses pewarisan pengetahuan antar generasi, kemampuan beradaptasi terhadap perubahan pasar, serta dukungan kebijakan dan promosi dari pemangku

kepentingan(Ali, 2025). Ancaman terhadap eksistensinya umumnya berasal dari minimnya regenerasi pelaku usaha dan tergesernya preferensi konsumen oleh produk olahan modern yang lebih praktis(Sirait & Sarudin, 2025).

Dalam kerangka komponen wisata 4A (*Attraction, Accessibility, Amenity, Ancillary*), produk kuliner berbasis hasil laut seperti ikan asap dapat diposisikan sebagai elemen *attraction* yang memberikan diferensiasi bagi destinasi wisata pesisir(Annisa Noor Rachmawati et al., 2025). Pengemasannya sebagai atraksi wisata dapat dilakukan melalui tiga pendekatan: wisata edukasi (mengamati dan mempraktikkan proses pengasapan), wisata kuliner (mencicipi produk langsung di lokasi produksi), dan wisata suvenir (pengemasan produk sebagai oleh-oleh khas daerah)(Rini et al., 2022). Agar potensi tersebut dapat direalisasikan secara berkelanjutan, pengembangan produk pengasapan ikan sebagai atraksi wisata perlu memperhatikan aspek keberlanjutan dan standarisasi, yang meliputi keberlanjutan bahan baku (hasil tangkapan laut), keberlanjutan pengetahuan tradisional melalui regenerasi pelaku usaha, serta standarisasi higienis dan kemasan agar produk layak dikonsumsi wisatawan tanpa menghilangkan keaslian proses tradisionalnya(Pratiwi, 2021). Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini menghubungkan tiga aspek utama, yaitu: (1) eksistensi dan praktik metode pengasapan ikan tradisional pada saat ini; (2) faktor pendukung dan penghambat pelestariannya; serta (3) potensi pengembangannya menjadi atraksi wisata gastronomi yang berkelanjutan di Kepulauan Riau.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif-eksploratif untuk memahami praktik pengasapan ikan tradisional Melayu saat ini, faktor pendukung dan penghambat pelestariannya, serta potensi pengembangannya sebagai atraksi wisata gastronomi, tanpa dibatasi hipotesis kaku sehingga dinamika sosial-budaya dan ekonominya dapat tergambar secara kontekstual. Penelitian dilaksanakan di wilayah pesisir Kepulauan Riau sebagai sentra produksi ikan asap tradisional Melayu yang masih aktif dan berpotensi dikembangkan sebagai kawasan wisata gastronomi, meliputi tahap observasi awal, pengumpulan data lapangan, hingga analisis dan verifikasi temuan. Data primer diperoleh dari pelaku usaha ikan asap (generasi tua dan muda), tokoh masyarakat, serta pemangku kebijakan/pengelola wisata, yang dipilih melalui *purposive* dan *snowball sampling*. Data sekunder bersumber dari dokumen kebijakan pariwisata, data statistik perikanan, serta literatur terkait kuliner tradisional dan wisata gastronomi di Kepulauan Riau. Data dikumpulkan melalui observasi partisipasi terhadap proses produksi ikan asap, wawancara mendalam semi-terstruktur untuk menggali faktor pendukung-penghambat pelestarian, serta studi dokumentasi berupa arsip, foto, dan rekaman visual yang relevan.

Data dianalisis dengan model interaktif Miles & Huberman (reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan),

yang diklasifikasikan ke dalam tiga fokus: eksistensi praktik pengasapan saat ini, faktor pendukung-penghambat pelestarian, dan potensi pengembangannya sebagai atraksi wisata gastronomi berkelanjutan. Keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber dan teknik, serta *member checking* untuk memastikan hasil interpretasi sesuai dengan kondisi dan pandangan informan di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan hasil reduksi data berdasarkan tiga fokus penelitian, yaitu (1) eksistensi dan praktik metode pengasapan ikan tradisional Melayu, (2) faktor pendukung dan penghambat pelestariannya, serta (3) potensi pengembangannya sebagai atraksi wisata gastronomi berkelanjutan di Kepulauan Riau. Struktur analisis disesuaikan dengan pendekatan kualitatif deskriptif-eksploratif dan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Bagan 1. Alur Reduksi Data Penelitian

DATA LAPANGAN	→	OBSERVASI WAWANCARA DOKUMENTASI
	↓	REDUKSI DATA
EKSISTENSI & PRAKTIK	FAKTOR PENDUKUNG & PENGHAMBAT	POTENSI PENGEMBANGAN WISATA
Praktik tradisional Bahan bakar Peralatan Tahapan produksi	Bahan baku SDM/pelaku Pengetahuan budaya Regenerasi Modernisasi Higienitas & kemasan Promosi	Atraksi edukasi Atraksi kuliner Atraksi souvenir
	↓	
PENYAJIAN DATA TEMATIK	→	INTERPRETASI TEMUAN
	↓	
KESIMPULAN & MODEL PENGEMBANGAN BERKELANJUTAN		

Bagan 2. Matriks Reduksi Data Berdasarkan Tiga Fokus Penelitian

Fokus Penelitian	Data yang Direduksi	Kategori Temuan	Makna yang Dikaji
Eksistensi dan praktik	Proses pengasapan, bahan, peralatan, teknik, lama pengasapan, produk	Praktik tradisional; karakteristik proses; pengetahuan lokal	Eksistensi pengasapan sebagai warisan kuliner
Faktor pendukung	Ketersediaan ikan, pelaku, pengetahuan, permintaan, identitas budaya	Sumber daya, SDM, budaya, pasar	Modal sosial dan budaya untuk pelestarian

Faktor penghambat	Regenerasi, persaingan produk modern, higienitas, kemasan, promosi	Regenerasi rendah; tuntutan standarisasi; keterbatasan pemasaran	Risiko keberlanjutan metode tradisional
Potensi wisata	Proses produksi, cerita budaya, pengalaman mencicipi, produk oleh-oleh	Edukasi, kuliner, souvenir	Pengasapan sebagai atraksi wisata gastronomi
Keberlanjutan	Bahan baku, regenerasi, standarisasi, keterlibatan stakeholder	Sumber daya berkelanjutan, pewarisan, kualitas, kolaborasi	Model pengembangan wisata gastronomi berkelanjutan

Bagan 3. Hubungan Hasil Reduksi Data dengan Pembahasan

Tahap	Hasil Reduksi / Interpretasi
EKSISTENSI	Praktik pengasapan tradisional Melayu
↓	Nilai autentik
↙	Nilai budaya
↘	Nilai gastronomi
↓	FAKTOR PENDUKUNG: bahan baku • SDM • pengetahuan • identitas budaya • pasar
↓	FAKTOR PENGHAMBAT: regenerasi • modernisasi • higienitas • kemasan • promosi
↓	KEBUTUHAN ADAPTASI DAN STANDARISASI
↓	ATRAKSI WISATA GASTRONOMI
↙	Wisata edukasi
↓	Wisata kuliner
↘	Wisata souvenir
↓	PENGEMBANGAN 4A: Attraction • Accessibility • Amenity • Ancillary
↓	KEBERLANJUTAN: bahan baku • pewarisan pengetahuan • ekonomi lokal

1. Eksistensi dan Praktik Metode Pengasapan Ikan Tradisional Melayu di Kepulauan Riau

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode pengasapan ikan tradisional merupakan bagian dari praktik pengolahan pangan masyarakat pesisir Melayu yang memiliki keterkaitan erat dengan kondisi geografis, sumber daya laut, dan sejarah kehidupan masyarakat Kepulauan Riau. Praktik tersebut tidak hanya berfungsi sebagai teknik pengawetan hasil tangkapan, tetapi juga menghasilkan karakteristik sensoris berupa aroma asap, cita rasa khas, serta tekstur tertentu yang menjadi pembeda dibandingkan produk ikan yang diolah menggunakan teknologi modern.

Praktik pengasapan tradisional umumnya menggunakan prinsip pengasapan panas dengan memanfaatkan sumber panas dan asap dari pembakaran bahan bakar tertentu, seperti kayu bakar, sabut kelapa, atau bahan kayu lainnya. Proses tersebut meliputi persiapan bahan baku, pembersihan ikan, penataan ikan pada media pengasapan, proses pembakaran dan pengasapan, hingga pendinginan serta penyimpanan

produk. Kesederhanaan peralatan menjadi salah satu karakteristik metode tradisional, namun proses tersebut tetap membutuhkan keterampilan untuk menentukan intensitas panas, jarak ikan dengan sumber api, durasi pengasapan, dan kondisi produk selama proses berlangsung.

Keberadaan metode tersebut menunjukkan bahwa pengasapan ikan tidak dapat dipandang semata-mata sebagai proses produksi pangan. Pengetahuan mengenai pemilihan bahan baku, penggunaan sumber asap, pengaturan api, serta penentuan tingkat kematangan merupakan pengetahuan praktis yang terbentuk melalui pengalaman dan proses pewarisan. Dengan demikian, metode pengasapan ikan dapat ditempatkan sebagai bagian dari warisan budaya kuliner masyarakat Melayu pesisir.

2. Faktor Pendukung dan Penghambat Pelestarian Metode Pengasapan Ikan Tradisional

Keberlanjutan metode pengasapan ikan tradisional dipengaruhi oleh interaksi antara faktor internal dan eksternal. Faktor pendukung utama berasal dari ketersediaan sumber daya ikan, pengetahuan lokal yang telah diwariskan, keberadaan pelaku usaha, identitas budaya Melayu, serta adanya permintaan terhadap produk ikan asap. Kondisi geografis Kepulauan Riau sebagai wilayah kepulauan dengan kehidupan masyarakat yang secara historis berkaitan dengan hasil laut menjadi modal penting bagi keberlanjutan produk tersebut.

Selain sumber daya bahan baku, keberadaan pengetahuan tradisional merupakan faktor pendukung yang penting. Teknik pengasapan yang diwariskan melalui keluarga atau komunitas memungkinkan proses produksi tetap berlangsung tanpa ketergantungan sepenuhnya terhadap teknologi modern. Pengetahuan praktis seperti menentukan tingkat panas dan lama pengasapan berdasarkan pengalaman merupakan modal budaya yang tidak mudah diperoleh hanya melalui pembelajaran teoritis.

Di sisi lain, terdapat faktor penghambat yang dapat mengancam keberlanjutan metode pengasapan ikan tradisional. Salah satu hambatan utama adalah regenerasi pelaku. Minimnya keterlibatan generasi muda dapat menyebabkan pengetahuan mengenai teknik pengasapan secara perlahan kehilangan penerus. Hambatan berikutnya adalah persaingan dengan produk olahan modern yang menawarkan kemudahan penyimpanan, distribusi, kemasan, dan konsistensi produk. Aspek higienis, keamanan pangan, umur simpan, dan kemasan juga menjadi tantangan ketika produk diarahkan untuk memasuki pasar wisata.

Dengan demikian, pelestarian metode pengasapan ikan tidak berarti mempertahankan seluruh proses dalam bentuk yang sama tanpa perubahan. Pelestarian berkelanjutan membutuhkan keseimbangan antara mempertahankan keaslian proses tradisional dan melakukan adaptasi terhadap kebutuhan keamanan pangan, kualitas produk, pemasaran, serta preferensi konsumen.

3. Potensi Pengembangan sebagai Atraksi Wisata

Gastronomi Berkelanjutan

Berdasarkan karakteristik produk dan proses produksinya, metode pengasapan ikan tradisional memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi di Kepulauan Riau. Potensi tersebut muncul karena wisata

gastronomi tidak hanya menempatkan makanan sebagai produk konsumsi, tetapi juga menjadikan proses produksi, penyajian, pengalaman mencicipi, serta nilai budaya yang melekat pada makanan sebagai bagian dari pengalaman wisata.

Dalam perspektif komponen pariwisata 4A, ikan asap dapat ditempatkan terutama sebagai unsur atraksi yang memberikan diferensiasi bagi destinasi wisata pesisir. Proses produksi dapat dikemas menjadi wisata edukasi melalui pengamatan dan pengenalan teknik pengasapan. Produk yang dihasilkan dapat dikembangkan menjadi wisata kuliner berbasis pengalaman, sedangkan produk dengan kemasan yang sesuai dapat dikembangkan sebagai suvenir gastronomi.

Pengembangan tersebut perlu dilakukan dengan prinsip keberlanjutan. Keberlanjutan pertama berkaitan dengan bahan baku, yaitu memastikan pemanfaatan hasil tangkapan laut tetap memperhatikan ketersediaan sumber daya. Keberlanjutan kedua berkaitan dengan pengetahuan tradisional melalui regenerasi pelaku dan dokumentasi pengetahuan pengasapan. Keberlanjutan ketiga berkaitan dengan kualitas produk melalui penerapan standar higienis, keamanan pangan, dan kemasan tanpa menghilangkan karakter tradisionalnya.

Pengembangan atraksi wisata juga membutuhkan keterlibatan berbagai pemangku kepentingan. Pelaku usaha dan masyarakat berperan sebagai pemilik serta pewaris pengetahuan tradisional, pemerintah daerah dan pengelola destinasi dapat berperan dalam pengembangan infrastruktur, promosi, pembinaan, dan integrasi produk ke dalam paket wisata, sedangkan perguruan tinggi dapat mendukung melalui penelitian, dokumentasi, pelatihan, dan pendampingan standarisasi produk.

Secara keseluruhan, metode pengasapan ikan tradisional Melayu memiliki keterkaitan yang kuat antara aspek budaya, ekonomi, pangan, dan pariwisata. Eksistensinya memberikan dasar bagi pengembangan produk sebagai atraksi wisata, sedangkan faktor pendukung dan penghambat menunjukkan bahwa keberlanjutan praktik tersebut memerlukan regenerasi, adaptasi, standarisasi, dan promosi. Oleh karena itu, pengembangan ikan asap sebagai atraksi wisata gastronomi perlu diarahkan pada model yang mempertahankan autentisitas proses tradisional sekaligus memenuhi tuntutan kualitas dan pengalaman wisatawan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa metode pengasapan ikan tradisional Melayu di Kepulauan Riau merupakan warisan budaya kuliner yang berakar kuat pada sejarah dan kondisi geografis masyarakat pesisir. Praktik ini bukan sekadar teknik pengawetan pangan, melainkan representasi identitas kultural yang menawarkan karakteristik sensoris unik berupa aroma, cita rasa, dan tekstur khas.

Keberlangsungan metode pengasapan tradisional saat ini menghadapi tantangan kompleks, terutama terkait rendahnya regenerasi pelaku usaha, persaingan dengan produk olahan modern, serta tuntutan standar higienis dan kemasan untuk pasar wisata. Meskipun demikian, praktik ini

memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi atraksi wisata gastronomi yang berkelanjutan melalui pendekatan wisata edukasi, wisata kuliner, dan pengembangan souvenir. Upaya pelestarian dan pengembangan ikan asap sebagai atraksi wisata harus dilakukan dengan menjaga keseimbangan antara mempertahankan autentisitas proses tradisional dan melakukan adaptasi melalui standardisasi kualitas, keamanan pangan, serta strategi promosi yang terintegrasi. Hal ini memerlukan kolaborasi lintas pemangku kepentingan, yang meliputi masyarakat sebagai pewaris pengetahuan, pemerintah dalam hal pembinaan dan infrastruktur, serta akademisi dalam dukungan pendampingan teknis. Dengan model pengembangan yang tepat, ikan asap tidak hanya akan bertahan sebagai warisan budaya tak berwujud, tetapi juga menjadi elemen daya tarik wisata yang mampu memberikan nilai ekonomi dan pengalaman otentik bagi wisatawan di Kepulauan Riau

Daftar Pustaka

- Ali, M. (2025). *Dinamika Tren Kuliner Asing Dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional Di Indonesia*. *Journal Of Economics, Business, Management, Accounting And Social Sciences*, 3(3), 137–147. <https://doi.org/10.63200/Jebmass.V3i3.186>
- Annisa Noor Rachmawati, Hendri Gigih Saputro, & Aulia Firmansyah. (2025). *Systematic Literature Review: Metode Pembuatan Nasi Instan Dan Potensinya Dalam Upaya Pengembangan Olahan Nasi Sebagai Kekayaan Gastronomi Nusantara*. *Toba: Journal Of Tourism, Hospitality, And Destination*, 4(3), 305–311. <https://doi.org/10.55123/Toba.V4i3.6017>
- Aristawidya, A. E., & Santoso Agus, R. (2025). *Strategi Pelestarian Kuliner Keraton Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Daerah Istimewa Yogyakarta (Studi Kasus Pada Bale Raos Resto)*. *Artika. Jurnal Pariwisata, Bisnis Dan Digital*, 1(1), 193–202. <https://www.city.kawasaki.jp/500/Page/0000174493.html>
- Astiana, R., Fadilah, L., & Rini, R. O. P. (2025). *Product Innovation Of Jambal Roti Saltfish Snack*. *Jurnal Manner*, 4(1), 1–7.
- Fahimah, Dwi Wahyu Candra Dewi, & Ahsani Taqwiem. (2025). *Gastronomi Dalam Novel “Negeri Van Oranje” Karya Wahyuningrat Dan Kawan-Kawan*. *Locana*, 8(2), 1–16. <https://doi.org/10.20527/Jlc.V8i2.313>
- Heni Afiani Nisaakmala, Haryono Umar. (2024). *Eksplorasi Bahasa Indonesia Dalam Gaya Dan Rasa Gastronomi*. *Tourism Hospitality And Culture Insights Journal*, 4(1), 1–9.
- Nofiasari, W., Susanto, A. H., & Alpian, A. (2024). *Model Komunikasi Gastronomi Melalui Pemanfaatan Virtual Reality Dalam Mendukung Promosi Pariwisata Kuliner Indonesia*. *Jurnal Komunikasi Nusantara*, 6(2), 2018–2230. <https://doi.org/10.33366/Jkn.V6i2.2132>
- Pambudi, B., Darsana, M., & Wahyu, G. E. (2025). *Meracik Ulang Warisan Rasa: Revitalisasi Gastronomi Bali Kuna Melalui Rembuk Rasa Gastronomia*. *Mumtaza: Jurnal Of Community Engagement*, 11(2), 1–12.
- Pratiwi, I. (2021). *Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital*. *Jurnal Budaya Nusantara*, 4(2), 248–257. <https://doi.org/10.36456/Jbn.Vol4.No2.3628>
- Ramadhan Awalya, I., Fikri Al, M. H., Novita, R. F., Rahma, M., Pranowo, A., & Sahid, P. (2026). *Rasa, Gaya Dan Makna: Nasi Goreng Sebagai Cerminan Kesehatan, Tradisi Kuliner Dan Identitas Wisata Gastronomi Indonesia*. *Jurnal Gastrodemica*, 1(1), 81–87.
- Rini, R. O. P., Gunawan, A. A., & Mulyadi, T. (2025). *Comparison Of The Sensory And Physical Quality Of Sand Baking And Conventionally Grilled Mackerel*. *Aceh Nutrition Journal*, 10(4), 1092–1098.
- Rini, R. O. P., Ilham, W., Putera, D. A., & Dermawan, A. A. (2022). *Perencanaan Rekonstruksi Sebagai Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan*. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 4(2), 61. <https://doi.org/10.37253/Altasia.V4i2.6789>
- Rini, R. O. P., Kurniawan, A., Afriani, M., Gunawan, A. A., Santika, K., Yobel, K., & Wikel, Argy Rolito. (2025). *Studi Gastronomi: Eksploitasi Makanan Tradisional Melayu Gonggong Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kabupaten Lingga*. *Journal Of Innovation Research And Knowledge*, 4(12), 1–23.
- Rini, R. O. P., & Mutiarazma, A. (2026). *The Resilience Of Traditional Culinary Cuisine Of Benan Island Deal The Dominance Of Modern Food In Marine Tourism Areas*. *Jurnal Manner*, 5(1), 10–15.
- Rini, R. O. P., Saputra, E., Gunawan, A. A., & Santika, K. (2025). *Increasing The Added Value Of Marine Products : Fish Processing Diversification Training For Fishermen Groups In Tanjung Riau Fishing Village*. *Jurnal Keker Wisata*, 3(2), 160–169.
- Sirait, Y. D. A., & Sarudin, R. (2025). *Strategi Pengembangan Teknik Molekular Gastronomi Pada Promosi Makanan Khas Indonesia*. *Jiip - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 8(9), 10463–10472. <https://doi.org/10.54371/Jiip.V8i9.9199>
- Swastiwi, A. W. (2022). *Inventarisasi Praktek Tradisional Masyarakat Sebagai Metode Konservasi Cagar Budaya Berbasis Kearifan Tradisional Di Kepulauan Riau*. *Borobudur*, Xvi(1), 51–67.