

ARTIKEL ILMIAH

PENGEMBANGAN SATE IKAN TANJUNG SEBAGAI KULINER

ANDALAN DI TANJUNG KABUPATEN. LOMBOK UTARA

Oleh :

Nama : Ahmad Rizaldi Aspri

NIM : 1803752

ABSTRACT

Fish satay is a food originating from Tanjung North Lombok Regency. The main ingredient used for satay is skipjack. Skipjack tuna is obtained from around the waters near the Cape. The city of Tanjung is the northern coastal area of Lombok Island which is rich in marine products.

To make fish satay as a mainstay of culinary in Tanjung North Lombok Regency, regulations from the government are needed which until now do not yet exist.

Data collection methods used in this study were interviews, observation, documentation, and questionnaires. The data was analyzed in the form of SWOT.

Keywords : Fish Satay Tanjung, mainstay of culinary, regulations

ABSTRAK

Sate ikan merupakan makanan yang berasal dari Tanjung Kabupaten Lombok Utara. Bahan utama yang digunakan untuk sate adalah ikan cakalang. Ikan cakalang diperoleh dari sekitar perairan dekat Tanjung. Kota Tanjung merupakan kawasan pesisir utara Pulau Lombok yang kaya dengan hasil laut.

Untuk menjadikan sate ikan sebagai kuliner andalan di Tanjung Kabupaten Lombok Utara diperlukan regulasi dari pemerintah yang sampai saat ini belum ada.

Metode pengumpulan data ini menggunakan metode wawancara, observasi, dokumentasi, dan kuesioner. Dengan analisis data berupa SWOT.

Kata Kunci : Sate Ikan Tanjung, kuliner andalan, regulasi