

RINGKASAN

DICKY DARMAWAN. Proses Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Gelantin Bandeng di CV. Fania Food, Yogyakarta. Dosen Pembimbing Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.

Ikan bandeng merupakan komoditas yang banyak tersebar di seluruh provinsi Indonesia. Perkiraan produksi total keseluruhan produksi ikan bandeng pada tahun 2017 terus meningkat. Ikan bandeng merupakan ikan bernilai ekonomis dan memiliki kandungan gizi yang cukup sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi. Kelemahan ikan bandeng adalah memiliki duri yang banyak dan ikan mengalami proses pembusukan yang cepat sehingga perlu adanya penanganan dan pengolahan. Tingkat konsumsi ikan bandeng yang rendah maka perlu adanya diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan bandeng. Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan ikan bandeng sebagai bahan dasar pembuatan galantin bandeng di CV. Fania Food, Yogyakarta.

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di Jalan Semangu KG-1 No.16 RT.3 RW.1 Gedongkuning Rejowinangun, Kecamatan Kotagede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta pada tanggal 23 Januari hingga 23 Februari 2017. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

CV. Fania Food merupakan perusahaan persekutuan komanditer yang sudah terdaftar pada Dinas Perijinan Kota Yogyakarta mulai tahun 2012. Perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan ikan bandeng dan daging ayam salah satu produk olahan ikan bandeng adalah galantin bandeng. Galantin bandeng merupakan olahan berbahan dasar daging bandeng berbentuk silinder dengan panjang 15-20 cm, memiliki rasa yang gurih, dikemas dengan kemasan vakum dan mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi.

Pengolahan galantin bandeng diawali dengan penerimaan bahan baku, persiapan alat dilanjutkan dengan proses pencucian, sortasi, penyiangan, pengambilan daging, pemisahan duri halus, persiapan bahan tambahan, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pengemasan dan distribusi produk. Kendala dalam proses pembuatan galantin adalah pemisahan duri halus dengan daging ikan yang menggunakan tenaga listrik yang besar dengan dan munculnya produk pesaing dipasaran membuat pembuatan produk ini sesuai pesanan.

SUMMARY

DICKY DARMAWAN. Process Production of Milkfish (*Chanos chanos*) as the Main Ingredient of Galantin in CV. Fania Food, Yogyakarta, Provincial Daerah Istimewa Yogyakarta. Academic Advisor Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.

Milkfish is a commodity that is widely in all provinces of Indonesia. Total fish estimated production in 2017 continues to increase. Milkfish is a fish that have economical value and contains nutrients so that it can be nutritional needs. The weakness is have a lots spines and fish is perishable food so they need for handling and processing. To increase the level consumption of fish it necessary to diversify the product made from fish. The purpose of the field practice project (PKL) is to know the production process of milkfish as the main ingredient of galantin at CV. Fania Food, Yogyakarta.

The field practice project is located at Jalan Semanggu KG-1 No. 16 RT. 3 RW. 1 Gedongkuning Rejowinangun, Kotagede sub-district, Yogyakarta city, Daerah Istimewa Yogyakarta province on 23 January till 23 February 2017. The work method was implemented as a descriptive method by taking the data such as the primary and secondary data. The data were collected by an observation, interview, active participation and literature study.

CV. Fania Food is a commanditaire vennootschap has a personal or many people that involved in partnership company and has been registered on Dinas Perijinan Kota Yogyakarta since 2012. The company engages in processing of milkfish and chicken. One of the product is “Galantin Bandeng” a meat based processed milkfish and have a cylindrical shape with a length of 15-20 cm. has a savory flavor, packed with vacuum packing and have an higher economic value.

Galantin milkfish processing begins with the receipt of raw materials, tools preparation, washing, sorting, weeding, taking meat, separating of soft spines,

grinding additional ingredients, dough making, steaming, packaging, storage, and distribution of product. The obstacle Galantin in the manufacturing process is taking soft spines from meat, and the product have a competing product.