

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Ikan bandeng adalah komoditas yang umum di konsumsi masyarakat indonesia, selain karena harganya yang ekonomis juga karena sudah banyaknya pilihan produk ikan bandeng yang sudah di inovasi sehingga semakin bertambahnya minat masyarakat terhadap ikan bandeng.

Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (2015), produksi ikan bandeng di Indonesia mengalami peningkatan terus setiap tahunnya. Pada tahun 2012, produksi ikan bandeng di Indonesia mencapai 482.803 ton. Menurut Survey Sosial Ekonomi Nasional BPS (2014), tingkat konsumsi bandeng nasional rata-rata sebesar 1,40 kg/kapita di mana serapan pasar di tingkat rumah tangga di Propinsi Jawa tengah sebesar 50.916,96 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014).

Menurut Astawan (2003), salah satu upaya untuk mengatasi hambatan dalam pemanfaatan ikan bandeng adalah mengiolah ikan bandeng secara duri lunak. Di indonesia, produk bandeng duri lunak mulai dikenal walaupun jumlah produksinya masih dibawah ikan asin maupun ikan pindang.

Nilai kandungan gizi ikan bandeng cukup tinggi, Menurut (Saprianto, *et al.*,2006), setiap 100 g bandeng presto mengandung 202,6 kkal energi, 27,10% protein, 9,98% lemak, 0,22 % kalsium, dan 58,93% kadar air. Namun karena proses pengolahan bandeng presto menggunakan tekanan maka komposisi kimianya pun berpengaruh,

(Nana Kariada, *et al.*, 2010) menyampaikan bahwa lama pemasakan yang berbeda dapat mempengaruhi nilai organoleptik dan proksimat bandeng presto.

Pada produk bandeng presto memerlukan proses pengemasan karena pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan memiliki peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan seperti pada produk bandeng presto (Fitri, 2013).

CV. Fania Food merupakan salah satu dari sekian banyak rumah produksi di Yogyakarta yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan. Ada 14 produk hasil perikanan yang di inovasi untuk di perkenalkan kepada masyarakat luas agar lebih sadar bahwa penting nya mengkonsumsi ikan. Industri ini sudah berjalan sejak 2008, selain itu Fania Food sudah menggunakan metode *GMP (Good Manufacturing practice)* sehingga menghasilkan produk yang benar benar higienis, bergizi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh (Adityo, 2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka diperlukan Praktek Kerja Lapangan untuk mengetahui kriteria pengemas an bandeng presto yang di gunaka pada CV. Fania Food serta mengetahui kelebihan dan kekurangan serta hambatan yang terjadi di lapangan serta dapat membuka lapangan kerja dengan nilai jual produk yang tinggi, berciri khas, dan berkualitas.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu :

1. Untuk mengetahui kriteria pengemasan bandeng presto di CV. Fania Food Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui hambatan pada proses pengemasan bandeng presto di CV. Fania Food Yogyakarta.

## 1.3 Manfaat

Praktek kerja lapang ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan menambah wawasan mengenai Kriteria pengemasan bandeng presto di CV. Fania Food Yogyakarta , serta memadukan teori yang diperoleh dengan kenyataan yang ada di lapangan, sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul di lapangan.