

## RINGKASAN

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

Ikan bandeng merupakan komoditas yang cukup melimpah di perairan Indonesia dan tergolong sumber daya perairan yang paling banyak diminati. Ikan bandeng yang memiliki kandungan gizi yang baik, yaitu tinggi protein dan rendah lemak, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai produk makanan yang sesuai dengan kelayakan dan kebutuhan gizi protein masyarakat Indonesia. Salah satu alternatif bentuk pengolahan yang paling banyak berkembang di kalangan masyarakat adalah pembuatan produk nugget, dan nugget dari ikan bandeng merupakan salah satu dari diversifikasi produk perikanan yang layak untuk dikonsumsi masyarakat Indonesia. Kelemahan ikan bandeng adalah memiliki duri yang banyak dan ikan mengalami proses pembusukan yang cepat sehingga perlu adanya penanganan dan pengolahan daging ikan secara baik dan benar, mulai dari penanganan bahan baku ikan hingga pengemasan nugget ikan bandeng.

Praktek Kerja Lapang 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 22 Februari 2017. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan datayang meliputi data primer dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif, sedangkan perolehan data sekunder dilakukan dengan membaca studi pustaka. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan ikan bandeng sebagai bahan dasar pembuatan nugget bandeng di CV. Fania Food, Yogyakarta.

CV. Fania Food merupakan perusahaan persekutuan komanditer yang sudah terdaftar pada Dinas Perindustrian Kota Yogyakarta dan mulai berdiri pada tahun 2009. Perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan ikan sebagian besar ini, memiliki banyak komoditas industri hasil perikanan dan salah satu

komoditasnya, yaitu nugget bandeng yang mulai diperkenalkan pada tahun 2011.

Proses pengolahan produk nugget bandeng secara menyeluruh adalah diawali dengan proses penerimaan bahan baku, persiapan alat, proses pencucian, sortasi, penyiangan, pengambilan daging, pemisahan duri halus, persiapan bahan tambahan, pembuatan adonan, pencetakan dan pengukusan adonan, *batter* dan *breeding*, penggorengan awal (*pre-frying*), penyimpanan, dan pengemasan produk hingga siap didistribusikan.

## SUMMARY

**MAHDA VIA. Processing Milkfish (Chanos Chanos) as a Raw Material for Manufacturing Milkfish Nugget in CV. Fania Food, Yogyakarta. Lecturer Advisor Annur Ahadi Abdillah, S.Pi., M.Si.**

Milkfish is a commodity that so abundant in Indonesia. It's be classified as the most popular resource. Milkfish has a good nutritional content, that was high protein and low fat, so it can be used as a food product based with the feasibility and nutritional for Indonesian. One of the most popular product that development in the food processing is nugget. The nugget which make from milkfish is one of the diversification of fishery products. That product is suitable for consumption by Indonesian society. The weakness of milkfish had much of the thorns and fish be quickly decay, so the fish need further processing and good handling for better result, from raw materials to be fish nugget .

My work internship is carried out at Jalan Semangu KG-1 No.16 RT.3 RW.1 Gedongkuning Rejowinangun, Kotagede Sub-district, in the Yogyakarta City on January 23 to February 22, 2017. Working method used is descriptive that take the primary and secondary data. Data collection taken by observation, interview, active participation, while secondary data taken by reading literature. The purpose of intership (PKL) was knowing the process of making nugget product from milkfish as the raw materials in CV. Fania Food, Yogyakarta.

CV. Fania Food is a partnership company that has been registered at the Official Industry Yogyakarta and built since in 2009. The company move in the fish processing mostly, has many commodities of fishery and special one is milkfish nugget. That product began introduced in 2011.

The process of making milkfish nugget at the all is begun by receiving raw materials, equipment preparation, washing process, sorting, meat weeding, separating spines, preparation of additional materials, dough making, printing and steaming dough, batter and breading, pre-frying, storage, and finally with packaging product to distribute .