

RINGKASAN

DEWI IRAWATI. PROSES PRODUKSI DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) DI CV. FANIA FOOD, YOGYAKARTA. Dosen Pembimbing Heru Pramono, S.Pi, M. Biotech.

Ikan Bandeng merupakan salah satu komoditas ikan air payau yang banyak terdapat pada perairan di seluruh Indonesia. Bandeng merupakan salah satu sumber pangan yang sangat bergizi, akan tetapi bandeng beresiko tinggi bila dikonsumsi oleh manusia terutama anak-anak karena bandeng memiliki duri yang cukup banyak dengan jumlah pada bagian punggung 42 pasang duri bercabang menempel di dalam daging dekat permukaan kulit luar, bagian tengah ada 12 pasang duri pendek, pada rongga perut ada 16 duri pendek dan bagian perut dekat ekor ada 12 pasang duri yang mengakibatkan mengurangi minat masyarakat untuk mengkonsumsi bandeng. Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) di CV. Fania Food, Yogyakarta adalah mempelajari mengetahui proses pengolahan ikan bandeng sebagai bahan dasar diversifikasi produk olahan 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 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 salah satu pabrik pengolahan yang berada di Yogyakarta. CV. Fania Food merupakan salah satu industri kecil yang bergerak mengolah aneka produk olahan dengan bahan baku ikan salah satu diantaranya adalah ikan bandeng. Ikan bandeng dapat digunakan sebagai bahan baku, beragam produk olahan panganan yaitu: nugget ikan bandeng, otak-otak ikan bandeng, abon duri ikan bandeng, abon pedas duri ikan bandeng, dan galantin ikan bandeng.

SUMMARY

DEWI IRAWATI. DIVERSIFICATION OF PRODUCTION PROCESS BANDENG (*Chanos chanos*) IN CV. FANIA FOOD, YOGYAKARTA. Academic Advisor Heru Pramono, S.Pi, M. Biotech.

Milkfish is one of the commodities of brackish water fish which is widely available in Indonesian marine. Milkfish is one of the nutritious food sources, however milkfish is high risky if it consumed in a large amount especially for children because milkfish has so many fish bone with around 42 pairs on the back that adhere in the meat near the outer skin surface, in the middle there are 12 pairs of short fish bone, there are 16 short spikes on the abdominal cavity and there are 12 pairs of fish bone on the abdomen near the tail that result in reducing public interest to consume milkfish.

This field practice was held at Semangu KG-1 Street No. 16 RT 3 RW 1 Gedongkuning Rejowinangun, Kec. Kotagede, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta on January 23rd, 2017. Working method used is a descriptive method with data collection covering primary data and secondary data. The data collection is taken from observation, interview, active participation, and literature review.

CV. Fania Food is one of processing factory which is located in Yogyakarta. CV. Fania Food is one of small industry that is engaged in processing various processed products from fish based, and one of them is milkfish. Milkfish can be used as a basic material for various fisheries products, such as milkfish nugget, milkfish otak-otak, milkfish fish-bone abon, milkfish fish-bone spicy abon, and milkfish galantine.