

## RINGKASAN

**INDAH NUR PRATIWI.PENERAPAN METODE KONVENSIONAL PADA PROSES PRODUKSI OLAHAN CUMI DI CV FANIA FOOD, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA.  
:Dosen Pembimbing Agustono.Ir.,M. Kes**

Olahan cumi merupakan salah satu alternatif cara dalam mengembangkan produk yang berbahan baku cumi-cumi agar terlihat lebih menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi.Salah satu contoh produk olahan cumi yaitu *stick* cumi dan bola-bola cumi. Pengolahan produk tersebut dapat dilakukan dengan metode konvensional atau secara tradisional. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui proses produksi olahan cumi secara konvensional dan proses produksi yang dilakukan di CV Fania Food.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di CV. Fania Food yang beralamat di Jalan Semangu KG-1 No.16 RT/RW 03/01 Gedongkuning Rojowinangun, kotagede, D.I.Yogyakarta. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah pengamatan yang dilakukan secara langsung pada instansi dengan cara pengambilan data primer dan sekunder. Pengambilan data dapat dilakukan dengan cara observasi,wawancara dan studi pustaka.

CV.Fania Food merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Bahan baku dapat berupa cumi-cumi. *Fillet* ikan swangi sebagai bahan tambahan yang diperoleh dari daerah Pantura. Tahapan proses produksi pengolahan cumi meliputi penerimaan bahan baku, penggilingan adonan, pencetakan, pengukusan, penggorengan dan pengemasan yang masih dilakukan dengan metode konvensional. Prsoses penyimpanan dilakukan di *freezer* dengan suhu -15°C dengan izin peredaran produk yang sudah tersertifikasi halal MUI,P-IRT,BPOM (*stick* cumi) dan izin DINKES.Umumnya produk dipasarkan melalui *reseller*, agen dan distributor baik di kota maupun luar kota Yogyakarta. Sanitasi dan hiegene yang diterapkan pada pekerja kurang diterapkan. Kendala yang terjadi adalah stok bahan baku yang rentan pada bulan Desember-Januari sehingga diwaktu tertentu produksi libur.