

**RINGKASAN**

**DZIKIR SEPTIAWAN MAULANA. Pengemasan Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana Elrina, Semarang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Rahayu Kusdarwati Ir., M.Kes.**

Ikan bandeng merupakan salah satu ikan yang paling banyak dikonsumsi dengan berbagai macam olahan oleh masyarakat di Indonesia. Pengemasan pada hasil olahan ikan bandeng sangat diperlukan untuk menambah umur simpan dan juga menambah nilai jual. Tujuan Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui teknik pengemasan, jenis kemasan yang baik, dan untuk mengetahui permasalahan yang terjadi dalam pengemasan produk Bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Bandeng Juwana Elrina yang terletak di Jalan Pandanaran, Desa Randusari, Kecamatan Semarang Selatan, Semarang, Jawa Tengah pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara partisipasi aktif, observasi, wawancara, dan studi pustaka.

PT. Bandeng Juwana-Elrina awalnya merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan roti yang kemudian beralih pada usaha bandeng duri lunak. Sarana utama yang dimiliki perusahaan ini dalam proses produksi bandeng duri lunak meliputi ruang bongkar bahan baku, ruang pencucian, cold storage, ruang produksi, ruang pendinginan pasca produksi, ruang pengemasan, ruang display atau penjualan, dan ruang penyimpanan produk. Pengemasan Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana Elrina dilakukan mulai tahap penerimaan bahan pengemas, sortasi, dan pengemasan. Teknik pengemasan yang digunakan yaitu teknik vakum dan teknik non-vakum. Teknik vakum sendiri yaitu mengeluarkan udara didalam kemasan untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme. Teknik non-vakum yaitu dengan mengisi gas nitrogen pada kemasan untuk mempertahankan aroma dan daya simpan produk. Bahan pengemas yang digunakan yaitu plastik Nylon dan plastik PVC yang didapat dari beberapa supplier.

## SUMMARY

**DZIKIR SEPTIAWAN MAULANA. Milkfish Packaging (*Chanos chanos*) Soft Thorns at PT. Bandeng Juwana Elrina, Semarang, Central Java. Supervisor Rahayu Kusdarwati Ir., M.Kes.**

Milkfish is one of the most consumed fish with a variety of preparations by people in Indonesia. Packaging on milkfish processed products is needed to increase shelf life and also increase selling value. The purpose of this Field Work Practice is to find out the packaging techniques, types of good packaging, and to find out the problems that occur in the packaging of milkfish (*Chanos chanos*) soft spines.

This Field Work Practice is carried out at PT. Bandeng Juwana Elrina, located on Jalan Pandanaran, Randusari Village, South Semarang District, Semarang, Central Java on December 17, 2018 to January 17, 2019. The work method used is descriptive method with data collection including primary data and secondary data. Data collection can be done by active participation, observation, interviews, and literature study.

PT. Milkfish Juwana-Elrina was originally a company engaged in the manufacture of bread which later turned to the business of soft thorn banding. The main facilities owned by this company in the process of producing soft spines include raw material unloading rooms, washing rooms, cold storage, production rooms, post production refrigeration rooms, packaging rooms, display or sales rooms, and product storage rooms. Milkfish Packaging (*Chanos chanos*) Soft Spines at PT. Juwana Elrina's milkfish is carried out from the receiving stage of packaging, sorting and packaging materials. The packaging techniques used are vacuum and non-vacuum techniques. The vacuum technique itself is removing the air in the package to prevent the growth of microorganisms. The non-vacuum technique is to fill nitrogen gas in the package to maintain the aroma and shelf life of the product. The packaging materials used are Nylon plastic and PVC plastic obtained from several suppliers.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah S.W.T yang telah melimpahkan segala nikmat, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mampu untuk menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Lapangan dengan Judul “Pengemasan Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina Semarang, Jawa Tengah. Laporan ini disusun berdasarkan kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 hingga 17 Januari 2019.

Penulis menyadari bahwa laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi perbaikan laporan yang selanjutnya. Semoga laporan ini dapat bermanfaat sebagai pengetahuan di bidang akademik maupun masyarakat umum.

Surabaya, 12 April 2019

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulisan laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya;
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes. selaku coordinator Praktek Kerja Lapang serta staff bagian akademik dan kemahasiswaan;
3. Ibu Rahayu Kusdarwati Ir., M.Kes. selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan masukan selama penyusunan usulan dan laporan Praktek Kerja Lapang;
4. Bapak Eka Saputra, S.Pi., M.Si. dan Bapak Sudarno, Ir., M.Kes. selaku dosen penguji ujian Praktek Kerja Lapang;
5. Bapak Daniel, selaku pimpinan perusahaan PT. Bandeng Juwana-Elrina yang telah memberikan izin untuk kegiatan Praktek Kerja Lapang di PT. Bandeng Juwana-Elrina;
6. Ibu Eva, selaku sekretaris perusahaan yang telah memberikan banyak data saat kegiatan Praktek Kerja Lapang di PT. Bandeng Juwana-Elrina;
7. Staff PT. Bandeng Juwana-Elrina yang telah membantu dalam kegiatan di lapangan;
8. Eko Malaysianto dan Nur Sholihatini, selaku kedua orang tua yang selalu memberi semangat moral dan doa restu di setiap langkah yang saya jalani;

9. Teman-teman kelas Teknologi Hasil Perikanan (THP) yang telah menyemangati, memberikan saran dan bantuan dalam pengerjaan laporan Praktek Kerja Lapang;
10. Serta pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya.

Surabaya, 12 April 2019

Penulis