

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dianugerahi sumber daya perikanan yang begitu luas dengan berbagai macam jenis ikan di dalamnya. Sumber daya perikanan di Indonesia di nilai sangat potensial mengingat Indonesia sendiri memiliki status sebagai Negara maritim. Salah satu sektor perikanan yang potensial adalah Ikan Bandeng. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), pada tahun 2014 menunjukkan nilai ekspor Ikan Bandeng di Indonesia mencapai 621.393 ton atau meningkat 10,4 persen per tahun dibanding 2010 yang hanya 421.757 ton. Permintaan tersebut meningkat dari tahun ke tahun (KKP, 2015). Tingginya perolehan ekspor menunjukkan pula tingginya permintaan pasar luar negeri terhadap Ikan Bandeng. Selain di ekspor, masyarakat Indonesia sendiri masih gemar mengkonsumsi Ikan Bandeng dengan berbagai macam olahan. Hal ini dibuktikan dengan berbagai olahan bandeng seperti bandeng tanpa duri dan bandeng duri lunak (Sugito dkk, 2017).

Pengemasan merupakan kegiatan merancang dan membuat wadah atau bungkus sebagai suatu produk (Kotler, 2003). Sedangkan menurut Swastha (1999) mengatakan bahwa kemasan (packaging) merupakan kegiatan-kegiatan yang bersifat umum dan perencanaan barang yang melibatkan penentuan bentuk atau desain pembuatan bungkus atau kemasan suatu barang. Jadi dapat dikatakan bahwa pengemasan adalah suatu kegiatan merancang dan memproduksi bungkus suatu produk yang meliputi desain bungkus dan pembuatan bungkus produk tersebut. Sedangkan kemasan sendiri merupakan salah satu strategi produk yang dipakai oleh

perusahaan untuk menampakkan produk agar lebih menarik baik dari segi bentuk, warna, sehingga produk dapat terjaga kualitasnya (Susetyarsi, 2012).

PT. Bandeng Juwana Elrina merupakan perusahaan oleh-oleh dengan produk andalan olahan Ikan Bandeng, dimana dalam usahanya terdapat pengemasan produk Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). Pengemasan pada PT. Bandeng Juwana Elrina memuat suatu produk dalam kemasan yang bahannya aman untuk pangan dan juga awet. Salah satu teknik pengemasan yang diterapkan yaitu teknik pengemasan vacum dan teknik pengemasan heat sealer (Julianti dkk, 2006).

Berdasarkan latar belakang, potensi Ikan Bandeng di Indonesia serta perlunya pengemasan pada produk olahan Ikan Bandeng, maka perlu dilakukan Praktek Kerja Lapangan untuk mengetahui pengemasan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) duri lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah.

1.2 Tujuan

Tujuan diadakannya Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini yaitu:

1. Mengetahui proses pengemasan Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana Elrina Semarang – Jawa Tengah
2. Mengetahui jenis kemasan yang baik untuk produk Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana Elrina Semarang – Jawa Tengah
3. Mengetahui permasalahan yang terjadi dalam pengemasan produk Bandeng (*Chanos chanos*) Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana Elrina Semarang – Jawa Tengah

1.3 Manfaat

Manfaat dengan adanya Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu:

1. Menambah wawasan, keterampilan, serta pengalaman baru tentang pengemasan olahan Ikan Bandeng.
2. Mendapatkan gambaran secara langsung kondisi di lapangan mengenai pengemasan Ikan Bandeng sehingga dapat memahami dan mengatasi permasalahan yang timbul.
3. Melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri di lapangan serta melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan diketahui setelah lulus.