

**RINGKASAN**

**SALMA NADA FAUZIYAH, Manajemen Penerimaan Bahan Baku Pada Proses Produksi Bandeng Duri Lunak di PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah, Dosen Pembimbing Prof. Dr. Mirni Lamid, M.P., drh.**

Ikan bandeng juga merupakan makanan yang sangat diminati di dunia, khususnya Asia Tenggara. Hal tersebut dikarenakan ikan bandeng memiliki kandungan gizi yang tergolong tinggi. Namun sayangnya ikan bandeng tergolong dalam *perishable food* (mudah mengalami kerusakan). Salah satu cara penanganan pada ikan bandeng adalah dengan mengolah ikan bandeng menjadi berbagai macam jenis olahan makanan. Bandeng duri lunak merupakan salah satu diversifikasi pengolahan hasil perikanan terutama sebagai modifikasi pemindangan dengan kelebihan yakni tulang, duri dari ekor hingga kepala cukup lunak, sehingga dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan duri pada mulut. Sehingga, tujuan dari pengolahan ikan bandeng duri lunak adalah untuk memperpanjang masa simpan dan menambah nilai jual. Salah satu titik kritis penentu mutu hasil produk olahan ikan bandeng ini adalah pada tahapan penerimaan bahan baku. Kesalahan pada tahap penerimaan dapat mempengaruhi kualitas produk olahan bandeng duri lunak yang dihasilkan.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang ini adalah untuk mengetahui manajemen dan kendala penerimaan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) di PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018-17 Januari 2019. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pengambilan data primer dan sekunder. Sedangkan pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Berdasar hasil observasi yang didapat, menunjukkan bahwa alir proses manajemen penerimaan bahan baku terdiri dari bahan baku datang dari *supplier*, pembongkaran, sampling (uji organoleptik, uji bau lumpur, dan uji mikrobiologi dan kimia), pencucian, sortasi, penambahan garam, penimbangan dan penyimpanan. Kendala utama dalam penerimaan bahan baku ikan bandeng di PT Bandeng Juwana-Elrina biasanya terletak pada ketidaksesuaian suplai bahan baku dengan permintaan perusahaan mulai dari adanya kebusukan pada ikan bandeng karena terjadinya kemunduran mutu akibat proses transportasi yang relatif lama dan juga adanya bau lumpur pada daging ikan bandeng.

## SUMMARY

**SALMA NADA FAUZIYAH, Management Acceptance of Raw Materials in the Production Process of Soft Thorns Milkfish at PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Central Java, Supervisor Prof. Dr. Mirni Lamid, M.P., drh.**

Milkfish is a type of fish that is very popular in the world, especially Southeast Asia. This is because milkfish has a relatively high nutrient content. But unfortunately milkfish is classified as perishable food (easily damaged). One way to handle milkfish is to process milkfish into various types of processed foods. Soft milkfish is one of the diversifications of processing fishery products, especially as a modification of scanning with the advantages of bone, spines from the tail to the head is soft enough, so that it can be eaten without causing interference with thorns in the mouth. So, the purpose of soft thornfish processing is to extend the shelf life and increase selling value. One of the critical points for determining the quality of processed milkfish products is at the stage of receiving raw materials. Errors in the reception stage can affect the quality of soft thorn milk processed products produced.

The purpose of this Field Work Practice is to find out the management and constraints of receiving milkfish (*Chanos chanos*) raw materials at PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, East Java. The Field Work Practice is held on 17 December 2018-17 January 2019. The working method used is a descriptive method with primary and secondary data collection. While data collection is done by observation, interviews, and active participation.

Based on the results of observations obtained, it shows that the flow of management processes for the receipt of raw materials consists of raw materials coming from suppliers, demolition, sampling (organoleptic test, mud odor test, and microbiological and chemical tests), washing, sorting, salt addition, weighing and storage. The main obstacle in receiving raw materials of milkfish at PT Bandeng Juwana-Elrina usually lies in the incompatibility of raw material supply with the company's demand starting from the decay in milkfish due to quality deterioration due to relatively long transportation processes and also the smell of mud on fish milkfish.

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapang (PKL) tentang Manajemen Penerimaan Bahan Baku Produksi Bandeng Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan padatanggal 17 Desember 2018 sampai 17 Januari 2019 di PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah.

Penulis menyadari Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam penyusunan maupun penulisan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan guna perbaikan laporan ini. Akhir kata semoga Laporan Hasil Praktek Kerja Lapang ini dapat bermanfaat khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang perikanan, terutama pengolahan hasil perikanan.

Surabaya, 3 Januari 2019

Penulis

### UCAPAN TERIMA KASIH

Dari penyusunan proposal kegiatan Praktek Kerja Lapang hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari semua pihak. Sehingga pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dari penyusunan proposal hingga terselesaikan Laporan Praktek Kerja Lapang.
3. Bapak Agustono, Ir., M. Kes. selaku Koordinator Praktek Kerja Lapang. Serta seluruh staff pengajar, dan staff bagian akademik kemahasiswaan yang telah memberikan bantuan dalam menulis Laporan Praktek Kerja Lapang.
4. Ibunda Hetiningsih, Ayahanda Reliono Dwi Prasetyo, Nuansa Isnin Firdausiyah selaku Kakak kandung serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moral maupun motivasi selama Praktek Kerja Lapang.
5. Bapak Dr. Daniel Nugraha, selaku direktur PT. Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang..
6. Ibu Eva, S.E. selaku Sekretaris PT. Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah yang turut membimbing pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
7. Segenap pegawai PT. Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah yang telah memberikan pengajaran dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
8. Yunita Supratin, Dzikir Septiawan, dan Ega Nur Alim selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas semangat dan motivasinya.

9. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016, terima kasih atas semangat dan kebersamaannya.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari laporan ini memiliki banyak kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 14 Februari 2019

Penulis