

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingkat produksi ikan di Indonesia mulai mengalami kenaikan secara pesat selaras dengan semakin meningkatnya permintaan konsumen. Berdasarkan data FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*) (2016), dapat diketahui bahwa pada tahun 2013 produksi ikan Indonesia adalah 5.624.964 ton, sedangkan pada tahun 2014 dapat mencapai 6.016.525 ton, baik berasal dari perikanan budidaya maupun tangkap. Sektor budidaya menjadi fokus utama pengembangan produk perikanan saat ini. Adapun jenis ikan yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan memiliki nilai ekonomis tinggi salah satunya adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*) (Parnata, 2010).

Ikan bandeng merupakan salah satu ikan budidaya air payau yang memiliki potensi pengembangan. Ikan ini banyak dikembangkan karena memiliki kemampuan adaptasi tinggi terhadap perubahan lingkungan, seperti pH, kekeruhan air, serta tahan terhadap serangan penyakit (Ghufron dan Kardi, 2007). Secara morfologi ikan bandeng memiliki badan panjang agak pipih, mata diselaputi lender mempunyai sisik besar pada sirip dada dan sirip perut, sirip ekor panjang dan bercagak, sisik kecil dengan tipe cycloid, dan tidak bergigi (SNI, 2013).

Ikan bandeng juga merupakan makanan yang sangat diminati di dunia, khususnya Asia Tenggara (Wilfredo, *et al*, 2007). Hal tersebut dikarenakan ikan bandeng memiliki kandungan gizi yang tergolong tinggi berdasar analisis proksimat, antara lain kandungan protein sebesar 24,175 %, lemak 0,853%, karbohidrat 2,780%, abu 1,405%, dan air 70,787% (Hafiludin, 2015). Namun

sayangnya ikan bandeng tergolong dalam *perishable food* (mudah mengalami kerusakan). Hal tersebut dikarenakan ikan bandeng memiliki kandungan air dan protein yang dapat menjadi tempat hidup bakteri pembusuk apabila tidak dilakukan penanganan yang tepat. Kerusakan yang terjadi dapat disebabkan oleh proses biokimiawi maupun oleh aktivitas mikroorganisme yang menggunakan komponen nutrisi yang terkandung dalam daging ikan bandeng (Chyuan, *et al*, 2006). Apabila kerusakan tersebut tidak dilakukan tindakan pencegahan, maka dapat mengakibatkan penurunan mutu daging ikan dan akan berpengaruh terhadap kualitas dan nilai jual di pasaran.

Salah satu cara penanganan pada ikan bandeng adalah dengan mengolah ikan bandeng menjadi berbagai macam jenis olahan makanan. Adapun salah satu contoh pengembangan olahan ikan bandeng adalah bandeng duri lunak. Bandeng duri lunak merupakan salah satu diversifikasi pengolahan hasil perikanan terutama sebagai modifikasi pemindaangan dengan kelebihan yakni tulang, duri dari ekor hingga kepala cukup lunak, sehingga dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan duri pada mulut (Arifudin, 2008). Sehingga, tujuan dari pengolahan ikan bandeng duri lunak adalah untuk memperpanjang masa simpan (membatasi terjadinya aktifitas mikroba serta enzim yang menyebabkan kerusakan) dan menambah nilai jual (Sugito, *et al*, 2017). Dalam prosesnya, persyaratan yang harus dipenuhi dalam pengolahan bandeng duri lunak adalah penggunaan bahan baku yang segar.

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.

Kesalahan tersebut tidak boleh terjadi karena dapat menyebabkan perusahaan mengalami kerugian.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dipelajari lebih mendalam mengenai manajemen penerimaan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada proses produksi bandeng duri lunak (Presto) di PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Tengah. Hal lain yang perlu dipelajari yakni mengenai kendala dan cara mengatasi kendala yang terjadi pada proses penerimaan bahan baku ikan bandeng.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk mengetahui:

1. Manajemen penerimaan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) di PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Timur.
2. Kendala penerimaan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) di PT Bandeng Juwana-Elrina, Semarang, Jawa Timur.

1.3 Manfaat

Manfaat pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan menambah wawasan tentang penerimaan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*).
2. Membandingkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang didapat selama perkuliahan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi yang diterapkan di lapangan dan menelaah adanya persamaan dan perbedaan yang ada.
3. Melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri di lapangan dan sekaligus melatih mahasiswa untuk menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuni setelah lulus.