

RINGKASAN

PRADITYO DWI GIARTAMA. PENGEMASAN IKAN BANDENG PRESTO DI CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA. Dosen Pembimbing Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Ikan bandeng adalah komoditas yang umum di konsumsi masyarakat indonesia, selain karena harganya yang ekonomis juga karena sudah banyaknya pilihan produk ikan bandeng yang sudah di inovasi sehingga semakin bertambahnya minat masyarakat terhadap ikan bandeng. Kandungan gizi ikan bandeng cukup tinggi.

Praktek kerja lapang (PKL) ini dilaksanakan di Yogyakarta mulai dari 17 Desember 2018 sampai dengan 31 Januari 2019. Di CV. Fania Food Yogyakarta, di jalan Semanggu KG-1 No.16, Gedong Kuning, Kota Gede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam praktek kerja lapang ini adalah metode deskriptif yaitu pencarian fakta dengan interpretasi yang tepat. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti suatu kelompok manusia suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang.

Ruang lingkup kriteria pengemasan meliputi proses pembuatan ikan bandeng presto dan pengemasan bandeng presto. Aspek aspek yang mencakup kriteria pengemasan mulai dari bahan pengemasan, pelabelan kemasan, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukan pangan ke dalam wilayah indonesia dan tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa dan sertifikasi dari instansi terkait.

SUMMARY

PRADITYO DWI GIARTAMA. PACKAGING OF PRESTO TEMPERATURE FISH IN CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA. Supervisor Laksmi Sulmartiwi, S.Pi., MP.

Milkfish is a commodity that is commonly consumed by the Indonesian people, in addition to its economical price because there are already many choices of milkfish products that have been innovated so that the community's interest in milkfish is increasing. The nutritional content of milkfish is quite high.

Field work practices (PKL) are held in Yogyakarta starting from 17 December 2018 to 31 January 2019. At Cv. Fania Food Yogyakarta, on the road to Semanggu KG-1 No.16, Gedong Kuning, Kota Gede, Yogyakarta City, Yogyakarta Special Region. The method used in this field work practice is a descriptive method, namely fact finding with the right interpretation. Descriptive method is a method that addresses the human group of an object, a set of conditions, a system of thought, or a class of events in the present.

The scope of packaging criteria includes the process of making presto fish and packaging milkfish presto. Aspects that include packaging criteria ranging from packaging materials, packaging labeling, list of materials used, weight or net contents, name and address of the party producing or entering food into the territory of Indonesia and expiration date, month and year and certification from the relevant agency.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehaditar Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga laporan Praktek Kerja Lapang tentang “Pengemasan Ikan Bandeng Presto di CV. Fania Food Yogyakarta” dapat terselesaikan. Laporan Praktek Kerja Lapang ini di susun berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan pada 17 Desember 2018 – 31 Januari 2019 di CV. Fania Food, Yogyakarta dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Peikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini masih belum sempurna, sehingga penulis mengaharpkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak.

Surabaya, 13 Mei 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Praktek Kerja Lapang ini banyak melibatkan orang-orang yang sangat berarti bagi penulis. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes, selaku koordinator Praktek Kerja Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.
3. Ibu Dr. Laksmi Sulmartiwi, S.pi. Mp, selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
4. Dr. Ardiana Monica Sahidu, Ir.,M.Kes. dan Eka Saputra S,pi., M.SI. selaku dosen penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
5. Ibu Hani Kusdaryanti S.E., selaku pembimbing Praktek Kerja Lapang di CV. Fania Food Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, materi, semangat, motivasi dan inovasi kepada penulis
6. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
7. Kedua orang tua, yang telah memberikan do'a, motivasi, semangat dan perhatian kepada penulis.
8. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016.
9. Ica, Hakim, Kharis, Nadhim, dan Rafif, yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di CV. Fania Food Yogyakarta
10. Edo, Hadyan, Ais, dan Aida yang telah membantu dan memberikan motivasi selama proses pengerjaan laporan Praktek Kerja Lapang.
11. Yuniar Rafsanjani yang telah membantu memotivasi serta memberikan saran sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat terselesaikan.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

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

Surabaya, 13 Mei 2019

Penulis