

LAPORAN TUGAS AKHIR
PRAKTEK PRODUKSI PEMBUATAN
ABON IKAN PATIN

**Disusun Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Mendapatkan
Gelar Ahli Madya (A.Md) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta**



Oleh :
DANANG ADI SASONGKO
H3110010

PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PRODUKSI PEMBUATAN
ABON IKAN PATIN

Disiapkan dan Disusun oleh :
DANANG ADI SASONGKO
H3110010

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji
Pada tanggal :
dan dinyatakan memenuhi syarat

Menyetujui,

Dosen Penguji I

Dosen Penguji II

Edhi Nurhartadi, S.TP., M.P
NIP. 19760615 200912 1 002

Siswanti, S.TP., M.Sc
NIP. 19860430 201302 01

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S
NIP. 19560225 198601 1 001

MOTTO

Pergunakanlah yang lima sebelum
Datang yang lima
“Mudamu sebelum tuamu”
“Sehatmu sebelum sakitmu”
“Kayamu sebelum miskinmu”
“Kesempatanmu sebelum sibukmu”
Dan
“Hidupmu sebelum matimu”
(Rasulullah Muhammad SAW)

Para malaikat membentangkan sayapnya untuk pencari
ilmu karena ridha dengan apa yang mereka cari
(HR. Imam Ahmad, Abu Dawud, dan Ibnu Majjah)

Halaman Persembahan

Dengan segala kerendahan hati dan rasa cinta yang mendalam, Tugas Akhir ini kupersembahkan untuk :

Alm. Ayah tercinta dan Ibuku tercinta, terimakasih atas pengorbanan, motivasi, do'a, kasih sayang, ketulusan serta kesabaran dalam membimbingku

Adikku, dan seluruh keluargaku yang telah memberikan do'a, dukungan, dan memotivasiku untuk Menyelesaikan studiku

Teman-teman seperjuangan penulis THP'10 yang selalu memberi motivasi dan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan tulisan ini

Semua orang-orang yang ada disekitar penulis yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuan, doa, motivasi, serta dukungannya sehingga terselesaikannya tulisan ini, semoga Allah SWT membalas budi baik kalian semua

KATA PENGANTAR

Puji syukur terima kasih kepada Allah SWT, atas segala limpahan rahmat, hidayah serta inayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “PRAKTEK PRODUKSI PEMBUATAN ABON IKAN PATIN” ini dengan baik.

Laporan Tugas Akhir Praktek Produksi ini disusun sebagai syarat kelulusan untuk memperoleh derajat Ahli Madya Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Dengan diselesaikannya Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian tugas akhir ini tentunya juga tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala hormat penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS selaku Dekan Fakultas Pertanian UNS.
2. R. Baskara Katri A, S.TP., MP selaku Kepala Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian UNS.
3. Edhi Nurhartadi, S.TP., MP selaku dosen Pembimbing I dan Siswanti, S.TP., M.Sc selaku dosen Pembimbing II tugas akhir yang telah banyak memberikan saran, masukan, bimbingan dan pengarahan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
4. Dosen-dosen penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah banyak memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
5. Bapak Heru Sunarko, Bsc dan Ibu Nura Hasanah, S.Pd sebagai kedua orang tua penulis yang telah banyak memberikan do'a, motivasi, nasehat, saran dan bantuan baik moril maupun materil. Semoga kita selalu mendapat perlindungan dari Allah SWT.
6. Rekan-rekan mahasiswa D-III Teknologi Hasil Pertanian 2010 senasib seperjuangan.

7. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya Laporan Tugas Akhir ini, Terima kasih atas semua do'a, bantuan dan dukungannya.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk pengembangan lebih lanjut yang semakin baik. Akhir kata, penulis berharap bahwa tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan bisa memperkaya ilmu pengetahuan, terutama untuk rekan – rekan mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

Surakarta, Januari 2016

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Abon Ikan Patin.....	5
B. Bahan Baku	7
C. Bahan Tambahan	8
D. Pengemasan	13
E. Analisis Kelayakan Usaha.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN	17
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	17
B. Bahan, Alat dan Cara Kerja.....	17
C. Analisis Produk	19
D. Analisis Ekonomi	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Deskripsi Produk	22
1. Sortasi Bahan Baku	22
2. Pembersihan Bahan	23

3.	Penimbangan	23
4.	Pemasakan Ikan Patin	23
5.	Penirisan	24
6.	Pemisahan Duri	24
7.	Penghalusan Bumbu dan Santan	25
8.	Penumisan Bumbu	25
9.	Penggorengan	26
10.	Pengepresan	27
11.	Penguraian Abon	28
12.	Pengemasan	28
B.	Analisis Sensori Abon Patin	29
C.	Analisis Kimia Abon Patin	32
D.	Desain Kemasan	33
a.	Bahan	34
b.	Bentuk	34
c.	Labelling	35
E.	Analisis Ekonomi	36
1.	Biaya Tetap (<i>Total Fixed Cost</i>)	37
a.	Biaya Usaha	37
b.	Biaya Amortisasi	37
c.	Biaya Penyusutan/ Depersiasi	37
2.	Biaya Tidak Tetap (<i>Total Variable Cost</i>)	38
a.	Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu	38
b.	Biaya Kemasan	39
c.	Biaya Bahan Bakar	39
d.	Biaya Perawatan dan Perbaikan	39
e.	Total Biaya Tidak Tetap	40
3.	Kriteria Kelayakan Usaha	40
a.	Kapasitas Produksi	40
b.	Penentuan Harga Pokok Penjualan	40
c.	Perhitungan Rugi/ Laba	41

d. <i>Break Even Point (BEP)</i>	41
e. <i>Return on Investment (ROI)</i>	42
f. <i>Pay Out Time (POT)</i>	42
g. <i>Benefit Cost Ratio (B/C)</i>	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Spesifikasi Abon Ikan	6
Tabel 2.2 Standar Industri Indonesia Untuk Abon	7
Tabel 2.3 Komposisi Santan Kelapa di Peras dengan Air	9
Tabel 2.4 Syarat Mutu Bawang Merah	10
Tabel 3.1 Variasi Formulasi Abon Patin	19
Tabel 3.2 Parameter Analisa	19
Tabel 4.1 Hasil Analisis Sensori Abon Patin	29
Tabel 4.2 Hasil Analisis Protein Abon Patin	33
Tabel 4.3 Biaya Usaha	37
Tabel 4.4 Biaya Amortisasi	37
Tabel 4.5 Biaya Penyusutan/ Depresiasi (P-S)/N	37
Tabel 4.6 Total Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	38
Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku dan Bahan Pembantu	38
Table 4.8 Biaya Kemasan	39
Table 4.9 Biaya Bahan Bakar dan Pembersih	39
Table 4.10 Biaya Perawatan dan Perbaikan	40
Table 4.11 Total Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)	40
Table 4.12 Perhitungan Penjualan	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Abon Patin	18
Gambar 4.1 Perebusan Ikan Patin.....	24
Gambar 4.2 Pemisahan Duri.....	24
Gambar 4.3 Penghalusan Bumbu	26
Gambar 4.4 Penumisan Bumbu	26
Gambar 4.5 Penggorengan	27
Gambar 4.6 Pengepresan	28
Gambar 4.7 Penguraian Abon	28
Gambar 4.8 Pengemasan	29
Gambar 4.9 Bentuk Abon Patin	35
Gambar 4.10 <i>Labelling</i> Abon Patin.....	36

PRAKTEK PRODUKSI PEMBUATAN ABON IKAN PATIN

Danang Adi Sasongko¹
Edhi Nurhartadi, S.TP., MP²
Siswanti, S.TP., M.Sc³

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui cara pembuatan abon patin, mengetahui formula terbaik abon patin ditinjau dari karakteristik sensoris yang meliputi warna, rasa, aroma, dan *overall* dan mengetahui kadar protein pada abon patin formula terbaik dan mengetahui kelayakan usaha abon patin ditinjau dari analisis ekonomi. Pembuatan abon patin dilakukan sebagai penganeekaragaman makanan (diversifikasi pangan) yang bertujuan untuk mendapatkan produk yang baru dan bermanfaat bagi konsumen. Diversifikasi produk dari patin masih sangat terbatas, sehingga salah satu cara untuk menghasilkan diversifikasi produk dari patin adalah dibuat menjadi abon. Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging yang mengering dan penampilannya biasanya berwarna coklat terang hingga kehitaman. Abon patin dibuat dari ikan patin, kluwih, santan, bawang merah, bawang putih, gula merah, garam, ketumbar, kunyit, jahe, sereh, daun salam dan daun jeruk. Abon patin dibuat menjadi tiga formulasi yaitu formula pertama abon patin dengan ikan patin 1000 g dan kluwih 200 g, formula kedua abon patin dengan ikan patin 1000 g dan kluwih 150 g, formula ketiga abon patin dengan ikan patin 1000 g dan kluwih 100 g. Berdasarkan hasil uji organoleptik metode kesukaan diperoleh hasil formula ketiga yang disukai. Analisis karakteristik kimia dilakukan dengan uji kadar protein dengan metode kjeldahl. Berdasarkan analisis karakteristik kimia diperoleh kadar protein pada Abon Patin yaitu sebesar 24,085%. Hasil analisis ekonomi abon patin yaitu kapasitas produksi 1.500 kemasan/bulan dengan harga pokok Rp. 13.159,-/kemasan, harga jual Rp. 20.000,-/kemasan maka diperoleh laba bersih Rp. 9.235.478,-/bulan, *Break Even Point* (BEP) 691 kemasan/bulan, *Return of Investment* (ROI) sebelum pajak 81%, *Return of Investment* (ROI) setelah pajak 81%, *Pay Out Time* (POT) 1 tahun 9 bulan, *Benefit Cost Ratio* (Net B/C) 1,5 dan menyatakan bahwa perusahaan ini layak untuk dikembangkan karena nilai B/C lebih dari 1.

Kata Kunci: abon patin, proses produksi, protein

Keterangan :

1. Mahasiswa Jurusan/Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret dengan nama : Danang Adi Sasongko NIM : H3110010
2. Dosen Penguji I
3. Dosen Penguji II

PRODUCTION PRACTICES of MAKING SHREDDED MEAT of PATIN FISH

Danang Adi Sasongko¹
Edhi Nurhartadi, S.TP., MP²
Siswanti, S.TP., M.Sc³

ABSTRACT

The purpose of this research is to find out how to make the shredded meat of patin fish, to find out the best formula of shredded meat of patin fish based on sensory characteristic which includes colour, taste, aroma, and overall, to find out the protein of the content on the best formula of shredded meat of patin fish, and to find out the suitable of the business of shredded meat of patin fish based on economical analysis. The production of shredded meat of patin fish is to create a food diversification which its purpose is to have a new product and has advantages to the consumers. The product diversification from patin fish still has limitation, until it has one way to create food diversification from patin fish become the shredded meat. shredded meat means food which is made from fibrous part of meat which it is becoming dry and usually it has light until dark brown colour. Shredded meat of patin fish is made from patin fish, kluwih fruits, milk squeezed from coconut, red onion, white onion, red sugar, salt, coriander, turmeric, gingsger, lemongrass and orange leaf. Shredded meat of patin fish is made into three formulas which the first formula is the shredded meat contains of 1000 g of patin fish and 200 g of kluwih fruits, the second formula is the shredded meat contains of 1000 g of patin fish 150 g of kluwih fruits and the third formula is the shredded meat contains of 1000 g of patin fish and 100 g of kluwih fruits. Based on the result of organoleptical test by scoring method, the result shows that the third formula is most wanted by the consumers. The analysis of chemical characteristic is done by the test of protein content by using kjeldahl method. Based on the analysis of chemical characteristic, it can be seen that the protein content on the shredded meat of patin fish is 24,08 %. The result of economical analysis shows that the capacity of production is 1.500 pack a month with main price is Rp. 13 158 a pack sale price is Rp. 20.000 a pack, it can be seen that the profit is Rp. 9.235.478 a month, Break Even Point (BEP) is 691 pack a month, Return of Investment (ROI) before tax is 0,81%, Return of Investment (ROI) after tax is 0,81%, Pay One Time (POT) one year and two months, Benefit Coct Ratio (Net B/C) is 1,9 and it explains that this company is reasonable to be expanded because the value of B/C is more than 1.

Keywords: process of production, protein, shredded meat

Notes:

1. The student of Agriculture Faculty of Agricultural Product Technology DIII Study Program/Department of Surakarta Sebelas Maret University, named Danang Adi Sasongko NIM H3110010.
2. The lecturer 1
3. The lecturer 2