

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PROSES PRODUKSI (PP)
ABON BANDENG DENGAN PENAMBAHAN KACANG TANAH**

**Diajukan
Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna
Mencapai Gelar Ahli Madya
Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret**



**Disusun Oleh :
ARENDRA BAGUS JATI LAKSANA
H3114009**

**PROGRAM DIPLOMA III
TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2017**

HALAMAN PENGESAHAN

**LAPORAN PROSES PRODUKSI (PP)
“PROSES PRODUKSI ABON BANDENG DENGAN PENAMBAHAN
KACANG TANAH”**

**Untuk Memenuhi Sebagian Dari Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli
Madya Di Program Diploma Iii Teknologi Hasil Pertanian Fakultas
Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.**

Oleh:

**Arendra Bagus Jati Laksana
H 3114009**

Telah dipertahankan didepan Dosen Penguji
Pada tanggal :
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Mengetahui

Dosen Pembimbing



R. Baskara Katri Anandito, S.TP.,M.P.
NIP. 198005132006041001

Dosen Penguji



Dian Rachmawati A., S.TP., M.P
NIP. 197908032006042001



Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian

Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS.
NIP. 195602251986011001

Motto

“wa man jaahada fa-innamaa yujaahidu linafsihi.”
“Barangsiapa bersungguh-sungguh, sesungguhnya kesungguhannya itu adalah untuk dirinya sendiri.”
(QS Al-Ankabut [29]: 6)

**“Ketergesaan dalam setiap usaha membawa kegagalan “
(Herdotus)**

"People who never make mistakes are those who never try new things . " (Albert Einstein)

” Sesuatu mungkin mendatangi mereka yang mau menunggu, namun hanya didapatkan oleh mereka yang bersemangat mengejarnya “ (Abraham Lincoln)

” Pekerjaan besar tidak dihasilkan dari kekuatan, melainkan oleh ketekunan “ (Samuel Johnson)

Gantungkan cita-cita mu setinggi langit! Bermimpilah setinggi langit... Jika engkau jatuh, engkau akan jatuh di antara bintang-bintang. ~ Soekarno ~

PERSEMBAHAN

Allah SWT yang telah melimpahkan segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Bapak dan Ibu, adik, Simbah, Bulek, Pakde beserta segenap keluarga besar penulis yang tercinta, terimakasih atas doa, dukungan, kesabaran, pengorbanan dan semangat serta nasehat-nasehat yang telah diberikan selama ini.

Bapak R. Baskara Katri Anandito, S.TP.,M.P. selaku pembimbing dan Ibu Dian Rachmawati A., S.TP., M.P selaku Penguji , terimakasih atas bimbingan, masukan, motivasi, dan dukungan-dukungannya selama ini.

Teman- temanku sahabatku Pebri, Ojik(fauzi), Ojan, Agus, Arif, Elyandi Okvi, Mas Heri, Rahmat, dan yang lain terimakasih selalu memberikan semangat, kebahagiaan, masukan dan selalu ada dalam suka duka selama ini yang tidak akan terlupakan.

Teman-teman kami THP' 2014 dan almamater terima kasih atas kebersamaan, semangat, dukungan, serta kenangan-kenangan yang tercipta yang tak mungkin terlupakan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir Praktek Produksi ini disusun sebagai syarat kelulusan untuk meraih gelar Ahli Madya.

Dengan selesainya penyusunan Laporan ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
2. R. Baskara Katri Anandito, S.TP, M.P., Ketua Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Juga selaku Pembimbing I Praktek Produksi.
3. Ibu Dian Rachmawati A., S.TP., M.P selaku Penguji Praktek Produksi.
4. Dosen dan karyawan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
5. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan moril dan spiritual serta nasehat-nasehatnya yang telah diberikan.
6. Pebri Fitriana Sari, Bapak, Ibu, Adek yang selalu mendukung, mendoakan, memberi semangat dan menyediakan sarana prasarana tugas akhir.
7. Sahabat-sahabatku Fauzi, Agus, Fauzan, Elyandi, Arif, dan squad THP lainnya yang selalu memberi semangat dan dukungan.
8. Rekan-rekan mahasiswa D III Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2013.
9. Semua pihak yang telah ikut membantu terselesaikannya laporan Tugas Akhir Praktek Produksi ini.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan Laporan Tugas Akhir Proses Produksi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun bagi penulis. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan.

Surakarta, Juni 2017

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Ikan Bandeng.....	6
B. Abon	9
C. Kacang Tanah	13
D. BAB III METODE PELAKSANAAN	18
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	18
B. Alat, Bahan dan Cara Kerja.....	18
C. Analisa Produk	21
1. Analisa Sensori	21
2. Analisa Kimia	21
D. Analisis Ekonomi	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Deskripsi Produk	24

B. Bahan Baku	24
a. Ikan Bandeng.....	24
b. Kacang Tanah	25
c. Bahan Tambahan.....	27
C. Proses Produksi	29
1. Pembersihan Sisik.....	29
2. Pembersihan Kotoran bandeng	30
3. Pemfiletan daging bandeng.....	30
4. Pengukusan Bandeng	31
5. Pemisahan Duri Halus.....	31
6. Penumbukan.....	32
7. Pembersihan dan Penumbukan Bahan Tambahan	32
8. Pencampuran Bumbu Dengan Bandeng	33
9. Penggorengan Abon Bandeng.....	33
10. Penirisan.....	34
11. Pembersihan Kacang Tanah.....	35
12. Penggorengan Kacang Tanah.....	35
13. Penirisan Kacang Tanah.....	36
14. Penumbukan Kacang Tanah.....	36
15. Pencampuran.....	36
16. Pengemasan.....	37
D. Analisis Sensori	38
1. Warna.....	38
2. Rasa.....	39
3. Aroma	39
4. Overall.....	39
E. Analisis Kimia	40
F. Desain Kemasan	42
a. Bahan	44
b. Bentuk.....	44
c. Labelling	45

G. Analisis Ekonomi	46
1. Biaya Investasi	46
2. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	47
a. Biaya Usaha	47
b. Biaya Amortisasi	47
c. Biaya Penyusutan	47
d. Pajak Usaha dan Asuransi	47
e. Bunga dengan $i = 2\%$	47
f. Dana Sosial.....	48
g. Biaya Operasi (<i>Operation Cost</i>).....	48
3. Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)	48
a. Biaya Bahan Baku, Pembantu	48
b. Biaya Kemasan	49
c. Biaya Bahan Bakar.....	49
d. Biaya Perawatan dan Perbaikan	50
e. Total Biaya Tidak Tetap	50
4. Kriteria Kelayakan Usaha	50
a. Total Biaya Produksi per Bulan	50
b. Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)	50
c. Perhitungan Rugi/Laba	51
d. <i>Break Even Point</i> (BEP)	51
e. <i>Return on Investment</i>	52
f. <i>Pay Out Time</i> (POT)	52
g. <i>Benefit Cost Ratio</i> (Net B/C)	52
h. NPV (<i>Net Present Value</i>).....	53
5. Biaya Produksi.....	54
a. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)	54
b. Biaya Tidak Tetap/ Variabel (<i>Variabel Cost</i>).....	54
6. Kapasitas Produksi.....	54
a. Harga Pokok Produksi.....	55

b. Harga Jual.....	55
c. BEP (<i>Break Even Point</i>).....	55
d. Laba (Keuntungan).....	55
e. ROI (<i>Retrun on Investment</i>)	56
f. POT (<i>Pay Out Time</i>)	56
g. B/C (<i>Benefit Cost Ratio</i>)	56
h. NPV (Net Present Value)	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Komposisi Ikan Per 100gr.....	1
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Ikan Bandeng	7
Tabel 2.2 Komposisi Proksimat Daging Ikan Bandeng	8
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Abon Ikan Menurut Suryati dan Dirwana (2007).....	9
Tabel 2.4 Standar Nasional Indonesia untuk Abon No 0368-80,0368-85.....	10
Tabel 2.5 Standart Mutu Kacang Tanah Menurut SNI 01-3921-1995.....	14
Tabel 3.1 Perbandingan Formulasi Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah	20
Tabel 3.2 Analisis Kimia Abon Bandeng dengan Penambahan Kacang Tanah	20
Tabel 4.1 Skor Tingkat Kesukaan Pada Abon Bandeng dengan Penambahan Kacang Tanah.....	37
Tabel 4.2 Hasil Analisis Kimia AbonBandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah	40
Tabel 4.3 Biaya Investasi	46
Tabel 4.4 Biaya Usaha.....	46
Tabel 4.5 Biaya Amortisasi	46
Tabel 4.6 Biaya Penyusutan/Depresiasi	46
Tabel 4.7 Total Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>).....	47
Tabel 4.9 Biaya Operasi	47
Tabel 4.10 Bahan Baku dan Pembantu.....	41
Tabel 4.11 Biaya Operasi	42
Tabel 4.12 Bahan Baku dan Bahan Pembantu dalam Pengolahan Abon Bandeng dengan Penambahan Kacang Tanah	48
Tabel 4.13 Biaya Kemasan.....	48
Tabel 4.14 Biaya Bahan Bakar dan Pembersih	49
Tabel 4.15 Biaya Bahan Bakar dan Pembersih	49

Tabel 4.16 Total Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>).....	50
Tabel 4.17 Perhitungan Penjualan.....	50
Tabel 4.18 Analisis Kelayakan Net Present Value (NPV)	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ikan Bandeng	6
Gambar 2.2 Kacang Tanah	12
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah	19
Gambar 4.1 Daging Ikan Bandeng yang Sudah Terpisah Dari Durinya	24
Gambar 4.2 Kacang Tanah Yang di Gunakan dalam Pembuatan Abon Bandeng	28
Gambar 4.3 Proses Pembersihan Sisik Ikan Bandeng	28
Gambar 4.4 Proses Pemberishan perut ikan bandeng	29
Gambar 4.5 Bandeng yang sudah di Filet	29
Gambar 4.6 Proses Pengukusan Bandeng	30
Gambar 4.7 Proses Pemisahan Duri Halus	30
Gambar 4.8 Penumbukan Daging Ikan Bandeng	31
Gambar 4.9 Bumbu Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah	31
Gambar 4.10 Pencampuran Bumbu Dengan Bandeng	33
Gambar 4.11 Proses penggorengan abon ikan bandeng dengan penambahan kacang tanah	33
Gambar 4.12 Proses penirisan abon bandeng dengan penambahan kacang Tanah	33
Gambar 4.13 Pemberishan kacang tanah	34
Gambar 4.14 Penggorengan kacang tanah	34
Gambar 4.15 Proses Penumbukan Kacang Tanah	35
Gambar 4.16 Proses Pencampuran Abon Bandeng Dan Kacang Tanah	36
Gambar 4.17 Kemasan Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah	36
Gambar 4.18 Contoh Kemasan Abon Bandeng	36

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Bahan Baku.....	61
Lampiran 2 Diagram alir Pembuatan Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah	62
Lampiran 3 Gambar Proses Produksi	63
Lampiran 4 Borang (Uji Kesukaan)	68
Lampiran 5 Hasil Rekapitan Uji Kesukaan	69
Lampiran 6 Hasil output SPSS Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah	73

PROSES PRODUKSI ABON BANDENG DENGAN PENAMBAHAN KACANG TANAH

Arendra Bagus Jati Laksana ¹⁾ H3114009

R. Baskara Katri Anandito, S.TP.,M.P.²⁾ dan Dian Rachmawati A., S. TP.,
M. P ³⁾

ABSTRAK

Ikan bandeng merupakan salah satu hasil perikanan yang banyak dihasilkan di Indonesia dan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan bandeng mudah didapat dengan harga yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Kandungan protein yang tinggi yaitu 23,53% dan kadar lemak yaitu 4,50% yang rendah pada ikan segar sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui cara pembuatan ‘Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang Tanah’. Selain itu, juga bertujuan untuk mengetahui kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat dalam produk serta kelayakan usaha abon bandeng dengan penambahan kacang tanah ditinjau dari analisis ekonomi. Proses pembuatan abon bandeng dengan penambahan kacang tanah adalah mulai dari pembersihan pembersihan sisik bandeng sampai penghilangan kotoran bandeng pada perut bandeng, pemfiletan, pengukusan, penghilangan duri halus, penumbukan, pencampuran bumbu yang sudah dilakukan penumbukan dan pencampuran, penggorengan abon bandeng, pencucian kacang tanah, penirisan kacang tanah, penggorengan kacang tanah, penumbukan kacang tanah, penirisan abon bandeng dengan alat spiner, pencampuran abon bandeng dengan kacang tanah dan tahap selanjutnya pengemasan. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukan dari panelis diperoleh hasil yang. Hasil analisis abon bandeng dengan penambahan kacang tanah diperoleh kapasitas produksi 1.300 kemasan/bulan dengan harga pokok Rp. 16.688/kemasan, harga jual sebesar Rp 18.000/kemasan maka diperoleh laba bersih Rp 3.064.648/bulan. *Break Even Point* (BEP) sebesar 126.441 kemasan, *Return of Investment* (ROI) sebelum pajak 23,24%, *Return of Investment* (ROI) setelah pajak 9.61%, *Pay Out Time* (POT) 20 bulan, *Benefit Cost Ratio* (Net B/C) sebesar 1,07 yang menyatakan bahwa perusahaan ini layak untuk dikembangkan karena nilai B/C lebih dari 1.

Kata Kunci : Proses Produksi, Abon Bandeng Dengan Penambahan Kacang

Tanah.

- 1) Mahasiswa Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
- 2) Staff Pengajar Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

PRODUCTION PROCESS ABON MILKFISH WITH ADDITION OF PEANUT

Arendra Bagus Jati Laksana ¹⁾ H3114009
R. Baskara Katri Anandito, S.TP.,M.P.²⁾ dan Dian Rachmawati A., S. TP.,
M. P ³⁾

ABSTRACT

Milkfish is one of the fishery products that are widely produced in Indonesia and is a source of animal protein that is widely consumed by the community. Milkfish is easy to get at a relatively cheap price that can be reached by all levels of society. High protein content of 23.53% and low fat content of 4.50% in fresh fish is very beneficial for the health of the human body. The purpose of this research is to know how to make 'Abon Milkfish with Added Peanut ". In addition, also aims to determine the water content, ash, fats, proteins and carbohydrates in the product and the feasibility of abon milkfish business with the addition of peanuts in terms of economic analysis. The process of making milkfish with the addition of peanuts is the start of a cleansing purge scales milkfish until the removal of dirt milkfish of the stomach milkfish, fillet meat milkfish, steaming, removal of thorn smooth, pulverization, mixing spice that has been done pulverization and mixing, frying milkfish, washing peanuts , Peanut slicing, groundnut frying, groundnut peanut, slicing of milkfish with spiner, mixing milkfish with peanut and the next step of packaging. Based on the results of the level of test results from the panelist obtained results. Results of analysis of milkfish abon with the addition of peanuts obtained the production capacity of 1,300 packs / month with the cost of Rp. 16.688 / packaging, the selling price of Rp 18.000 / packaging then obtained net profit Rp 3,064.648 / bulan. Break Even Point (BEP) amounted to 126 441 packaging, Return of Investment (ROI) before taxes 23.24%, Return on Investment (ROI) after taxes 9.61%, Pay Out Time (POT) 20 months, Benefit Cost Ratio (Net B / C) Of 1.07 stating that this company is feasible to be developed because the value of B / C is more than 1.

Keyword: production process, Abon Milkfish with Added Peanut.

-
- 1) *Diploma Student of Technology of Agricultural Product, Agriculture Faculty of UNS*
 - 2) *Diploma Lecturer of Technology of Agricultural Product, Agriculture Faculty of UNS*