

Proses Produksi Dan Pemasaran (Bakso Ikan) di CV. Sakana Indo Prima

Depok - Jawa Barat

Dibimbing oleh Ir. Agus Santoso M.Si

Asep Anwar Sanusi

Bidang Konsentrasi Teknologi Pangan dan Gizi

Program Studi Manajemen Agroindustri

Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kegiatan Magang Kerja Industri (MKI) wajib dilakukan oleh mahasiswa untuk memperoleh gelar Sarjana Saint Terapan (S.ST). Tujuan MKI adalah untuk melatih mahasiswa untuk terjun langsung dalam suatu kegiatan dalam dunia kerja dan mampu menjadi lulusan yang memiliki keahlian dan keterampilan mengenai rangkaian proses pengolahan makanan ringan, khususnya Proses Produksi Makanan Ringan salah satunya yaitu Bakso. MKI dilaksanakan mulai tanggal 13 Maret 2015 sampai dengan tanggal 30 Mei 2015, di CV. Sakana Indo Prima yang berlokasi di Jalan H. Piih Parung Poncol RT 04 RW 02 Kelurahan Duren Mekar Kecamatan Sawangan Kota Depok Provinsi Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam kegiatan MKI ini adalah dengan wawancara, observasi, praktek lapang, studi pustaka dan dokumentasi dan data-data. Berdasarkan hasil kegiatan MKI yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa proses produksi Bakso di CV. Sakana Indo Prima meliputi: penerimaan ikan tuna yang sudah difillet, penggilingan daging ikan, pengadukan/pencampuran, pencetakan, pemasakan, penirisan, pengemasan, penimbangan, sealling. Yang masing-masing dilakukan secara manual.

Kata kunci : ikan tuna, proses produksi bakso.