

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vii
KATA PENGANTAR .....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Udang Vannamei .....	4
2.2 Udang Vannamei Beku .....	5
2.3 Hal-hal yang dapat Membahayakan Keamanan dan Kesehatan Produk.....	8
2.4 Proses Pembekuan Udang.....	10
BAB III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG.....	13
3.1 Tempat dan Waktu .....	13
3.2 Metode Kerja.....	13
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	13
3.3.1 Data Primer .....	14

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

3.3.2 Data Sekunder .....	15
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>16</b>
4.1 Keadaan Umum Praktek Kerja Lapangan .....	16
4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan .....	16
4.1.2 Lokasi Perusahaan .....	17
4.1.3 Visi dan Misi .....	17
4.2 Kegiatan di Lokasi Praktek Kerja Lapangan .....	18
4.2.1 Pengawasan Mutu pada Penerimaan Bahan Baku .....	18
4.2.2 Pengawasan Mutu pada Pencucian dan ES .....	20
4.2.3 Pengawasan Mutu pada Pemotongan Kepala .....	21
4.2.4 Pengawasan Mutu pada Penyortiran Manual dan <i>Grading</i> .....	22
4.2.5 Pengawasan Mutu pada Pengupasan Kulit dan Pengambilan Usus .....	23
4.2.6 Pengawasan Mutu pada Soaking .....	24
4.2.7 Pengawasan Mutu pada Pembekuan Menggunakan Mesin IQF .....	25
4.2.8 Pengawasan Mutu pada Penimbangan dan <i>Glazing</i> .....	28
4.2.9 Pengawasan Mutu pada Pengemasan .....	29
4.2.10 Pengawasan Mutu pada Pemuatan .....	30
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>31</b>
5.1 Kesimpulan .....	31
5.2 Saran .....	31
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>35</b>