

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Deskripsi Ikan Kakap Merah.....	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Kakap Merah	4
2.1.2 Morfologi Ikan Merah.....	4
2.1.3 Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah	5
2.2 Kemunduran Mutu Pada Ikan Segar.....	6
2.3 Standar Mutu Ikan Segar	6
2.4 Pengendalian Mutu	7
2.5 Pembekuan Ikan Kakap Merah	9
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	11
3.1 Tempat dan Waktu	11
3.2 Metode Kerja	11
3.3 Metode Pengumpulan Data	11
3.3.1 Data Primer	11
A. Observasi	12
B. Wawancara	12
C. Partisipasi Aktif.....	12

3.3.2	Data Sekunder	12
IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	13
4.1.1	Sejarah Berdirinya PT. Tridaya Jaya Manunggal	13
4.1.2	Keadaan Topografi dan Geografi.....	13
4.2	Manajemen Perusahaan	14
4.2.1	Visi dan Misi	14
4.2.2	Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja	14
4.3	Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	15
4.3.1	Bahan Baku	15
4.3.2	Bahan Pembantu.....	16
4.4	Pengendalian Mutu Bahan Baku	17
4.4.1	Perencanaan (<i>Plan</i>)	18
4.4.2	Pelaksanaan (<i>do</i>)	18
A.	Pengujian Organoleptik	19
B.	Pengujian <i>Total Volatile Base</i> (TVB)	20
C.	Pengujian Suhu Bahan Baku	20
D.	Pengujian Mikrobiologi.....	21
E.	Pengujian Logam Berat	23
4.4.3	Pemeriksaan (<i>check</i>).....	24
V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
5.1	Kesimpulan.....	26
5.2	Saran.....	26
	DAFTAR PUSTAKA	27
	LAMPIRAN.....	30

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>).....	5
2. Hasil pengujian TVB ikan kakap merah.....	20
3. Laporan Kontrol Suhu Ikan.....	21
4. Hasil Pengujian Mikrobiologi.....	23
5. Hasil Pengujian Logam Berat.....	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Kegiatan Praktek Kerja Lapang.....	29
2. Layout Ruang Produksi.....	30
3. Struktur Organisasi Perusahaan.....	31
4. Diagram Alir.....	32
5. Jaminan Mutu Supplier.....	33
6. Hasil Pengujian Mikrobiologi Air dan Es Flake.....	34
7. Hasil Pengujian Kualitas Air (Fisik dan Kimia).....	35
8. Hasil Pengujian Kualitas Es Flake (Fisik dan Kimia).....	36
9. Tabel Organoleptik Ikan Demersal.....	37
10. Sertifikat HACCP.....	40
11. Sertifikat Kelayakan Pengolahan.....	41
12. Sertifikat BRC 7.....	42