

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vii
KATA PENGANTAR .....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	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.    Karakteristik Ikan Kerapu Macan .....	4
2.1.1.    Klasifikasi dan Morfologi .....	4
2.1.2.    Kandungan Gizi dan Manfaat .....	6
2.2.    Ikan Beku .....	6
2.3.    Faktor Yang Mempengaruhi Kecepatan Pembekuan .....	7
2.4.    Teknik Pembekuan .....	8
2.5.    Proses Pembekuan .....	9
III PELAKSANAAN .....	13
3.1.    Tempat dan Waktu .....	13
3.2.    Metode Kerja .....	13
3.3.    Metode Pengumpulan Data .....	13
3.3.1.    Data Primer .....	13
3.3.2.    Wawancara.....	14
3.3.3.    Partisipasi Aktif.....	14
3.3.4.    Data Sekunder .....	15

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

3.4. Pelaksanaan .....	15
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>16</b>
4.1. Keadaan Umum Praktek Kerja Lapang.....	16
4.1.1. Sejarah Berdirinya PT. Enam Delapan Sembilan Lamongan .....	16
4.1.2. Letak Geografis.....	16
4.2. Manajemen Perusahaan.....	17
4.2.1. Visi dan Misi Perusahaan.....	17
4.2.2. Struktur Organisasi.....	18
4.2.3. Sarana dan Prasarana.....	18
4.3. Proses Produksi .....	19
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku .....	19
4.3.2 Pencucian I .....	20
4.3.3. Sortasi.....	20
4.3.4. Pencucian II.....	21
4.3.5. Penimbangan .....	22
4.3.6. Pencucian III .....	22
4.3.7. Penyusunan .....	23
4.3.8. Pembekuan Dengan Metode Air Blast Freezing.....	24
4.3.9 Glazing .....	25
4.3.10. Pengemasan.....	26
4.3.11. Storaging .....	26
4.3.12. Stuffing.....	27
4.4. Kendala dan Hambatan di PT. Enam Delapan Sembilan .....	28
<b>V Simpulan dan Saran.....</b>	<b>29</b>
5.1. Simpulan.....	29
5.2. Saran .....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>30</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>32</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Kerapu Macan .....	4
2. Morfologi Ikan Kerapu Macan.....	5
3. Pengangkutan Bahan Baku.....	34
4. Sortasi Ikan.....	34
5. Susunan Ikan .....	34
6. Ruangan ABF.....	34
7. Ikan di dalam Ruangan ABF.....	34
8. Glazing .....	34
9. Methal Detector Check .....	35
10. Pengemasan.....	35
11. Penyimpanan <i>Cold Storage</i> .....	35
12. Proses Pengiriman.....	35
13. Gudang Penyimpanan Bahan Pengemas .....	35

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lokasi Praktik Kerja Lapang .....	32
2. Struktur Organisasi PT. Enam Delapan Sembilan Lamongan .....	33
3. Dokumentasi .....	34