

DAFTAR ISI

RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Patin	4
2.2 <i>Fillet</i> Ikan	5
2.3 Pembekuan Ikan	7
2.4 Prinsip Pembekuan Ikan	7
2.5 Perubahan Selama Pembekuan	8
2.6 Proses Pembekuan Ikan	10
2.7 Metode <i>Air Blast Freezing</i> (ABF)	12
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu	15
3.2 Metode Kerja	15
3.3 Metode Pengumpulan Data	15

3.3.1. Data Primer	15
3.3.1. Data Sekunder.....	17
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	19
4.1.1. Lokasi Perusahaan	19
4.1.2. Sejarah Perusahaan	19
4.1.3. Visi Perusahaan.....	20
4.1.4. Struktur Organisasi Perusahaan	20
4.1.5. Ketenagakerjaan.....	21
4.2 Sarana dan Prasarana	22
4.3 Produk <i>Fillet</i> Ikan Patin di PT. Dimas Reiza Perwira.....	23
4.3.1. Jenis Produk.....	23
4.3.2. Bahan Produksi	23
4.4 Proses Produksi Pembekuan <i>Fillet</i> Ikan Patin.....	26
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	27
4.4.2 Penimbangan I	28
4.4.3 Pencucian I.....	29
4.4.4 Penimbangan II.....	30
4.4.5 Fillet	31
4.4.6 Penimbangan III.....	32
4.4.7 Pencucian II	33
4.4.8 <i>Skinning</i>	33
4.4.9 <i>Trimming</i>	34
4.4.10 Penimbangan IV	35
4.4.11 <i>Soaking</i>	35
4.4.12 Penimbangan V	37
4.4.13 Sortasi	37
4.4.14 Penyusunan dalam Pan	38
4.4.15 Pembekuan dengan Metode <i>Air Blast Freezing</i>	39

4.4.16 Penimbangan VI	42
4.4.17 <i>Glazing</i>	43
4.4.18 Pengerasan (<i>Hardening</i>)	44
4.4.19 Penimbangan VII	44
4.4.20 <i>Packing</i> dan <i>Labelling</i>	44
4.4.21 <i>Cold Storage</i>	46
4.4.22 <i>Loading</i>	48
4.5 Hambatan dan Upaya Penanggulangan	48
4.5.1. Hambatan	48
4.5.2. Upaya Penanggulangan.....	49
V. SIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Simpulan.....	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perbedaan Bahan Pendingin Amonia dan Freon pada <i>Air Blast Freezing</i>	13
2. Rincian jumlah karyawan PT. Dimas Reiza Perwira	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Patin	4
2. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Fillet</i> Ikan Beku	11
3. Diagram Alir Proses Pembekuan <i>Fillet</i> Ikan Patin	26
4. Proses Pembongkaran Bahan Baku.....	28
5. Proses Penimbangan I	29
6. Proses Pencucian I.....	30
7. Proses <i>Fillet</i> Ikan Patin	31
8. Limbah <i>Fillet</i> Ikan Patin	32
9. Proses Penimbangan III <i>Fillet</i> Ikan Patin	32
10. Proses <i>Skinning</i> <i>Fillet</i> Ikan Patin	34
11. Proses <i>Soaking</i>	37
12. Proses Penyusunan dalam Pan	39
13. Diagram Alir Pembekuan pada Mesin ABF	41
14. Proses <i>Glazing</i>	44
15. Proses <i>Packing</i> dan <i>Labelling</i>	46
16. Proses Penyimpanan Beku	47
17. Proses <i>Loading</i> /Pemuatan	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi Praktek Kerja Lapang di PT. Dimas Reiza Perwira	55
2. Struktur Organisasi PT. Dimas Reiza Perwira.....	56
3. Pengecekan Kondisi Sanitasi PT. Dimas Reiza Perwira.....	57
4. Laporan Monitoring Suhu PT Dimas Reiza Perwira	58

