

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>v</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ) .....	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ).....	4
2.1.2 Morfologi Ikan Bandeng.....	4
2.2 Olahan Produk Ikan Bandeng .....	5
2.2.1 Sosis Ikan Bandeng .....	5
2.2.2 Tahu Bakso Bandeng .....	6
2.3 Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	6
2.4 Titik Kendali Kritis .....	7
<b>III PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>8</b>
3.1 Tempat dan Waktu.....	8

3.2 Metode Kerja.....	8
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	8
3.3.1 Data Primer .....	8
3.3.2 Data Sekunder .....	9
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>10</b>
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	10
4.1.1 Sejarah dan Perkembangan CV. FaniaFood .....	10
4.1.2 Visi dan Misi .....	10
4.1.3 Struktur Organisasi .....	11
4.2 Ruang Lingkup Good Manufacturing Practices.....	11
4.2.1 Keadaan Lokasi dan Lingkungan Bangunan .....	12
4.2.2 Keadaan Karyawan, Sanitasi, dan Pengendalian Hama.....	12
4.2.3 Bahan Baku .....	14
4.3 Tujuan Penggunaan Produk .....	15
4.4 Deskripsi Produk.....	15
4.4.1 Deskripsi Produk Tahu Bakso Bandeng .....	16
4.4.2 Deskripsi Produk Sosis Bandeng .....	16
4.5 Diagram Alir Pembuatan Produk Diversifikasi .....	17
4.5.1 Diagram Alir Pembuatan Tahu Bakso Bandeng .....	17
4.5.2 Diagram Alir Pembuatan Sosis Bandeng.....	18
4.6 Potensi Bahaya pada Proses Produksi Tahu Bakso .....	20
4.6.1 Potensi Bahaya pada Proses Bahan Baku .....	20
4.6.2 Potensi Bahaya pada Proses Pencucian dan Penyiangan .....	20
4.6.3 Potensi Bahaya pada Proses Pengambilan Daging .....	21
4.6.4 Potensi Bahaya pada Proses Produksi Pemisahan Duri dan Daging ..	21
4.6.5 Potensi Bahaya pada Proses Pencampuran Adonan .....	22
4.6.6 Potensi Bahaya Pengisian Adonan kedalam Tahu .....	22
4.6.7 Potensi Bahaya Pengukusan Tahu Bakso Bandeng .....	22
4.6.8 Potensi Bahaya Proses Pendinginan Tahu Bakso Bandeng .....	23
4.6.9 Potensi Bahaya Proses Pengemasan Tahu Bakso Bandeng .....	23
4.6.10 Potensi Bahaya Proses Penyimpanan Tahu Bakso Bandeng .....	23
4.7 Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) Pada Tahu Bakso Bandeng .....	24
4.7.1 Penentuan TKK Proses Penerimaan Bahan Baku .....	24
4.7.2 Penentuan TKK Proses Pencucian dan Penyiangan .....	24
4.7.3 Penentuan TKK Proses Pengambilan Daging Ikan.....	24
4.7.4 Penentuan TKK Proses Pemisahan Duri dan Daging Ikan .....	25
4.7.5 Penentuan TKK Proses Pencampuran Adonan .....	25
4.7.6 Penentuan TKK Proses Pengisian Adonan ke dalam Tahu .....	26
4.7.7 Penentuan TKK Proses Pengukusan .....	26
4.7.8 Penentuan TKK Proses Pendinginan .....	26
4.7.9 Penentuan TKK Proses Pengemasan .....	26

4.7.10 Penentuan TTK Proses Penyimpanan.....	27
4.8 Potensi Bahaya pada Proses Produksi Sosis Bandeng .....	27
4.8.1 Potensi Bahaya pada Proses Penerimaan Bahan Baku .....	27
4.8.2 Potensi Bahaya pada Proses Pencucian dan Penyiangan .....	27
4.8.3 Potensi Bahaya pada Proses Pengambilan Daging .....	28
4.8.4 Potensi Bahaya pada Proses Pemisahan Daging dan Duri.....	28
4.8.5 Potensi Bahaya pada Proses Pembuatan Adonan .....	28
4.8.6 Potensi Bahaya pada Pengisian Adonan Kedalam <i>Casing</i> .....	29
4.8.7 Potensi Bahaya pada Proses Pengukusan.....	29
4.8.8 Potensi Bahaya pada Proses Pendinginan .....	29
4.8.9 Potensi Bahaya pada Proses Pengemasan .....	30
4.8.10 Potensi Bahaya pada Proses Penyimpanan .....	30
4.9 Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) pada Sosis Bandeng.....	31
4.9.1 Penentuan TTK Proses Penerimaan Bahan Baku .....	31
4.9.2 Penentuan TTK Proses Pencucian dan Penyiangan .....	31
4.9.3 Penentuan TTK Proses Pengambilan Daging Ikan.....	31
4.9.4 Penentuan TTK Proses Pemisahan Duri dan Daging .....	32
4.9.5 Penentuan TTK Proses Pembuatan Adonan .....	32
4.9.6 Penentuan TTK Proses Pengisian Adonan kedalam <i>Casing</i> .....	32
4.9.7 Penentuan TTK Proses Pengukusan .....	32
4.9.8 Penentuan TTK Proses Pendinginan .....	33
4.9.9 Penentuan TTK Proses Pengemasan .....	33
4.9.10 Penentuan TTK Proses Penyimpanan.....	33
<b>V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>34</b>
5.1 Simpulan .....	34
5.2 Saran .....	34
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Bandeng .....	4
2. Diagram alir pohon keputusan .....	7
3. Diagram alir produksi tahu bakso bandeng.....	17
4. Diagram alir produksi sosis bandeng .....	19

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>LAMPIRAN</b>	<b>Halaman</b>
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang di CV. Fania Food Yogyakarta .....	39
2. Penentuan Titik Kendali Kritis Produksi Tahu Bakso Bandeng.....	40
3. Penentuan Titik Kendali Kritis Produksi Sosis Bandeng.....	41
4. Dokumentasi Praktek Kerja Lapang .....	43