

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUTAN	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	4
1.3 Manfaat.....	4
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Kurisi	5
2.2 Surimi	7
2.2.1 Pengertian Surimi	7
2.2.2 Bahan dan Proses Pembuatan Surimi	9
2.3 Keamanan Pangan	10
2.4 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	12

III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	14
3.1 Tempat dan Waktu	14
3.2 Metode Kerja	14
3.3 Metode Pengumpulan Data	14
3.3.1 Data Primer	14
3.3.2 Data Sekunder.....	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Kondisi Umum Perusahaan	17
4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan	17
4.1.2 Lokasi Perusahaan	18
4.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan	19
4.1.4 Ketenagakerjaan Perusahaan	22
4.1.5 Visi dan Misi perusahaan.....	23
4.2 Kelayakan Sarana dan Prasarana.....	24
4.2.1 Lokasi dan Lingkungan	24
4.2.2 Bangunan	25
4.2.3 Lantai	26
4.2.4 Langit-Langit	26
4.2.5 Dinding	27
4.2.6 Penerangan.....	27
4.2.7 Pintu dan Ventilasi.....	28
4.2.8 Saluran Pembuangan.....	29
4.3 Sarana dan Kegiatan Sanitasi	30
4.3.1 Sarana Penyediaan Air.....	30
4.3.2 Sarana Pembersihan dan Pencucian.....	32
4.3.3 Sarana Higien Karyawan	33
4.3.4 Sarana Pengendalian Hama	33
4.3.5 Sarana Pembuangan Air dan Limbah	34
4.3.6 Labolatorium.....	35

4.4	Pengendalian Proses Produksi.....	35
4.4.1	Receiving	36
4.4.2	Washing and Weighing.....	38
4.4.3	Deheading	39
4.4.4	Washing II.....	41
4.4.5	Meat Separating	42
4.4.6	Leaching.....	43
4.4.7	Refining and Dehydrating.....	46
4.4.8	<i>Mixing</i>	47
4.4.9	Forming and Layering	49
4.4.10	Freezing	49
4.4.11	<i>Metal Detecting</i>	50
4.4.12	<i>Packing and Labelling</i>	52
4.4.13	Cold Storage	53
4.4.14	<i>Stuffing</i>	54
V	SIMPULAN DAN SARAN	57
5.1	Simpulan.....	57
5.2	Saran	57
	DAFTAR PUSTAKA	58
	LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Klasifikasi tenaga kerja di PT. Kelola Mina Laut Tuban berdasarkan jenis kelamin	23
2. Penggunaan warna plastik dan <i>strapping band</i> pada kemasan produk surimi di PT. KML Tuban	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Kurisi.....	5
2. Diagram Alir Proses Pembuatan Surimi.....	10
3. Alur Aliran Air Untuk Pengolahan dan Sanitasi.....	31
4. Penerimaan Bahan Baku	37
5. Proses Pencucian I	39
6. Pemotongan Kepala Ikan	40
7. Pencucian II.....	41
8. Pemisahan Daging Ikan.....	42
9. Proses Leaching.....	43
10. Penyaringan Lumatan Daging Ikan.....	46
11. Alat Untuk Pencampuran Dengan Bahan Tambahan.....	47
12. Proses Pembekuan Surimi.....	50
13. Alat <i>Metal Detecting</i>	51
14. Ruang Penyimpanan Beku Surimi.....	54
15. Penataan Surimi Diatas <i>Container</i>	55
16. Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	64
17. Struktur Organisasi Perusahaan PT. Kalola Mina Laut Tuban.....	65
18. Profil perusahaan.....	66
19. Denah Ruang Produksi.....	67
20. Denah Instalasi Penerangan di Ruang Produksi.....	68

21. Denah Penyaluran Air Bersih.....	69
22. Hasil Pengujian Labolatorium Eksternal Kualitas Air Bersih PT. Kelola Mina Laut, Tuban.....	71
23. Denah Penataan Lokasi Pengendalian Hama.....	72
24. Denah Pembuangan Limbah Padat	73
25. Denah Pembuangan Limbah Cair.....	74
26. Dokumentasi Kegiatan Praktek Kerja Lapang.....	75
27. Diagram Alir Pengolahan Surimi.....	78
28. Form Jaminan Supplier untuk Bahan Baku.....	79
29. Form Receiving Control.....	80
30. Daily Temperature Checking.....	81
31. Form <i>Scale Calibration Report</i>	82
32. Form Anteroom, CPF and CSR <i>Temperature</i>	83
33. Form Monitoring <i>Metal Detector</i>	84
34. Form <i>Packing Inspection</i>	85
35. Kode <i>Traceability</i>	86
36. Form <i>Log Shipment Loading</i>	88
37. Form Pengecekan Kedatangan Bahan Tambahan.....	89
38. Form <i>Customer Complaint Record</i>	90
39. Sertifikat HACCP Produk Surimi Beku PT. Kelola Mina Laut Tuban.	91
40. Sertifikat Kelayakan Pengolahan produk Surimi Beku PT. Kelola Mina Laut Tuban.....	92
41. Sertifikat HALAL Produk Surimi Beku PT. Kelola Mina Laut Tuban..	93

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Spesifikasi Pesyaratam Mutu dan Keamanan Pangan Produk Surimi Beku Sesuai SNI 2694:2013.....	63
2. Lokasi Praktek Kerja Lapang PT. Kelola Mina Laut, Tuban.....	64
3. Struktur Organisasi Perusahaan PT. Kalola Mina Laut Tuban.....	65
4. Profil perusahaan.....	66
5. Denah Ruang Produksi.....	67
6. Denah Instalasi Penerangan di Ruang Produksi.....	68
7. Denah Penyaluran Air Bersih.....	69
8. Persyaratan Kualita Air Minum Sesuai PERMENKES RI Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010.....	70
9. Hasil Pengujian Labolatorium Eksternal Kualitas Air Bersih PT. Kelola Mina Laut, Tuban.....	71
10. Denah Penataan Lokasi Pengendalian Hama.....	72
11. Denah Pembuangan Limbah Padat dan Limbah Cair.....	73
12. Dokumentasi Kegiatan Praktek Kerja Lapang.....	75
13. Diagram Alir Pengolahan Surimi.....	78
14. Form Jaminan Supplier untuk Bahan Baku.....	79
15. Form Receiving Control.....	80
16. Daily Temperature Checking.....	81
17. Form <i>Scale Calibration Report</i>	82

18. Form Anteroom, CPF and CSR <i>Temperature</i>	83
19. Form Monitoring <i>Metal Detector</i>	84
20. Form <i>Packing Inspection</i>	85
21. Kode <i>Traceability</i>	86
22. Form <i>Log Shipment Loading</i>	88
23. Form Pengecekan Kedatangan Bahan Tambahan.....	89
24. Form <i>Customer Complaint Record</i>	90
25. Sertifikat HACCP Produk Surimi Beku PT. Kelola Mina Laut Tuban.....	91
26. Sertifikat Kelayakan Pengolahan produk Surimi Beku PT. Kelola Mina Laut Tuban.....	92
27. Sertifikat HALAL Produk Surimi Beku PT. Kelola Mina Laut Tuban.....	93