

DAFTAR ISI

RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Bahan Baku Ikan Lemuru (<i>Sardinella longiceps</i>).....	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	4
2.1.2 Kandungan Gizi dan Manfaat.....	5
2.2 Pengalengan Ikan	6
2.2.1 Persiapan Wadah	7
2.2.2 Pengisian (<i>Filling</i>).....	8
2.2.3 <i>Exhausting</i>	8
2.2.4 Penutupan Wadah (<i>Sealing</i>)	8
2.2.5 Sterilisasi	9
2.2.6 Pendinginan (<i>Cooling</i>)	9
2.2.7 Penyimpanan	10
2.3 Pengawasan Proses Produksi	10

2.4	Pengawasan Mutu Proses Produksi.....	11
2.4.1	Pengawasan Mutu Bahan Baku	11
2.4.2	Pengawasan Mutu pada Pengisian	11
2.4.3	Pengawasan Mutu pada <i>Exhausting</i>	12
2.4.4	Pengawasan Mutu pada Sterilisasi	12
2.4.5	Pengawasan Mutu pada Pendinginan (<i>Cooling</i>)	13
2.4.6	Pengawasan Mutu pada Penyimpanan	13
2.5	Pengawasan Mutu pada Pengalengan	13
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
3.3.2	Data Sekunder.....	17
IV HASIL DAN PEMBAHASAN		18
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	18
4.1.1	Sejarah dan Latar Belakang Perusahaan.....	18
4.1.2	Lokasi Perusahaan	19
4.1.3	Visi dan Misi Perusahaan	19
4.1.4	Struktur Organisasi Perusahaan.....	20
4.1.5	Ketenagakerjaan	24
4.1.6	Sarana dan Prasarana	25
4.1.7	Spesifikasi Produk CV. Pasific Harvest	26
4.2	Kegiatan di Lokasi Praktek Kerja Lapang	27
4.2.1	Penerapan Pengawasan Mutu Proses Produksi Ikan Lemuru (<i>Sardinella longiceps</i>) dalam Kaleng di CV. Pasific Harvest	27
4.2.1.1	Penerimaan Bahan Baku	28
4.2.1.2	<i>Cutting</i>	32
4.2.1.3	Pencucian (<i>Washing</i>).....	32
4.2.1.4	Pendeteksian Logam.....	38

4.2.1.5 <i>Filling</i>	34
4.2.1.6 <i>Precooking</i>	35
4.2.1.7 Penirisan	35
4.2.1.8 Pengisian Media	36
A. Cabai.....	36
B. Pembuatan Saus.....	37
C. Pemasakan Minyak.....	38
4.2.1.9 <i>Seaming</i>	39
4.2.1.10 Sterilisasi	40
4.2.1.11 <i>Cooling</i>	41
4.2.1.12 <i>Post Retort</i>	41
4.2.1.13 Pengkodean dan Pelabelan	42
4.2.1.14 Inkubasi	42
4.2.1.15 Pengepakan dan Penyimpanan	43
4.2.2 Bahan Pengemas	44
4.2.3 <i>Personal Hygiene</i> Pekerja.....	45
4.2.4 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi	46
4.2.5 Sistem Pengendalian Hama	47
4.3 Faktor dan Kendala Pengawasan Mutu	48
V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar Mutu Ikan Kaleng sesuai SNI 01-3548-1994	14
2. Standar Uji Organoleptik pada Bahan Baku.....	30
3. Standar Uji Kimia dan Cemarkan Mikrobiologi pada Bahan Baku.....	31
4. Standar <i>Double Seam</i> Kaleng di CV. Pasific Harvest.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi Ikan Lemuru (<i>Sardinella longiceps</i>).....	4
2. Prosedur Pengalengan Ikan	7
3. Diagram Alir Proses Pengalengan Ikan Lemuru.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	54
2. Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	55
3. <i>Layout</i> Lapang CV. Pasific Harvest.....	56
4. Struktur Organisasi CV. Pasific Harvest.....	57
5. Dokumentasi Alur Proses Produksi.....	58
6. Standar Air di CV. Pasific Harvest	59
7. Sertifikat HACCP CV. Pasific Harvest.....	60
8. Sertifikat GMP CV. Pasific Harvest.....	61
9. Sertifikat Halal CV. Pasific Harvest.....	62
10. Dokumentasi Praktek Kerja Lapang di CV. Pasific Harvest.....	63
11. Surat Keterangan Praktek Kerja Lapang.....	64