

DAFTAR ISI

RINGKASAN	v
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 Kasifikasi dan Morfologi Ikan Lemuru.....	4
2.3 Ikan Lemuru Sebagai Bahan Baku	6
2.4 Persyaratan Mutu Bahan Baku	6
2.5 Manajemen Penerimaan Bahan Baku	7
2.5.1 Plan (Perencanaan).....	7
2.5.2 Do (Melaksanakan)	8
2.5.3 Check (Memeriksa).....	8
2.5.4 Action (Tindak Lanjut)	8
III PELAKSANAAN KEGIATAN	10
3.1 Tempat dan Waktu	10

3.2	Metode Kerja.....	10
3.3	Metode Pengumpulan Data	10
3.3.1	Data Primer	11
3.3.2	Data Sekunder	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN		13
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktik Kerja Lapangan.....	13
4.1.1	Sejarah Perkembangan	13
4.1.2	Letak Geografi dan Topografi	14
4.1.3	Visi Misi Perusahaan	15
4.1.4	Struktur Organisasi	16
4.1.5	Sarana Prasarana	18
4.1.6	Ketenagakerjaan.....	19
4.2	Manajemen Bahan Baku	20
4.2.1	Perencanaan Bahan Baku.....	20
4.2.2	Penjadwalan Bahan Baku	22
4.2.3	Pembelian Bahan Baku	24
4.3	Kegiatan Penerimaan Bahan Baku	24
4.3.1.	Bahan Baku	25
4.3.2.	Sampling	27
4.3.3.	Kesepakatan dan Pembongkaran	29
4.3.4.	Pencucian	30
4.3.5.	Penimbangan.....	31
4.3.6.	Produksi atau Penyimpanan	32
4.4	Masalah yang Terjadi dan Alternative Solusi	33
V. PENUTUP.....		35

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

5.1	Kesimpulan.....	35
5.2	Saran.....	36
	DAFTAR PUSTAKA	37
	LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Kriteria Ikan Segar Bermutu Tinggi	6
Tabel 2. Kriteria Hasil Uji Organoleptik Penerimaan Bahan Baku.....	29
Tabel 3. Standar Cemaran Mikrobiologi Bahan Baku.....	29
Tabel 4. Standar Cemaran Kimia Bahan Baku.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Ikan Lemuru (<i>Sardinella longiceps</i>).....	4
Gambar 2. Alur Pengadaan Bahan Baku Ikan Lemuru CV. Pasific Harvest.....	21
Gambar 3. Alur Penerimaan Bahan Baku Ikan lemuru CV. Pasific Harvest	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	40
Lampiran 2. Layout Lapang CV. Pasific Harvest.....	41
Lampiran 3. Struktur Organisasi CV. Pasific Harvest	42
Lampiran 4. Sertifikat HACCP (<i>Hazard Analytic Critical Control Point</i>) CV. Pasific Harvest	43
Lampiran 5. Daftar Nama <i>Supplier</i> Lokal dan Impor CV. Pasific Harvest	44
Lampiran 6. Lembar Penilaian Uji Organoleptik CV. Pasific Harvest	46
Lampiran 7. Pengujian Histamin pada Bahan Baku Ikan di CV. Pasific Harvest ...	48
Lampiran 8. Sertifikat Pengujian Air CV. Pasific Harvest	50
Lampiran 9. Dokumentasi Praktek Kerja Lapang	51
Lampiran 10. Surat Keterangan Praktek Kerja Lapang	53