

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
2. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> spp.).....	4
2.1.1 Karakteristik Dan Morfologi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> spp.).....	4
2.1.2 Klasifikasi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> spp.)	5
2.1.3 Nilai Gizi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> spp.).....	5
2.2 Ikan Asin	5
2.3 Mutu <i>Dried Anchovy</i>	6
2.4 Proses Produksi <i>Dried Anchovy</i>	7
2.5 Sanitasi dan <i>Hygiene</i> dalam Industri.....	7
2.6 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Prosedure</i> (SSOP)	8
2.6.1 Keamanan Air Dan Es.....	9
2.6.2 Kondisi Dan Kebersihan Permukaan Alat	9
2.6.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	10
2.6.4 Perawatan Fasilitas Untuk Kebersihan Pribadi.....	10
2.6.5 Proteksi Dari Bahan-Bahan Kontaminan	11

2.6.6	Pelabelan, Penyimpanan, Dan Penggunaan Bahan Toksik...	11
2.6.7	Pengawasan Kondisi Kesehatan Pekerja.....	12
2.6.8	Menghilangkan Hama Pengganggu Dari Unit Pengolahan ..	12
3.	PELAKSANAAN KEGIATAN	13
3.1	Tempat dan Waktu	13
3.2	Metode Kerja.....	13
3.3	Metode Pengumpulan Data	13
3.3.1	Data Primer	14
3.3.2	Data Sekunder	15
4.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	16
4.1.1	Sejarah Perusahaan.....	16
4.1.2	Visi Dan Misi Perusahaan	17
4.1.3	Lokasi Perusahaan.....	17
4.1.4	Sruktur Organisasi Perusahaan	18
4.1.5	Ketenagakerjaan.....	19
4.2	Sarana Dan Prasarana Produksi	20
4.2.1	Sarana Produksi.....	20
4.2.1.1	Mesin <i>Boiling</i>	20
4.2.1.2	Mesin <i>Steam Boiler</i>	21
4.2.1.3	Mesin <i>Dryer</i>	21
4.2.1.4	<i>Conveyor</i>	22
4.2.1.5	Mesin <i>Sizer</i>	22
4.2.1.6	<i>Cold Storage</i>	23
4.2.1.7	<i>Basket</i>	23
4.2.1.8	Timbangan.....	24
4.2.1.9	Troli Barang	24
4.2.1.10	Meja Sortasi	24
4.2.2	Prasarana Produksi	25
4.3	Proses Produksi <i>Dried Anchovy</i>	26
4.3.1	Penerimaan Bahan Baku (<i>Receiving</i>).....	28
4.3.2	Pencucian (<i>Washing</i>).....	28
4.3.3	Perebusan (<i>Boiling</i>).....	29

4.3.4 Pengeringan (<i>Drying</i>).....	30
4.3.5 Sortasi I	31
4.3.6 <i>Sizing</i>	31
4.3.7 Penimbangan (<i>Weighting</i>).....	32
4.3.8 Sortasi II.....	33
4.3.9 Pengemasan (<i>Packing</i>).....	33
4.3.10 Penyimpanan (<i>Storage</i>).....	34
4.4 Penerapan Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Pada Produksi <i>Dried Anchovy</i>	34
4.4.1 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Bahan Baku	34
4.4.2 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Peralatan	36
4.4.3 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Air Dan Es	37
4.4.4 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Area Proses.....	38
4.4.5 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Pekerja	40
4.4.6 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Lingkungan.....	42
4.4.7 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Limbah.....	43
4.4.8 Sanitasi Dan <i>Hygiene</i> Produk Akhir	44
5. PENUTUP.....	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Persyaratan mutu dried anchovy berdasarkan SNI 2721-1:2009.....	6
Tabel 2. Prasarana di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep	25
Tabel 3. Size <i>dried anchovy</i> di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Alur proses produksi *dried anchovy*.....26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL)	54
Lampiran 2. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep ...	55
Lampiran 3. Diagram alir proses produksi <i>dried anchovy</i>	56
Lampiran 4. Hasil Uji Kualitas Air Dan Es di Laboratorium PT. Kelola Mina Laut	57
Lampiran 5. Hasil Uji Kualitas Air di Laboratorium Independen	58
Lampiran 6. Hasil Uji Kualitas Es di Laboratorium Independen.....	59
Lampiran 7. Hasil Kalibrasi Timbangan.....	60
Lampiran 8. Hasil Uji Kualitas Produk Akhir <i>Dried Anchovy</i> di Laboratorium PT. Kelola Mina Laut	61
Lampiran 9. Hasil Uji Kualitas Produk Akhir <i>Dried Anchovy</i> di Laboratorium Independen	62
Lampiran 10. Sertifikat Kelayakan Pengolahan <i>Dried Anchovy</i> PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep.....	63
Lampiran 11. Sertifikat HACCP <i>Dried Anchovy</i> PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep	64
Lampiran 12. Sertifikat Penerapan Manajemen Mutu Terpadu Berdasarkan Konsep HACCP <i>Dried Anchovy</i> PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep	65
Lampiran 13. Proses Produksi <i>Dried Anchovy</i> di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep	66