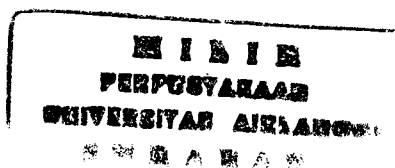


DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan Kurisi (<i>Nemipterus</i> sp.)	5
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	5
2.1.2 Habitat dan Penyebaran	6
2.1.3 Kebiasaan Makan	6
2.2 Surimi	6
2.2.1 Pengertian Surimi	6
2.2.2 Bahan Baku Surimi Beku	7



2.2.3	Bahan Tambahan	8
2.3	Proses Produksi Surimi Beku	9
2.3.1	Penanganan Bahan Baku	10
2.3.2	Pembuangan Kepala dan Isi Perut	10
2.3.3	Penghancuran atau Pelumatan Daging	10
2.3.4	Pencucian	11
2.3.5	Penghilangan Air	12
2.3.6	Penambahan Bahan Tambahan	12
2.3.7	Pembekuan dan Penyimpanan	12
III	PELAKSANAAN	13
3.1	Tempat dan Waktu	13
3.2	Metode Kerja	13
3.3	Metode Pengumpulan Data	13
3.3.1	Data Primer	13
3.3.2	Data Sekunder	15
IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1	Keadaan Umum PT Bintang Karya Laut	17
4.1.1	Sejarah Berdirinya Perusahaan	17
4.1.2	Lokasi Perusahaan	17
4.1.3	Struktur Organisasi	18
4.1.4	Ketenagakerjaan	20
4.1.5	Sarana dan Prasarana	21
4.2	Alur Proses Produksi	27
4.3	Proses Produksi Suimi Beku di PT. Bintang Karya Laut	28
4.3.1	Deskripsi Produk Surimi	28
4.3.2	Penanganan Bahan Baku	29
4.3.3	Penerimaan Bahan Baku	30
4.3.4	Penyiangan	30
4.3.5	<i>Washing and Scalling</i>	31
4.3.6	<i>Meat Separating</i>	32
4.3.7	<i>Leaching</i>	32
4.3.8	<i>Refining and Dehydrating</i>	34
4.3.9	<i>Mixing</i>	34
4.3.10	<i>Layering</i>	35
4.3.11	<i>Freezing</i>	36
4.3.12	<i>Metal Detecting</i>	36
4.3.13	<i>Packing and Labeling</i>	37
4.3.14	<i>Cold Storage</i>	39

4.3.15 <i>Stuffing</i>	39
4.4 Rendemen	40
4.5 Kualitas Surimi Beku.....	41
4.6 Permasalahan dan Penyelesaian.....	42
4.6.1 Permasalahan	42
4.2.2 Penyelesaian.....	43
V KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
4.1. Spesifikasi Grade Produk Surimi di PT Bintang Karya Laut.....	41
4.2. Tabel Hasil Rendemen.....	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1. Gambar Ikan Kurisi.....	5
2.2 Diagram Alur Proses.....	27
4.3 Dokumentasi Praktik Kerja Lapang.....	59
4.4 Mesin Produksi Surimi.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Struktur Organisasi PT Bintang Karya Laut.....	48
2. Profil Perusahaan.....	49
3. <i>Lay Out</i> Ruang Produksi PT Bintang Karya Laut.....	50
4. Lay Out Jalur Poduksi PT. Bintang Karya Laut.....	51
5. Denah Masuk Karyawan PT. Bintang Karya Laut.....	52
6. Deskripsi Produk Surimi PT. Bintang Karya Laut.....	53
7. Panduan Mutu Surimi Beku PT. Bintang Karya Laut.....	54
8. Sertifikat Halal PT. Bintang Karya Laut.....	55
9. Sertifikat HACCP PT. Bintang Karya Laut.....	56
10.Sertifikat Kelayakan Pengolahan PT. Bintang Karya Laut.....	57