



DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Kurisi (<i>Nemipterus nematophorus</i>)	4
2.2 Surimi.....	5
2.3 Bahan Baku Surimi	6
2.4 Proses Pengolahan Surimi Beku	6
2.5 <i>Personal Hygiene</i>	7
2.6 Manajemen <i>Personal Hygiene</i> Pekerja	9
III PELAKSANAAN	11
3.1 Tempat dan Waktu	11
3.2 Metode Kerja	11
3.3 Metode Pengumpulan Data	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Keadaan umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	14
4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	14
4.1.2 Lokasi Perusahaan	15

4.1.3 Struktur Organisasi	16
4.1.4 Ketenagakerjaan	18
4.1.5 Visi dan Misi Perusahaan	19
4.2 Deskripsi Produk Surimi Beku	20
4.3 Proses Produksi	21
4.3.1 Penerimaan bahan baku (<i>receiving</i>)	21
4.3.2 Penyiangan (<i>deheading, gutting, and scalling</i>)	22
4.3.3 Pemisahan daging (<i>meat separating</i>)	23
4.3.4 Pencucian lumatan daging (<i>leaching</i>)	25
4.3.5 Penyaringan dan pengepresan (<i>refine and dehydrating</i>)	28
4.3.6 Pencampuran (<i>mixing</i>)	29
4.3.7 Pencetakan dan pengemasan (<i>forming and wrapping</i>)	31
4.3.8 Pembekuan (<i>freezing</i>)	31
4.3.9 Pendeteksian logam (<i>metal detecting</i>)	32
4.3.10 Pengemasan dan pelabelan (<i>packing and labelling</i>)	33
4.3.11 Penyimpanan beku (<i>cold storage</i>)	34
4.4 Manajemen <i>Personal Hygiene</i> Pekerja	35
4.4.1 Penanggung Jawab Kegiatan	35
4.4.2 Perlengkapan Kerja	36
4.4.2.1 Pakaian	36
4.4.2.2 Penutup Kepala	38
4.4.2.3 Sepatu Boot	39
4.4.2.4 Sarung Tangan dan Celemek	39
4.4.3 Penerapan Standar <i>Personal Hygiene</i> Pekerja	40
4.4.4 Fasilitas Pekerja	43
4.4.4.1 Toilet	43
4.4.4.2 Loker Pribadi	44
4.4.4.3 Ruang Ganti	45
4.5 Kendala	45
V SIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi Ikan Kurisi (<i>Nemipterus nematophorus</i>)	5
4.1 Klasifikasi Tenaga Kerja di PT. Bintang Karya Laut Berdasarkan Jenis Kelamin	19
4.2 Pembagian Desain Seragam dan Warna	37
4.3 SOP <i>Hygiene</i> Karyawan	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ikan Kurisi (<i>Nemipterus nematophorus</i>)	4
4.1 Mesin <i>Rotary</i> untuk Mencuci Ikan	22
4.2 Proses Pematangan Kepala Ikan.....	23
4.3 Mesin <i>Meat Bone Separator</i>	24
4.4 Mesin <i>Leaching Tank</i>	26
4.5 Mesin <i>Rotary Screen</i>	27
4.6 Pemisahan Serat Daging Menggunakan Mesin <i>Refiner</i>	28
4.7 Proses <i>Mixing</i> Surimi dengan <i>bowl cutter</i>	30
4.8 Proses <i>Forming</i> dan <i>Wrapping</i>	31
4.9 Pembekuan Surimi dengan Mesin CPF	32
4.10 Mesin <i>Metal Detector</i>	33
4.11 Tempat <i>Packing</i>	33
4.12 Proses Pelabelan	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi PT. Bintang Karya Laut	50
2. Struktur Organisasi	51
3. Diagram Alir Proses Produksi Surimi	52
4. Sertifikat HACCP	53
5. Sertifikat Kelayakan Pengolahan	54
6. Sertifikat Halal	55
7. Status Sistem Jaminan Halal	56
8. Lampiran Sertifikat Halal	57
9. Surat Keterangan Praktek Kerja Lapang	58
10. Dokumentasi PT. Bintang Karya Laut.....	59

