

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| RINGKASAN..... | v |
| SUMMARY..... | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiii |
| I. PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2. Tujuan..... | 2 |
| 1.3. Manfaat..... | 2 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 3 |
| 2.1 Definisi Surimi..... | 3 |
| 2.2 Bahan Baku Surimi..... | 4 |
| 2.3 Proses Pengolahan Surimi..... | 6 |
| 2.5 Pengujian Mutu Surimi..... | 7 |
| III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG..... | 10 |
| 3.1 Waktu dan Tempat..... | 10 |
| 3.2 Metode Kerja..... | 10 |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data..... | 10 |
| 3.3.1 Data Primer | 10 |
| 3.3.2 Data Sekunder | 12 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 13 |
| 4.1. Keadaan Umum PT Bintang Karya Laut | 13 |
| 4.1.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan..... | 13 |
| 4.1.2. Lokasi Perusahaan | 14 |

| | |
|---|----|
| 4.1.3. Struktur Organisasi | 15 |
| 4.1.4. Ketenagakerjaan..... | 17 |
| 4.1.5. Sarana dan Prasarana Laboratorium | 19 |
| 4.2 Alur Proses Produksi..... | 21 |
| 4.3 Karakteristik Bahan Baku Produk Surimi..... | 23 |
| 4.3.1. Bahan Baku | 23 |
| 4.3.2. Rendemen..... | 24 |
| 4.4 Pengujian Mutu Surimi..... | 26 |
| 4.5.1. Uji Kadar Air..... | 26 |
| 4.5.2. Uji pH | 27 |
| 4.5.3. Uji <i>Gel Strength</i> | 28 |
| 4.5.4. Uji <i>Whiteness</i> | 31 |
| 4.5.5. Uji Mikrobiologi..... | 32 |
| V. SIMPULAN DAN SARAN | 34 |
| 5.1. Simpulan | 34 |
| 5.2. Saran | 35 |
| DAFTAR PUSTAKA | 36 |
| LAMPIRAN..... | 38 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Spesifikasi Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Surimi Beku | 8 |
| Tabel 2. Sarana Pada Laboratorium Mikrobiologi | 19 |
| Tabel 3. Prasarana Pada Laboratorium Mikrobiologi..... | 20 |
| Tabel 4. Prasarana Pada Laboratorium Fisik..... | 20 |
| Tabel 5. Sarana Pada Laboratorium Fisik..... | 21 |
| Tabel 6. Proses Pembuatan Surimi di PT. Bintang Karya Laut..... | 21 |
| Tabel 7. Rendemen Surimi di PT. Bintang Karya Laut..... | 25 |
| Tabel 8. Spesifikasi Grade Produk Surimi di PT Bintang Karya Laut | 30 |
| Tabel 9. Hasil Uji <i>Whiteness</i> Produk Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut | 31 |

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sosis..... 29

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1. Struktur Organisasi PT Bintang Karya Laut | 38 |
| Lampiran 2. Profil Perusahaan..... | 39 |
| Lampiran 3. <i>Lay Out</i> Ruang Produksi PT. Bintang Karya Laut..... | 40 |
| Lampiran 4. Deskripsi Produk Surimi PT. Bintang Karya Laut..... | 41 |
| Lampiran 5. <i>Form Organoleptic Test Surimi</i> | 42 |
| Lampiran 6. <i>Form Supplier Guarantee For Raw Material</i> | 43 |
| Lampiran 7. <i>Form Checking Quality Report</i> | 44 |
| Lampiran 8. <i>Form Reciving Control</i> | 45 |
| Lampiran 9. <i>Form Daily Checking Temperature</i> | 46 |
| Lampiran 10. <i>Form Microbiological Test Report</i> | 47 |
| Lampiran 11. Sertifikat HACCP PT Bintang Karya Laut | 48 |
| Lampiran 12. Sertifikat Kelayakan Pengolahan PT Bintang Karya Laut | 49 |
| Lampiran 13. Sertifikat Halal PT Bintang Karya Laut | 50 |
| Lampiran 14. Dokumentasi Praktek Kerja Lapangan..... | 51 |
| Lampiran 15. Hasil Pengujian Mutu Mikrobiologi Produk Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut..... | 52 |
| Lampiran 16. Prosedur Pengujian Kadar Air..... | 53 |