



## DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN .....	iii
SUMMARY .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
II TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1 Limbah Pengolahan Pabrik Surimi .....	3
2.2 Definisi Tepung Ikan .....	3
2.3 Manfaat Tepung Ikan .....	4
2.4 Proses Pengolahan Tepung Ikan .....	5
2.5 Persyaratan Mutu Tepung Ikan .....	8
2.6 Analisis Usaha .....	10
III PELAKSANAAN KEGIATAN .....	12
3.1 Tempat dan Waktu .....	12
3.2 Metode Kerja .....	12
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	12
3.3.1 Data Primer .....	12
A. Partisipasi Aktif .....	13
B. Observasi .....	13
C. Wawancara .....	13
3.3.2 Data Sekunder .....	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	14
4.1 Sejarah Perkembangan Perusahaan .....	14

4.2	Kondisi Topografi dan Geografi.....	14
4.3	Tata Letak Pabrik.....	15
4.4	Sarana dan Prasarana Pabrik Tepung Ikan.....	15
4.5	Visi dan Misi Perusahaan.....	16
4.6	Struktur Organisasi .....	16
4.7	Ketenagakerjaan.....	17
4.8	Proses Pengolahan Tepung Ikan .....	18
4.8.1	Penerimaan Bahan Baku.....	19
4.8.2	Proses Pemanasan <i>Boiler</i> .....	19
4.8.3	Pemasakan ( <i>Cooking</i> ).....	22
4.8.4	Pengeringan I ( <i>Drying I</i> ) .....	22
4.8.5	Pengeringan II ( <i>Drying II</i> ).....	23
4.8.6	Pendinginan .....	24
4.8.7	Penggilingan dan Penyaringan .....	25
4.8.8	Pengemasan ( <i>Packing</i> ) .....	26
4.8.9	Penyimpanan .....	27
4.8.10	Pemasaran .....	28
4.9	Rendemen Tepung Ikan .....	28
4.10	Limbah Tepung Ikan .....	29
4.11	Analisis Pengujian Tepung Ikan .....	29
4.11.1	Pengujian Kadar Air .....	30
4.11.2	Pengujian Kadar Abu.....	31
4.11.3	Pengujian Kadar Protein .....	31
4.11.4	Pengujian Kadar Lemak.....	32
4.11.5	Pengujian <i>Total Volatile Base Nitrogen (TVBN)</i> .....	32
4.12	Analisis Usaha.....	33
4.13	Hambatan dan Pengembangan Usaha .....	34
4.13.1	Hambatan .....	34
4.13.2	Pengembangan Usaha .....	34
V	SIMPULAN DAN SARAN .....	35
5.1	Simpulan .....	35
5.2	Saran .....	35
	DAFTAR PUSTAKA .....	36
	LAMPIRAN.....	39

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Persyaratan Standar Mutu Tepung Ikan.....	9
2. Rincian jumlah karyawan PT. Starfood International.....	17
3. Hasil Rerata Pengujian Mutu Tepung Ikan PT. Starfood International....	30

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Ikan.....	5
2. Mesin <i>Hammermill</i> .....	7
3. Tepung Ikan .....	9
4. Diagram Alir Proses Pengolahan Tepung Ikan dari Limbah Pengolahan Pabrik Surimi .....	18
5. (a) Tempat Penerimaan Bahan Baku ; (b) <i>Conveyor Screw</i> .....	19
6. Mesin <i>Boiler</i> .....	20
7. Tabung <i>Water Softener</i> .....	21
8. Mesin <i>Cooker</i> .....	22
9. (a) Bentuk Mesin <i>Dryer</i> ; (b) Komponen Bagian Dalam Mesin <i>Dryer</i> ....	23
10. Mesin <i>Cooler</i> .....	24
11. Hasil Akhir Tepung Ikan PT. Starfood International.....	25
12. (a) <i>Conveyor Basket</i> ; (b) Mesin <i>Hammermill</i> ; (c) Pisau Besi <i>Hammermill</i> ; (d) Saringan Besi.....	26
13. (a) Proses Pengemasan ; (b) Mesin Jahit .....	27
14. Ruang Penyimpanan Tepung Ikan .....	27

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Peta Lokasi Rencana Praktek Kerja Lapang.....	39
2. <i>Layout</i> PT. Starfood International.....	40
3. Rincian Prasarana di Pabrik Tepung Ikan.....	41
4. Rincian Peralatan Laboratorium Kimia di PT. Starfood International .....	43
5. Struktur Organisasi PT. Starfood International.....	45
6. Sertifikat Kelayakan Pengolahan.....	46
7. Data Pemasaran Tepung Ikan Selama 18 Januari – 18 Februari 2016.....	47
8. Data Rendemen Tepung Ikan Selama 18 Januari – 18 Februari 2016.....	48
9. Data Pengujian Tepung Ikan Selama 18 Januari - 18 Februari 2016 .....	49
10. Tahapan Uji Kadar Abu .....	50
11. Tahapan Uji Kadar Protein .....	52
12. Tahapan Uji Kadar Lemak.....	54
13. Tahapan Uji TVBN.....	55
14. Analisis Usaha Tepung Ikan PT. Starfood International .....	57

