



DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iii
SUMMARY	iv
KATA PENGANTAR	v
UCAPAN TERIMAKASIH	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Karakteristik dan Morfologi Cumi-cumi	4
2.2 Persyaratan Mutu Bahan Baku Cumi-cumi Beku	6
2.3 Kemunduran Mutu Cumi-cumi	6
2.4 Pembekuan Cumi-cumi	7
2.5 Pengendalian Mutu	10
2.6 Standar Syarat Mutu Cumi Beku	13
2.7 Sanitasi dan Higiene	14
III PELAKSANAAN	17
3.1 Tempat dan Waktu	18
3.2 Metode Kerja	18

3.3 Metode Pengumpulan Data	18
3.3.1 Data Primer	18
3.3.2 Data Sekunder	19
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	20
4.1.1 Sejarah berdirinya PT. Starfood International	20
4.1.2 Keadaan Topografi dan Geografi	20
4.1.3 Tata Letak Pabrik	21
4.1.4 Sarana dan Prasarana	21
4.2 Manajemen Perusahaan	22
4.2.1 Visi dan Misi	22
4.2.2 Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja	23
4.3 Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	24
4.3.1 Bahan Baku	24
4.3.2 Bahan Pembantu	24
4.4 Pengendalian Mutu Proses Produksi	25
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	27
4.4.2 Proses Produksi	30
4.4.3 Produk Akhir	34
4.5 Sanitasi dan Higiene	38
4.6 Hambatan	41
V KESIMPULAN DAN SARAN	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi pada cumi-cumi	5
2. Kandungan mineral cumi-cumi	6
3. Standar syarat mutu cumi-cumi beku	14
4. Jam kerja karyawan	24
5. Hasil Pengendalian Suhu	26
6. Hasil pengecekan penerimaan bahan baku	29
7. Pemisahan cumi-cumi berdasarkan <i>size</i> dan mutu	32
8.Konsentrasi larutan klorin	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Cumi-cumi (<i>Sepia</i> sp.)	4
2. Alur proses pengolahan cumi-cumi	8
3. Diagram alir proses di PT. Starfood International	27
4. Penyusunan cumi-cumi	33
5. Pengemasan cumi-cumi jenis CK	35
6. Pengemasan cumi-cumi jenis CF	35
7. Sanitasi keranjang produksi	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah lokasi PT. Starfood International	46
2. <i>Layout</i> PT. Starfood International	47
3. Struktur organisasi PT. Starfood International.....	48
4. Hasil uji kandungan air	49
5. Hasil pengecekan microba produk akhir	50
6. Sertifikat Kelayakan Pengolahan (GMP)	51
7. Sertifikat HACCP	52
8. Surat Keterangan Telah Melaksanakan PKL	53

