



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>v</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
<b>II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>3</b>
2.1 <i>Euchema cottonii</i> .....	3
2.2 <i>Refined</i> Karagenan .....	5
2.3 Proses Produksi <i>Refined</i> Karagenan .....	6
2.4 <i>Critical Control Point</i> .....	7
2.4.1 Analisis Bahaya .....	8
2.4.2 Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) .....	9
2.4.3 Penetapan Batas Kritis .....	10
2.5 Analisis Usaha .....	11
<b>III PELAKSANAAN KEGIATAN.....</b>	<b>14</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	14
3.2 Metode Kerja .....	14
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	14
3.3.1 Data Primer .....	14
3.3.2 Data Sekunder .....	16

<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>17</b>
4.1 Sejarah Umum Perusahaan .....	17
4.1.1 Latar Belakang PT. Kappa Carrageenan Nusantara.....	17
4.1.2 Visi dan Misi PT. Kappa Carrageenan Nusantara .....	17
4.1.3 Struktur Organisasi dan Kepegawaian.....	18
4.1.4 Lokasi PT. Kappa Carrageenan Nusantara .....	19
4.2 Sarana dan Prasarana PT. Kappa Carrageenan Nusantara.....	19
4.2.1 Sarana Produksi .....	19
4.2.2 Prasarana .....	22
4.2.3 Sarana Transportasi.....	23
4.3 Proses Produksi <i>Refined</i> Karagenan .....	23
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku .....	23
4.3.2 Pencucian I.....	24
4.3.3 Perlakuan Alkali.....	25
4.3.4 Pncucian II .....	26
4.3.5 Pemasakan (Ekstraksi) .....	26
4.3.6 Penambahan <i>Filter Aid</i> .....	27
4.3.7 Filtrasi .....	27
4.3.8 Penjedalan .....	28
4.3.9 Dehidrasi .....	29
4.3.10 Pengeringan, Pemetongan (Chopping), dan Penepungan.....	29
4.3.11 Pengemasan.....	30
4.4 Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) .....	31
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku .....	32
4.4.2 <i>Refined</i> Karagenan .....	32
4.5 Analisis Usaha .....	33
4.5.1 Pendapatan Laba .....	33
4.5.2 <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C).....	33
4.5.3 <i>Break Event Point</i> (BEP) .....	34
4.5.4 <i>Return On Investment</i> (ROI).....	34
<b>V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>35</b>
5.1 Kesimpulan .....	35
5.2 Saran .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>37</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. <i>Eucheuma cottonii</i> .....	4
2. Bahan baku dalam gudang .....	24
3. Pencucian 1 .....	25
4. Perlakuan Alkali.....	27
5. Pemasakan (Ekstraksi).....	29
6. Penyaringan bubur karagenan.....	31
7. Penjedalan .....	32
8. Dehidrasi .....	33
9. Pengeringan dan <i>Chopping</i> .....	34
10. Pengemasan.....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Pabrik .....	38
2. Struktur Organisasi .....	39
3. Diagram Alir Proses .....	40
4. Tabel Penentuan <i>Critical Control Point</i> .....	41
5. Pohon Keputusan <i>Codex</i> .....	45
6. Peralatandi PT. Kappa Carrageenan Nusantara .....	46
7. Sertifikat Halal Produk <i>Refined</i> Karagenan .....	47
8. Sertifikat Analisis Produk <i>Refined</i> Karagenan .....	48
9. Detail Informasi Pengemasan .....	49

