

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Udang Vannamei	4
2.2 Kandungan Gizi.....	5
2.3 Manajemen Penerimaan Bahan Baku.....	5
2.4 Mutu Bahan Baku.....	6
2.5 Persyaratan Mutu Udang Segar.....	6
2.6 Kemunduran Mutu Udang.....	7
2.7 Pengendalian Dan Pengawasan Mutu Bahan Baku.....	8
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	10
3.1 Tempat dan Waktu	10
3.2 Metode Kerja	10
3.3 Metode Pengumpulan Data	10
3.3.1 Data Primer	11
3.3.2 Data Sekunder	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	14

4.1.1	Sejarah dan Latar Belakang Perusahaan	14
4.1.2	Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	14
4.1.3	Visi dan Misi Perusahaan.....	16
4.1.4	Struktur Organisasi	17
4.1.5	Sarana dan Prasarana.....	17
4.1.6	Ketenagakerjaan.....	19
4.2	Manajemen Penerimaan Bahan Baku.....	20
4.2.1	Perencanaan Bahan Baku.....	20
4.2.2	Penjadwalan Bahan Baku.....	21
4.2.3	Pembelian Bahan Baku	22
4.3	Proses Penerimaan Bahan Baku	22
4.3.1	Bahan Baku	24
4.3.2	Pembongkaran.....	25
4.3.3	Sortasi I	26
4.3.4	Sampling	26
4.3.5	Penimbangan.....	28
4.3.6	Pencucian I.....	28
4.3.7	<i>Deheading</i>	29
4.3.8	Pencucian II.....	29
4.3.9	Sortasi II.....	30
4.3.10	<i>Peeling and Deveining</i>	30
4.3.11	<i>Belly-cut</i>	30
4.3.12	<i>Stretching</i>	31
4.4	Pengendalian dan Pengawasan Mutu Bahan Baku.....	31
4.5	Kendala Penerimaan Bahan Baku	32
V.	PENUTUP.....	34
5.1	Kesimpulan.....	34
5.2	Saran	34
	DAFTAR PUSTAKA	35
	LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Kimia Udang.....	5
Tabel 2. Persyaratan Mutu Udang Segar.....	7
Tabel 3. Penggunaan Klorin PT. Jala Sembilan.....	23

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Morfologi Udang Vaname (<i>L. vannamei</i>).....	4

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lokasi Praktek Kerja Lapang PT. Jala Sembilan.....	38
Lampiran 2. Denah Layout PT. Jala Sembilan Semarang	39
Lampiran 3. Struktur Organisasi PT. Jala Sembilan	40
Lampiran 4. Hasil Uji Kualitas Air	41
Lampiran 5. Jadwal Penerimaan Bahan Baku.....	42
Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik.....	43
Lampiran 7. Hasil Uji Mikrobiologi	44
Lampiran 8. Alur Proses Penerimaan Bahan Baku	45
Lampiran 9. Sertifikat Jala Sembilan	46
Lampiran 10. Nota Timbangan	47
Lampiran 11. Sertifikat HACCP	48
Lampiran 12. Sarana Produksi	49