

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>).....	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>).....	4
2.1.2 Morfologi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>).....	4
2.1.3 Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>).....	5
2.2 Mutu	6
2.3 Pengawasan Mutu	6
2.4 <i>Fish Shumay</i>	7
2.4.1 Mutu <i>Fish Shumay</i>	8
2.4.2 Proses Produksi <i>Fish Shumay</i>	9
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	10
3.3.2 Data Sekunder.....	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13

4.1 Keadaan Umum CV. Bee Jay Seafoods	13
4.1.1 Sejarah Berdirinya CV. Bee Jay Seafoods.....	13
4.1.2 Lokasi CV. Bee Jay Seafoods.....	13
4.1.3 Visi dan Misi.....	14
4.1.4 Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja.....	14
4.2 Sarana dan Prasarana.....	17
4.2.1 Sarana.....	17
4.2.2 Prasarana	18
4.3 Pengawasan Mutu Proses Produksi <i>Fish Shumay</i>	18
4.3.1 Pengawasan Mutu pada Penyediaan Bahan Baku dan Bahan Pendukung	18
4.3.2 Pengawasan Mutu pada Proses Pencucian dan Sortasi Bahan Baku	21
4.3.3 Pengawasan Mutu pada Penggilingan Daging Ikan	22
4.3.4 Pengawasan Mutu pada <i>Mixing</i> Adonan	23
4.3.5 Pengawasan Mutu pada Pembuatan Kulit Pangsit.....	25
4.3.6 Pengawasan Mutu pada Penimbangan Adonan	26
4.3.7 Pengawasan Mutu pada Pembentukan <i>Fish Shumay</i>	27
4.3.8 Pengawasan Mutu pada Pengukusan <i>Fish Shumay</i>	29
4.3.9 Pengawasan Mutu pada Penyusunan Siomay	30
4.3.10 Pengawasan Mutu pada Pembekuan <i>Fish Shumay</i>	31
4.3.11 Pengawasan Mutu pada Pengemasan Siomay	32
4.3.12 Pengawasan Mutu pada Proses Distribusi.....	34
4.4 Kendala dan Solusi.....	35
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. SNI 7756:2013 tentang Persyaratan Mutu dan Keamanan Siomay Ikan.....	8

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Kakap Merah.....	5
2. Bahan Baku <i>Fish Shumay</i>	19
3. Serpihan Daging Ikan Kakap Merah.....	20
4. Bahan Pendukung <i>Fish Shumay</i>	21
5. Pencucian dan Sortasi	22
6. Penggilingan Daging Ikan.....	23
7. Pencampuran Adonan <i>Fish Shumay</i>	24
8. Adonan <i>Fish Shumay</i>	25
9. Pembuatan Kulit Pangsit	26
10. Penimbangan Adonan	27
11. Pembentukan <i>Fish Shumay</i>	28
12. Pengukusan <i>Fish Shumay</i>	29
13. Penyusunan <i>Fish Shumay</i>	30
14. Pembekuan <i>Fish Shumay</i>	31
15. Pengemasan <i>Fish Shumay</i>	33
16. Distribusi <i>Fish Shumay</i>	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang CV. Bee Jay Seafoods.....	41
2. Struktur Organisasi CV. Bee Jay Seafoods.....	42
3. Denah Pabrik CV. Bee Jay Seafoods	43
4. Sertifikat HACCP CV. Bee Jay Seafoods.....	44
5. Diagram Alir Produksi <i>Fish Shumay</i>	45
6. Kegiatan PKL di CV. Bee Jay Seafoods	46