

DAFTAR ISI

RINGKASAN	v
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Kakap Putih.....	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	4
2.1.2 Wilayah Persebaran dan Habitat	5
2.1.3 Kandungan Gizi dan Manfaat	5
2.2 Fillet Ikan Kakap Putih	6
2.3 <i>Personal Hygiene</i> Pekerja.....	7
2.3.1 Pengertian <i>Personal Hygiene</i> Pekerja.....	7
2.3.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi <i>Personal Hygiene</i> Pekerja	8
2.3.3 Standar <i>Personal Hygiene</i> Pekerja dalam Proses Produksi Fillet Ikan	9
2.4 Manajemen <i>Personal Hygiene</i> Pekerja pada Proses Produksi Fillet	9
III PELAKSANAAN	12
3.1 Waktu dan Tempat.....	12

3.2	Metode Kerja	12
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	13
3.3.1	Data Primer	13
3.3.2	Data Sekunder	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN		16
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	16
4.1.1	Sejarah Perusahaan.....	16
4.1.2	Lokasi Perusahaan.....	18
4.1.3	Struktur Organisasi dan Kepegawaian	19
4.1.4	Sarana dan Prasarana Umum	22
4.1.5	Ketenagakerjaan dan Kesejahteraan	23
4.1.6	Fasilitas Pekerja	26
4.2	Manajemen <i>Personal Hygiene</i> Pekerja.....	29
4.2.1	Penanggung Jawab Kegiatan	29
4.2.2	Penerapan Standar <i>Personal Hygiene</i> Pekerja	30
4.3	Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Pekerja pada Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Putih Beku	34
4.3.1	Penerimaan Bahan Baku	34
4.3.2	Sortasi.....	36
4.3.3	Penimbangan I.....	37
4.3.4	Pencucian I	38
4.3.5	Penampungan	38
4.3.6	<i>Thawing</i>	39
4.3.7	Penimbangan II	40
4.3.8	<i>Filleting</i>	40
4.3.9	Pencabutan Duri	41
4.3.10	<i>Skinning</i>	42
4.3.11	<i>Trimming</i>	43
4.3.12	Penimbangan III	43
4.3.13	<i>Checking</i>	44
4.3.14	Sortasi II dan <i>Sizing</i>	45
4.3.15	Penimbangan IV	45
4.3.16	Pencucian II.....	46
4.3.17	Pembungkusan dan Penyusunan	46
4.3.18	Pembekuan	47
4.3.19	<i>Metal Detector</i>	48
4.3.20	<i>Packing</i> (Sekunder).....	49
4.3.21	Pemberian <i>Barcode</i>	50
4.3.22	<i>Storaging</i>	51
4.4	Maintain <i>Personal Hygiene</i> Pekerja	52

4.5	Permasalahan dan Solusi.....	53
4.5.1	Permasalahan.....	53
4.5.2	Solusi.....	53
V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1	Kesimpulan	54
5.2	Saran	54
	DAFTAR PUSTAKA	55
	LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tingkat Pendidikan dan Jabatan Tenaga Kerja.....	24
Tabel 2. Pembagian Jam Kerja Umum di CV. Bee Jay Seafoods.....	25
Tabel 3. Pembagian Jam Kerja Bergantian (Shift) di CV. Bee Jay Seafoods.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Lates calcarifer</i> (Mutia <i>et al</i> , 2017)	5
Gambar 2. Ruang Ganti Pekerja di CV. Bee Jay Seafoods.....	27
Gambar 3. Loker Pribadi Pekerja CV. Bee Jay Seafoods	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peta Lokasi CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo	61
Lampiran 2. Struktur Organisasi CV. Bee Jay Seafoods	62
Lampiran 3. Tim HACCP CV. Bee Jay Seafoods	62
Lampiran 4. Layout Pabrik CV. Bee Jay Seafoods.....	64
Lampiran 5. Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Putih	65
Lampiran 6. Surat Keterangan telah melaksanakan PKL	66