

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	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 Merah (<i>Lutjanus</i> sp.).....	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kakap Merah	4
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus</i> sp.).....	5

2.2	<i>Value-added Product (VAP)</i>	6
2.3	<i>Samosa</i>	6
III	PELAKSAAN KEGIATAN	7
3.1	Tempat dan Waktu	7
3.2	Metode Kerja	7
3.3	Metode Pengumpulan Data	7
3.3.1	Data Primer	7
3.3.2	Data Sekunder	9
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1.	Keadaan Umum CV. Bee Jay Seafoods	10
4.1.1.	Sejarah Berdirinya CV. Bee Jay Seafoods	10
4.1.2.	Lokasi CV. Bee Jay Seafoods	11
4.1.3.	Visi dan Misi	11
4.1.4.	Struktur Organisasi CV. Bee Jay Seafoods	11
4.1.5.	Ketenagakerjaan	14
4.2.	Sarana dan Prasarana	16
4.2.1.	Sarana Produksi	16
4.2.2.	Prasarana Produksi	17
4.3.	Alur Proses Produksi <i>Value-Added Product (VAP) Fish Samoza</i>	19
4.3.1.	Penerimaan Bahan Baku	20
4.3.2.	Pencucian dan Sortasi	22
4.3.3.	Penggilingan	24
4.3.4.	<i>Mixing</i> Adonan	24
4.3.5.	Penimbangan Adonan	26

4.3.6.	Pembentukan <i>Samosa</i>	27
4.3.7.	Penggorengan.....	28
4.3.8.	Penyusunan	29
4.3.9.	Pembekuan	30
4.3.10.	Pengemasan.....	31
4.3.11.	Penyimpanan (<i>Cold Storage</i>).....	33
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1.	Kesimpulan.....	34
5.2.	Saran	34
	DAFTAR PUSTAKA	36
	LAMPIRAN.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>).....	4
Gambar 2. Diagram Alir Proses Produksi <i>Samosa</i>	20
Gambar 3. Kondisi dalam Thermoking Ikan Masuk.....	21
Gambar 4. Bahan Baku Ikan Kakap Merah Utuh (<i>Lutjanus sp.</i>).....	21
Gambar 5. <i>Waste Product</i> dari <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah	22
Gambar 6. Pencucian dan Sortasi Serpihan Daging Sisa <i>Fillet</i> Ikan	23
Gambar 7. Penggilingan Daging Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>).....	24
Gambar 8. Proses <i>Mixing</i> Adonan	25
Gambar 9. Penyediaan bahan-bahan pendukung	26
Gambar 10. Proses Penimbangan Adonan <i>Samosa</i> per biji.....	27
Gambar 11. Pembentukan Kulit <i>Samosa</i>	27
Gambar 12. Proses Pembentukan <i>Samosa</i>	28
Gambar 13. Proses Penggorengan <i>Samosa</i>	29
Gambar 14. Ruang Pembekuan (ABF)	31
Gambar 15. Pengemasan <i>Samosa</i>	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja CV. Bee Jay Seafoods.....	15
Tabel 2. Jam Kerja Shift Pegawai di CV. Bee Jay Seafoods	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	39
Lampiran 2. Struktur Organisasi CV. Bee Jay Seafoods	40
Lampiran 3. Denah Pabrik CV. Bee Jay Seafoods.....	41