

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
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 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kuniran.....	4
2.2 Kebiasaan Makan Ikan Kuniran.....	5
2.3 Habitat Ikan Kuniran.....	7
2.4 Pembekuan Ikan.....	7
2.4.1 Definisi Pembekuan	7
2.4.2 Prinsip Pembekuan.....	8
2.4.3 Metode Pembekuan <i>Air Blast Freezing (ABF)</i>	9
III RENCANA KEGIATAN	11
3.1 Tempat dan Waktu.....	11
3.2 Metode Kerja	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	11
3.3.1 Data Primer	12
3.3.2 Data Sekunder.....	13

IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	14
4.1.1 Sejarah Berdirinya PT. Enam Delapan Sembilan, Lamongan	14
4.1.2 Lokasi dan Letak Geografis	15
4.1.3 Tata Letak	15
4.2 Managemen Perusahaan.....	16
4.2.1 Visi dan Misi Perusahaan.....	16
4.2.2 Struktur Organisasi	17
4.2.3 Ketenagakerjaan.....	18
4.2.4 Ketentuan Kerja	19
4.2.5 Sarana dan Prasarana	19
4.3 Deskripsi Ikan Kuniran	20
4.4 Proses Produksi	21
4.5 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kecepatan Pembekuan.....	40
4.6 Kendala dan Masalah Dalam Produksi	40
V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Spesifikasi Berat Ikan Kuniran.....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Kuniran (<i>Upeneus moluccensis</i>).....	4
2. Diagram Alur Proses Produksi Pembekuan Ikan Kuniran	21
3. Penerimaan Bahan Baku Ikan Kuniran	24
4. Sortasi dan <i>Grading</i> Ikan Kuniran.....	26
5. Penimbangan Ikan Kuniran	29
6. Penyusunan Ikan Kuniran.....	30
7. Ruang Pembekuan Metode ABF	33
8. Proses <i>Glazing</i> Ikan Kuniran.....	34
9. Proses Pengecekan <i>Metal Detector</i>	35
10. Pengemasan Produk Ikan Kuniran	37
11. Ruang Penyimpanan <i>Cold Storage</i>	39
12. Proses Ekspor Produk Ikan Beku	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	45
2. Struktur Organisasi PT. Enam Delapan Sembilan	46
3. Layout Proses Produksi PT. Enam Delapan Sembilan	47
4. Data Hasil Bahan Baku yang Digunakan Selama 23 Desember 2019 – 23 Januari 2020	48
5. Sertifikat HACCP Ikan Demersal di PT. Enam Delapan Sembilan.....	50
6. Sertifikat SKP Ikan Demersal di PT. Enam Delapan Sembilan.....	51