

11. Nisrina Raniah, Anisa Eka, Wilson Brenda, Diandra Hartono dan rekan-rekan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2015 yang terus mendukung.
12. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari karya ilmiah ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
HALAMAN SAMPUL.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
RINGKASAN.....	v
SUMMARY.....	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ).....	4
2.1.1 Klasifikasi.....	4
2.1.2 Komposisi Kimia Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ).....	5
2.2 Mi Basah.....	6
2.3 Tepung Terigu.....	7
2.4 Bahan Pembantu.....	9
2.4.1 Air.....	9
2.4.2 Garam.....	9
2.4.3 Telur.....	9

2.5 Pengolahan Ikan Nila.....	10
2.6 Teknologi Pengolahan Mi Basah .....	10
2.6.1 Pencampuran Adonan .....	10
2.6.2 Pengistirahatan Adonan .....	11
2.6.3 Pembentukan Lembaran Adonan dan Pemotongan .....	11
2.6.4 Pengukusan Mi.....	12
2.7 Pengemasan.....	12
2.8 Analisa Usaha .....	20
2.8.1 Analisa Pendapatan .....	21
2.8.2 Benefit Cost Ratio .....	22
2.8.3 Break Event Point .....	22
<b>III PELAKSANAAN KEGIATAN.....</b>	<b>24</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	24
3.2 Metode Kerja.....	24
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	24
3.3.1 Data Primer .....	24
3.3.2 Data Sekunder .....	26
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	27
4.1.1 Sejarah dan Latar Belakang Berdirinya Balai .....	27
4.1.2 Lokasi dan Letak Geografis .....	27
4.2 Produksi Mi Ikan Nila.....	28
4.2.1 Visi dan Misi .....	28
4.2.2 Struktur Organisasi .....	28
4.2.3 Ketenagakerjaan .....	29
4.2.4 Ketentuan Kerja .....	31
4.2.5 Sarana dan Prasarana .....	31
4.3 Manajemen Produksi.....	33
4.3.1 Preparaasi Alat dan Bahan Baku .....	34
4.3.2 Penimbangan .....	36
4.3.3 Pencampuran Bahan dan Pengadukan.....	36
4.3.4 Pengadonan Mi .....	37
4.3.5 Penggulungan Mi .....	38
4.3.6 Perebusan Mi .....	38
4.3.7 Pencetakan Mi .....	40
4.3.8 Pembuatan Topping .....	42
4.3.9 Pengemasan Mi .....	43
4.4 Analisis Usaha.....	45
4.5 Hambatan dan Kemungkinan Pengembangan Usaha Mi Ikan Nila .....	50

4.5.1 Hambatan yang Dihadapi .....	50
4.5.2 Peluang Pengembangan Usaha .....	51
4.6 Analisa Usaha .....	51
<b>V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
5.1 Kesimpulan .....	53
5.2 Saran.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Kimia Daging Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ).....	5
2. Pegawai BBP2HP Berdasarkan Bidang Pendidikan.....	30
3. Alat Pembuatan Mi Ikan Nila .....	34
4. Formulasi Mi Ikan Nila.....	35
5. Topping Mi Ikan Nila.....	43
6. Hasil Uji Organoleptik Mi Basah Ikan Nila.....	62
7. Uji Kekuatan Gel (Elongasi) Mi Basah Ikan Nila .....	62
8. Uji Kekuatan Gel (TPA) Mi Basah Ikan Nila.....	62
9. Hasil Uji Kimia dan Mikrobiologi Mi Basah Ikan Nila.....	63
10. Standar Mutu Mi Basah (SNI 2987-2015) .....	64
11. Modal Investasi Usaha Mi Ikan Nila .....	65
12. Biaya Tetap Usaha Mi Ikan Nila.....	66
13. Biaya Variabel Usaha Mi Ikan Nila .....	66

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) .....	5
2. Struktur Organisasi BBP2HP .....	29
3. Penimbangan .....	36
4. Pencampuran dan Pengadukan .....	37
5. Pengadonan .....	38
6. Penggulungan Mi .....	38
7. Perebusan Mi .....	40
8. Pencetakan Mi .....	42
9. Pengemasan Mi .....	44
10. Label Depan .....	45
11. Label Belakang .....	45