

## DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
Halaman .....	xiii
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan Lencam ( <i>Lethrinus</i> sp.) .....	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Lencam ( <i>Lethrinus</i> sp.).....	4
2.1.2 Morfologi Ikan Lencam .....	4
2.1.3 Kandungan Gizi Ikan Lencam.....	5
2.2 Pembekuan Ikan .....	6
2.2.1 Definisi Pembekuan.....	6
2.2.2 Teknik Pembekuan .....	7
2.2.3 Metode ABF ( <i>Air Blast Freezing</i> ).....	8
2.2.4 Proses Pembekuan Ikan .....	9
2.2.4.1 Penerimaan bahan baku .....	11
2.2.4.2 Pelelehan .....	11
2.2.4.3 Sortasi 1.....	12
2.2.4.4 Penyiangan .....	12

2.2.4.5	Pencucian 1 .....	12
2.2.4.6	Pemfilletan .....	13
2.2.4.7	<i>Trimming</i> .....	13
2.2.4.8	Pencucian 2 .....	13
2.2.4.9	Sortasi 2.....	14
2.2.4.10	Penimbangan .....	14
2.2.4.11	Penyusunan dalam pan.....	14
2.2.4.12	Pembekuan .....	15
2.2.4.13	Pengemasan .....	15
2.2.4.14	Penyimpanan .....	15
2.2.4.15	Pemuatan dan Pengangkutan.....	16
2.3	Fillet Ikan .....	16
2.4	Nilai Ekonomis Ikan Lencam.....	17
III	PELAKSANAAN KEGIATAN .....	19
3.1	Tempat dan Waktu.....	19
3.2	Metode Kerja .....	19
3.3	Metode Pengumpulan Data .....	19
3.3.1	Data Primer .....	20
3.3.2	Data Sekunder .....	21
IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	22
4.1.1	Sejarah Perusahaan .....	22
4.1.2	Letak Perusahaan.....	24
4.1.3	Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja.....	25
4.2.	Sarana dan Prasarana .....	26
4.2.1	Sarana.....	26
4.2.2	Prasarana .....	27
4.3.	Proses Produksi Fillet Ikan Lencam .....	28
4.3.1	Penerimaan Bahan Baku .....	29
4.3.2	Sortasi I.....	30
4.3.3	Penimbangan I.....	32
4.3.4	Penampungan .....	32

4.3.5	Penimbangan II.....	33
4.3.6	Pencucian I.....	34
4.3.7	Filleting.....	35
4.3.8	Pencabutan Duri.....	35
4.3.9	<i>Skinning</i> .....	36
4.3.10	<i>Trimming</i> .....	37
4.3.11	Penimbangan III.....	38
4.3.12	<i>Checking</i> .....	39
4.3.13	Sortasi II dan <i>Sizing</i> .....	39
4.3.14	Penimbangan IV.....	40
4.3.15	Pencucian II.....	41
4.3.16	Pembungkusan dan Penyusunan.....	42
4.3.17	Pembekuan Air Blast Freezing.....	43
4.3.18	<i>Metal Detecting</i> .....	46
4.3.19	<i>Packing</i> (Sekunder).....	47
4.3.20	Pemberian Barcode.....	48
4.3.21	Penyimpanan <i>Cold Storage</i> .....	48
4.3.22	Distribusi.....	49
4.4	Hambatan dan Upaya Penanggulangan.....	49
4.4.1	Hambatan.....	49
4.4.2	Upaya Penanggulangan.....	49
V	SIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1	Kesimpulan.....	50
5.2	Saran.....	50
	DAFTAR PUSTAKA.....	51
	LAMPIRAN.....	56

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Ikan Lencam.....	5
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pengolahan <i>Fillet</i> Ikan Beku .....	10
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pembekuan <i>Fillet</i> Ikan Lencam di CV. Bee Jay Seafoods .....	29
Gambar 4. Penerimaan Bahan Baku .....	30
Gambar 5. Penampungan .....	33
Gambar 6. <i>Filleting</i> .....	35
Gambar 7. Pencabutan Duri .....	36
Gambar 8. <i>Trimming</i> .....	37
Gambar 9. Penimbangan III .....	38
Gambar 10. <i>Checking</i> .....	39
Gambar 11. Penimbangan IV .....	41
Gambar 12. Pencucian II.....	42
Gambar 13. Pembungkusan.....	43
Gambar 14. Diagram Alir Pembekuan pada Mesin ABF .....	45
Gambar 15. <i>Metal detecting</i> .....	46
Gambar 16. <i>Packing</i> .....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang CV. Bee Jay Seafoods .....	56
Lampiran 2. Struktur Organisasi CV. Bee Jay Seafoods .....	57
Lampiran 3. Denah Pabrik CV. Bee Jay Seafoods .....	58
Lampiran 4. Sertifikat HACCP CV. Bee Jay Seafoods .....	59