

**DAFTAR ISI**

|  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| HALAMAN JUDUL.....   | i              |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                    | ii             |
| RINGKASAN .....  | iii            |
| SUMMARY .....  | iv             |
| KATA PENGANTAR .....                                       | v              |
| UCAPAN TERIMA KASIH.....                                   | vi             |
| DAFTAR ISI.....  | vii            |
| DAFTAR TABEL.....  | x              |
| DAFTAR GAMBAR .....  | xi             |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                       | xii            |
| I PENDAHULUAN .....  | 1              |
| 1.1. Latar Belakang .....                                  | 1              |
| 1.2. Tujuan.....   | 3              |
| 1.3. Manfaat.....  | 3              |
| II TINJAUAN PUSTAKA.....                                   | 4              |
| 2.1. Kerapu ( <i>Epinephelus</i> sp.) .....                | 4              |
| 2.1.1. Klasifikasi Kerapu ( <i>Epinephelus</i> sp.).....   | 4              |
| 2.1.2. Morfologi Kerapu ( <i>Epinephelus</i> sp.) .....    | 5              |
| 2.2. Kemunduran Mutu Ikan .....                            | 5              |
| 2.3. Pembekuan Ikan .....                                  | 6              |
| 2.4. Fillet Ikan .....                                     | 7              |
| 2.5. Metode Contact Plate Freezing .....                   | 7              |
| 2.6. Diagram Alir Proses Pengolahan Ikan Fillet Beku ..... | 8              |

|         |   |    |
|---------|---|----|
| 2.7.    | Analisis Usaha Perikanan .....                  | 13 |
| 2.7.1.  | Analisis Biaya .....                            | 13 |
| 2.7.2.  | Analisis SWOT. ....                             | 14 |
| III     | RENCANA KEGIATAN.....                           | 15 |
| 3.1.    | Tempat dan Waktu .....                          | 15 |
| 3.2.    | Metode Kerja .....                              | 15 |
| 3.3.    | Metode Pengumpulan Data .....                   | 15 |
| 3.3.1.  | Data Primer. ....                               | 15 |
| 3.3.2.  | Data Sekunder .....                             | 17 |
| IV      | HASIL DAN PEMBAHASAN .....                      | 18 |
| 4.1.    | Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang .....  | 18 |
| 4.1.1.  | Sejarah PT. Sukses Lautan Indonesia .....       | 18 |
| 4.1.2.  | Visi dan Misi PT. Sukses Lautan Indonesia ..... | 19 |
| 4.1.3.  | Lokasi PT. Sukses Lautan Indonesia .....        | 19 |
| 4.1.4.  | Struktur Organisasi Perusahaan .....            | 20 |
| 4.1.5.  | Ketenagakerjaan .....                           | 24 |
| 4.1.6.  | Sarana dan Prasarana.....                       | 24 |
| 4.2.    | Proses Produksi .....                           | 24 |
| 4.2.1.  | Penerimaan Bahan Baku .....                     | 24 |
| 4.2.2.  | Checking I .....                                | 27 |
| 4.2.3.  | Penimbangan I.....                              | 27 |
| 4.2.4.  | Chilled Storage.....                            | 28 |
| 4.2.5.  | Thawing .....                                   | 29 |
| 4.2.6.  | Pencucian I.....                                | 30 |
| 4.2.7.  | <i>Filleting</i> .....                          | 30 |
| 4.2.8.  | Pencabutan Duri .....                           | 31 |
| 4.2.9.  | <i>Skinning</i> .....                           | 31 |
| 4.2.10. | <i>Trimming</i> .....                           | 32 |
| 4.2.11. | Checking II.....                                | 32 |
| 4.2.12. | Penimbangan II .....                            | 33 |
| 4.2.13. | Pencucian II.....                               | 33 |
| 4.2.14. | Injeksi Gas CO .....                            | 34 |
| 4.2.15. | Pengemasan primer .....                         | 36 |
| 4.2.16. | Pemvakuman .....                                | 37 |

|  |    |
|--|----|
| 4.2.17. <i>Arranging in pan</i> .....                            | 37 |
| 4.2.18. Pembekuan dengan <i>Contact Plate Freeze (CPF)</i> ..... | 38 |
| 4.2.19. <i>Metal Detector</i> .....                              | 39 |
| 4.2.20. <i>Packing &amp; Labelling</i> .....                     | 40 |
| 4.2.21. Penyimpanan Beku.....                                    | 41 |
| 4.2.22. <i>Stuffing</i> .....                                    | 42 |
| 4.3. Analisis Usaha .....  | 42 |
| 4.3.1. Analisis Biaya Produksi .....                             | 42 |
| 4.3.2. Analisis SWOT. ....                                       | 43 |
| VSIMPULAN DAN SARAN .....  | 46 |
| 5.1. Simpulan .....  | 46 |
| 5.2. Saran.....  | 46 |
| DAFTAR PUSTAKA .....   | 47 |
| LAMPIRAN.....  | 51 |

**DAFTAR TABEL**

| <b>Tabel</b>  | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| 1.Tabel Luas Bangunan PT. Sukses Lautan Indonesia ..... | 20             |
| 2.Tabel Analisis SWOT .....                             | 44             |

**DAFTAR GAMBAR**

| <b>Gambar</b>   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| 1.Ikan Kerapu ( <i>Epinephelus sp.</i> ).....           | 4              |
| 2.Diagram Alir Proses Pengolahan Ikan Filet Beku .....  | 9              |
| 3.Diagram Alir Proses Pengolahan Filet kerapu Beku..... | 26             |

**DAFTAR LAMPIRAN**

| <b>Lampiran</b>  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Gambar Uji Organoleptik Ikan Segar .....            | 51             |
| 2. Gambar Uji Organoleptik Ikan Beku .....             | 52             |
| 3. Gambar Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang .....       | 53             |
| 4. Gambar Struktur Organisasi .....                    | 54             |
| 5. Gambar Peta Pemetaan Air .....                      | 55             |
| 6. Gambar Laporan Uji Air .....                        | 56             |
| 7. Gambar sertifikasi kelayakan pengolahan (GMP) ..... | 57             |
| 8. Gambar Laporan Uji Es .....                         | 58             |
| 9. Gambar Hasil Analisis Usaha .....                   | 59             |