

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	III
SUMMARY	V
KATA PENGANTAR	VII
UCAPAN TERIMA KASIH	VIII
DAFTAR ISI	X
DAFTAR TABEL	XIII
DAFTAR GAMBAR	XIV
DAFTAR LAMPIRAN.....	XV
I.PENDAHULUAN	1
1.1 Judul.....	1
1.2 Latar Belakang	1
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II.TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.)	4
2.2 <i>Dried Ancovy</i>	5
2.3 Mutu <i>Dried Ancovy</i>	5
2.4 Proses Produksi <i>Dried Ancovy</i>	6
2.5 Proses Pengeringan <i>Dried Ancovy</i>	6
2.6 Proses Pengolahan <i>Dried Ancovy</i>	7
2.7 <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	9
2.8 PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep	10
III. PELAKSANAAN 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

3.4 Jadwal Kegiatan	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	15
4.1.1 Sejarah Berdirinya PT. KML Unit Lobuk Sumenep	15
4.1.2 Letak Geografi dan Topografi	16
4.1.3 Struktur Organisasi.....	17
4.1.4 Visi dan Misi.....	18
4.1.5 Tenaga Kerja.....	18
4.1.6 Produk Dan Jangkauan Pasar	19
4.1.7 Fasilitas	19
4.1.8 Waktu Dan Jam Kerja	19
4.2 Bahan Baku dan Bahan Penunjang Produksi	20
4.2.1 Bahan Baku Utama	20
4.2.2 Bahan Pendukung.....	20
4.3 Mesin Dan Peralatan.....	21
4.3.1 Mesin Boiling.....	21
4.3.2 Mesin Steam Boiler	21
4.3.3 Mesin <i>Dryer</i>	22
4.3.4 Conveyor	23
4.3.5 Mesin Vacuum.....	23
4.3.6 Mesin <i>Sizer</i>	24
4.3.7 Cold Storage	25
4.3.8 Timbangan	25
4.3.9 Meja Sortasi	26
4.3.10 Basket	27
4.4 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada Proses Produksi <i>Dried Ancovy</i>	27
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku.....	28
4.4.2 Tahapan Produksi.....	30
4.4.3 Lingkungan Dan Lokasi Pabrik	37

4.4.4 Bangunan Dan Fasilitas Pabrik.....	38
4.4.5 Fasilitas Sanitasi.....	39
4.4.6 Personal Hygiene	43
4.4.7 Pengendalian Hama.....	45
4.4.8 Pengendalian Proses	45
4.4.9 Pengawasan Proses Produksi	47
4.4.10 Laboratorium.....	48
4.5 Faktor dan Hambatan Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada Proses Produksi <i>Dried Ancovy</i>	49
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan mutu ikan teri berdasarkan SNI 01-2721.1-2009.....	5
2. Jadwal Rencana Kegiatan Praktek Kerja Lapang	14
3. Standar Kualitas Chiriment	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.)	4
2. Mesin Boiling	21
3. Mesin Steam Boiler.....	22
4. Mesin Tunnel Dryer	22
5. Conveyor	23
6. Mesin Vakum	24
7. Mesin Sizer	24
8. Cold Storage	25
9. Timbangan.....	26
10. Meja Sortasi.....	26
11. Basket	27
12. Alur proses produksi <i>dried anchovy</i> PT. KML Unit Lobuk-Sumenep	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi Praktek Kerja Lapang	58
2. Struktur Organisasi PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep	59
3. <i>Job description</i> pegawai PT. KML Unit Lobuk – Sumenep	60
4. Rincian klasifikasi dan jumlah tenaga kerja PT. KML Unit Lobuk.	61
5. Sarana dan prasarana di PT. KML Unit Lobuk – Sumenep	62
6. Sertifikat GMP PT. Kelola Mina Laut Lobuk-Sumenep.	63
7. Diagram alur proses produksi <i>dried anchovy</i> PT. KML Unit Lobuk	64
8. Denah Alur Proses Unit Produksi <i>Dried Anchovy</i> PT. KML Unit Lobuk-Sumenep	65
9. Hasil Uji Kandungan Kadar Air	66
10. Hasil Uji Kandungan Logam Berat	67
11. Standar kualitas <i>dried anchovy</i> PT. KML Unit Lobuk-Sumenep	68
12. Hasil pengujian Hasil Akhir Produk	69
13. Sertifikat Haccp	70
14. Form Monitoring	71
15. Dokumentasi Kegiatan PKL	72