

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2.3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Lemuru (<i>Sardinella longiceps</i>).....	4
2.2 Kandungan Gizi dan Manfaat Ikan Lemuru	4
2.3 Pengalengan.....	5
2.3.1 Persiapan Wadah	6
2.3.2 Pengisian (Filling)	7
2.3.3 <i>Exhausting</i>	7
2.3.4 Penutupan Wadah (<i>Sealing</i>).....	8
2.3.5 Sterilisasi.....	8
2.3.6 Pendinginan (<i>Cooling</i>).....	9
2.3.7 Penyimpanan.....	9
2.4. Persyaratan Mutu Bahan Baku	9
2.5 <i>Critical Control Point</i> (CCP).....	10
III RENCANA KEGIATAN.....	12
3.1 Tempat dan Waktu	13
3.2 Metode Kerja	13
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	13
3.3.1 Data Primer	14

3.3.2 Data Sekunder	15
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1. Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	16
4.1.1. Sejarah CV. Pasific Harvest	16
4.1.2. Visi dan Misi	17
4.1.3. Struktur Organisasi	17
4.1.4. Ketenagakerjaan	21
4.1.5. Lokasi Perusahaan	22
4.1.6. Sarana dan Prasarana	23
4.1.7. Spesifikasi Produk	23
4.2 Proses Produksi	24
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku	26
4.2.2 Pelelehan (<i>Thawing</i>)	26
4.2.3 Pencucian I	27
4.2.4 Sortasi, Pemotongan Kepala, Ekor, dan Pembuangan Isi Perut	27
4.2.5 Pencucian II	28
4.2.6 Pendeteksian Fragmen Logam	28
4.2.7 Pengisian Dalam Kaleng	29
4.2.8 Pemasakan Pendahuluan	29
4.2.9 Penirisan	30
4.2.10 Pengisian Media	30
4.2.11 Penutupan Kaleng	30
4.2.12 Pencucian Produk Kaleng	31
4.2.13 Sterilisasi	31
4.2.14 Pendinginan	32
4.2.15 <i>Post Retort</i>	32
4.2.16 Pengkodean	33
4.2.18 Pelabelan	33
4.2.19 Inkubasi	33
4.2.20 Pengepakan	34
4.2.21 Penyimpanan	34
4.2.22 Pengiriman	35
4.3 <i>Critical Control Point (CCP)</i>	35

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.3.1	Penerimaan Bahan Baku	38
4.3.2	Pendeteksian Fragmen Logam	39
4.3.3	Penutupan Kaleng.....	40
4.3.4	Sterilisasi.....	42
V.	PENUTUP	45
5.1.	Kesimpulan	45
5.2.	Saran	45
	DAFTAR PUSTAKA.....	46
	LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kriteria Ikan Segar Bermutu Tinggi	8
2. Isi Kaleng Pada Karton di CV. Pasific Harvest	34
3. Hasil <i>Decision Tree</i> Proses Pengalengan Ikan di CV. Pasific Harvest	36
4. Batas Kritis Formalin dan Histamin di CV. Pasific Harvest	39
5. Batas Kritis Fragmen Logam di CV. Pasific Harvest	40
6. Standar Lipatan Ganda Pada Kaleng di CV. Pasific Harvest	42
7. Standar Pemeriksaan Sterilisasi Kaleng di CV. Pasific Harvest	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi Ikan Lemuru (<i>Sardinella longiceps</i>).....	4
2. Prosedur Pengalengan Ikan	6
3. Pohon Keputusan CCP	12
4. Diagram Alir Proses Pengalengan Ikan Lemuru	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi CV. Pasific Harvest	51
2. Lokasi CV. Pasific Harvest	52
3. Struktur Organisasi CV. Pasific Harvest	53
4. Layout CV. Pasific Harvest	54
5. Dokumentasi Alur Proses Produksi	55
6. Sertifikat HACCP CV. Pasific Harvest	57
7. <i>Decision Tree</i> CV. Pasific Harvest	58
8. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Praktek Kerja Lapang	59

