

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
SURAT PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kurisi (<i>Nemipterus virgatus</i>)	3
2.2 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Mata Lebar (<i>Priacanthus macracanthus</i>)	4
2.3 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kapasan (<i>Pentaprion longimanus</i>)	5

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

2.4 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Kuniran (<i>Upeneus sulphurous</i>)	6
2.5 Surimi	7
2.6 Karakteristik Bahan Baku	8
2.7 Identifikasi Bahaya	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
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Kondisi Umum Perusahaan	14
4.1.1 Sejarah Perusahaan	14
4.1.2 Lokasi dan Kondisi Geografi Perusahaan	15
4.1.3 Struktur Organisasi	16
4.1.4 Visi dan Misi Perusahaan	18
4.1.5 Ketenagakerjaan Perusahaan	19
4.2 Kelayakan Sarana dan Prasarana	21
4.2.1 Sarana	21
4.2.2 Prasarana	22
4.3 Pembelian Bahan Baku Surimi	22
4.4 Pengangkutan Bahan Baku Surimi	25
4.5 Pemilihan dan Persyaratan Bahan Baku Surimi	27
4.6 Proses Penerimaan Bahan Baku (<i>Receiving Row Material</i>)	29
4.6.1 Pengecekan Suhu Bahan Baku	29
4.6.2 Uji Organoleptik	30
4.6.3 <i>Washing</i> I	32
4.6.4 <i>Weighing</i> I	33

4.7 Rantai Dingin	34
4.8 Penimbunan Sementara Bahan Baku	36
4.9 Identifikasi Bahaya pada Bahan Baku	37
4.9.1 Bahaya Biologi	38
4.9.1.1 Pengendalian Hama	41
4.9.2 Bahaya Kimia	41
4.9.3 Bahaya Fisik	44
V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Klasifikasi Tenaga Kerja	20
2. Klasifikasi Tenaga Kerja Berdasarkan Jenjang Pendidikan di PT. Kelola Mina Laut Tuban	20
3. Harga Setiap Jenis Ikan Bulan Januari 2020	25
4. Muatan Ikan Sesuai Ukuran Truk	26
5. Parameter Pemeriksaan Kebersihan	28
6. Klasifikasi <i>Grade</i> Berdasarkan Organoleptik	32
7. Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Segar	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Kurisi (<i>Nemipterus virgatus</i>)	3
2. Ikan Mata Lebar (<i>Priacanthus macracanthus</i>)	4
3. Ikan Kapasan (<i>Pentaprion longimanus</i>)	5
4. Ikan Kuniran (<i>Upeneus sulphurous</i>)	6
5. TPI Lamongan (Brondong)	23
6. Proses Sortasi dan Penimbangan Ikan	24
7. Proses Penambahan Es	25
8. Penyusunan Ikan dan Es	26
9. Penataan Box <i>Fiber</i> atau Blong dalam Truk	27
10. Proses Penerimaan Bahan Baku	29
11. Pengecekan Suhu Ikan dan Organoleptik	30
12. Pencucian I dalam <i>Rotary Washing</i>	32
13. Mesin Penggiling Es (<i>Ice Crusher</i>)	36
14. Penimbunan Sementara Ikan	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi Praktek Kerja Lapang PT. Kelola Mina Laut, Tuban	50
2. Struktur Organisasi	51
3. <i>General Lay out</i> PT. Kelola Mina Laut Tuban	52
4. Keadaan Umum PT. Kelola Mina Laut Tuban	53
5. Sarana dan Prasarana PT. Kelola Mina Laut Tuban	54
6. <i>Processing Flow Diagram</i>	56
7. Surat Jalan	57
8. Form <i>Supplier Guarantee for Row Material</i>	58
9. Ukuran Bahan Baku Produk Surimi	59
10. Form Pengujian Internal Mikrobiologi Ikan	60
11. Hasil Pengujian Eksternal Mikrobiologi dan Logam Berat Ikan	61
12. Form <i>Row Material Quality Checking</i>	62
13. Form <i>Daily Temperature Checking</i>	63
14. Form <i>Weighing</i>	64
15. Sertifikat Cara Penanganan Ikan yang Baik <i>Supplier</i>	65
16. Sertifikat Hasil Pengujian Es dan Air	66
17. Sertifikat Kelayakan Pengolahan	67
18. Sertifikat HACCP	68
19. Sertifikat HALAL	69