

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
HALAMAN SAMPUL .....	i
SURAT PERNYATAAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
RINGKASAN .....	v
<i>SUMMARY</i> .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat .....	4
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Kakap Merah .....	5
2.1.1 Klasifikasi Ikan Kakap Merah .....	5
2.1.2 Morfologi Ikan Kakap Merah .....	5
2.1.3 Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah .....	6
2.2 <i>Added Value Product</i> .....	7
2.3 Mini Wonton.....	8
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	9
3.1 Tempat dan Waktu.....	9

3.2 Metode Kerja .....	9
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	9
3.3.1 Data Primer .....	9
A. Observasi.....	10
B. Partisipasi Aktif.....	10
C. Wawancara .....	11
3.3.1 Data Sekunder .....	11
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>12</b>
4.1 Keadaan Umum CV. Bee Jay Seafoods .....	<b>12</b>
4.1.1 Latar Belakang Berdirinya CV. Bee Jay Seafoods .....	12
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	13
4.1.3 Lokasi dan Letak Geografis CV. Bee Jay Seafoods.....	13
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan.....	14
4.2 Sarana dan Prasarana Perusahaan.....	<b>16</b>
4.3 Teknik Produksi <i>Added Value Product</i> .....	<b>18</b>
4.3.1 Pengadaan Bahan Baku .....	19
4.3.2 Pengadaan Bahan Pendukung.....	20
4.3.3 Pencucian dan Sortasi Serpihan Daging .....	21
4.3.4 Penggilingan Daging .....	22
4.3.5 <i>Mixing</i> Adonan.....	23
4.3.6 Pembentukan.....	24
4.3.7 Pengukusan.....	25
4.3.8 Penyusunan.....	26
4.3.9 Pembekuan .....	27
4.3.10 Pengemasan.....	28
4.3.11 Distribusi.....	30
4.4 Hambatan.....	<b>30</b>
<b>V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>32</b>
5.1 Kesimpulan .....	<b>32</b>
5.2 Saran .....	<b>33</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Ikan Kakap Merah.....	6
Gambar 2. Proses <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah.....	19
Gambar 3. Limbah <i>Fillet</i> dan <i>Trimming</i> Ikan Kakap Merah .....	20
Gambar 4. Bahan Pendukung Produksi <i>mini wonton</i> .....	21
Gambar 5. Pencucian dan Sortasi Serpihan Daging.....	22
Gambar 6. Penggilingan Daging .....	22
Gambar 7. <i>Mixing</i> Adonan <i>Mini Wonton</i> .....	23
Gambar 8. (a) Pemotongan Kulit <i>Mini Wonton</i> (b) Pembentukan <i>Mini Wonton</i> ..	25
Gambar 9. Pengukusan <i>Mini Wonton</i> .....	26
Gambar 10. Penyusunan pada Rak Susun.....	27
Gambar 11. Ruang Pembekuan <i>Air Blast Freezing</i> .....	28
Gambar 12. Pengemasan <i>Mini Wonton</i> .....	29

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lokasi Praktek Kerja Lapang CV. Bee Jay Seafoods .....	38
Lampiran 2. Struktur Organisasi CV. Bee Jay Seafoods .....	39
Lampiran 3. Denah Pabrik CV. Bee Jay Seafoods.....	40
Lampiran 4. Diagram Alir Teknik Produksi <i>Mini Wonton</i> .....	41
Lampiran 5. Setifikast HACCP CV. Bee Jay Seafoods, Probolinggo .....	42