

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Surimi .....	5
2.1.1 Definisi Surimi .....	5
2.1.2 Karakteristik Mutu Surimi .....	5
2.1.3 Proses Pembuatan Surimi.....	7
2.2 Pembekuan .....	8
2.2.1 Definisi Pembekuan .....	8
2.2.2 Penyimpanan Surimi Beku.....	8
2.3 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	9
2.3.1 Definisi <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	9
2.3.2 Tujuan dan Manfaat <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	10
2.3.3 Prinsip-Prinsip <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	10
<b>III PELAKSANAAN KEGIATAN.....</b>	<b>11</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	11

3.2	Metode Kerja .....	11
3.3	Metode Pengumpulan Data .....	12
3.3.1	Data Primer .....	12
3.3.2	Data Sekunder .....	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		14
4.1	Profil PT. Indo Seafood, Rembang .....	14
4.1.1	Sejarah PT. Indo Seafood, Rembang .....	14
4.1.2	Visi dan Misi PT. Indo Seafood .....	14
4.1.3	Struktur Organisasi .....	15
4.1.4	Ketenagakerjaan .....	16
4.2	Sarana dan Prasarana .....	17
4.2.1	Sarana .....	17
4.2.2	Prasarana .....	17
4.3	Tahapan Proses Produksi Surimi .....	18
4.3.1	Penerimaan Bahan Baku .....	18
4.3.2	Pencucian 1 .....	19
4.3.3	Penyiangan .....	19
4.3.4	Penimbangan .....	21
4.3.5	Pencucian 2 .....	21
4.3.6	Pengepresan dengan <i>Meat Bone Separating Machine</i> (MBS) .....	22
4.3.7	<i>Leaching</i> .....	22
4.3.8	<i>Rotary</i> .....	23
4.3.9	Penyaringan dengan <i>Refiner</i> .....	23
4.3.10	Perasan .....	24
4.3.11	Mixing .....	24
4.3.12	Pencetakan .....	25
4.3.13	Pembekuan .....	25
4.3.14	Metal Detecting .....	26
4.3.15	Pengemasan .....	27
4.3.16	Penyimpanan .....	27
4.3.17	Pengiriman .....	28
4.4	Kondisi Fisik Perusahaan .....	29
4.4.1	Langit-langit .....	29
4.4.2	Dinding dan Lantai .....	29
4.4.3	Penerangan .....	30
4.4.4	Ventilasi .....	31
4.4.5	Saluran Pembuangan .....	31
4.5	Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) .....	32
4.5.1	Keamanan Air dan Es .....	32
4.5.2	Permukaan Peralatan yang Kontak dengan Produk .....	34
4.5.3	Pencegahan Kontaminasi Silang .....	35

4.5.4	Kebersihan Kesehatan Pribadi dan Karyawan .....	35
4.5.5	Fasilitas Sanitasi.....	36
4.5.6	Penggunaan dan Penyimpanan Bahan Kimia .....	38
4.5.7	Pengendalian dan Pemberantasan Hama.....	38
4.5.8	Kemasan Bahan.....	40
4.6	<i>Personal Hygiene</i> Karyawan.....	41
4.7	Hambatan dan Upaya Penanggulangan dalam Penerapan SSOP .....	42
V KESIMPULAN DAN SARAN .....		43
5.1	Kesimpulan.....	43
5.2	Saran .....	43
DAFTAR PUSTAKA .....		45
LAMPIRAN.....		50

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Surimi Beku.....	6
Tabel 2. Perbedaan Penggunaan Warna Plastik.....	25

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Keranjang <i>raw material</i> (a) keranjang ikan yang telah disiangi (b) ...	20
Gambar 2. Alat timbangan ikan .....	21
Gambar 3. Penentuan Titik pada <i>Metal Detector</i> .....	26
Gambar 4. Mesin <i>Metal Detector</i> .....	27
Gambar 5. Tirai plastik <i>curtain</i> (a), <i>insect killer</i> (b), alat penangkap tikus (c).....	39
Gambar 6. Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	50
Gambar 7. Alur Proses Pengolahan Surimi.....	51
Gambar 8. Surat Keterangan Praktek Kerja Lapang .....	52

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	50
Lampiran 2. Alur Proses Pengolahan Surimi .....	51
Lampiran 3. Surat Keterangan Praktek Kerja Lapang .....	51