

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
RINGKASAN.....	iv
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Limbah Ikan	4
2.2 Tepung Ikan.....	5
2.3 Manfaat Tepung ikan	7
2.4 Mutu Tepung Ikan	8

III PELAKSANAAN KEGIATAN	10
3.1 Tempat dan Waktu.....	10
3.2 Metode Kerja	10
3.2.1 Observasi.....	10
3.2.2 Wawancara	10
3.2.3 Partisipasi Aktif	11
3.3 Metode Pengumpulan Data	11
3.3.1 Data Primer	11
3.3.2 Data Sekunder	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Profil PT. Karya Mina Putra	13
4.1.1 Sejarah Perkembangan PT. Karya Mina Putra.....	13
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	13
4.1.3 Struktur Organisasi	14
4.1.4 Kondisi Topografi dan Geografi	15
4.2 Sarana Prasarana.....	15
4.3 Proses Pengolahan Tepung Ikan.....	15
4.4 Penerimaan Bahan Baku	17
4.5 Pemanasan <i>Boiler</i>	19
4.6 Perebusan (<i>Cooker</i>).....	22
4.7 Pengepresan.....	24
4.8 Pengeringan (<i>Dryer</i>)	26
4.9 Penggilingan dan Penyaringan	29
4.10 Pendinginan	31
4.11 Pengemasan (<i>Packing</i>).....	32
4.12 Penyimpanan	33
4.13 Pemasaran	34
4.14 Kualitas Tepung Ikan.....	35
4.14.1 Hasil Tepung Ikan	35
4.14.2 Rendemen.....	37

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.14.3	Mutu Tepung Ikan	38
4.15	Hasil Samping Tepung Ikan	41
4.16	Hambatan dan Solusi	43
V	KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1	Kesimpulan.....	44
5.2	Saran	44
	DAFTAR PUSTAKA	45
	LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Persyaratan Standart Mutu Tepung Ikan	9
Tabel 2. Mutu Tepung Ikan PT. Karya Mina Putra.....	40
Tabel 3. Data Proses Pengolahan Tepung Ikan Selama 23 Desember 2019 – 20 Januari 2020	55
Tabel 4. Data Rendemen Tepung Ikan Selama 23 Desember 2019 – 20 Januari 2020	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Tepung Ikan PT. Karya Mina Putra	16
Gambar 2. Bahan Baku segar dan Tidak Segar (a) Bahan Baku Segar ; (b) Bahan Baku Tidak Segar	17
Gambar 3. (a) Wadah Penerimaan Bahan Baku dan ; (b) <i>Conveyor Screw</i>	19
Gambar 4. Mesin <i>Boiler</i>	22
Gambar 5. Mesin <i>Cooker</i>	24
Gambar 6. Mesin Pengepresan.....	25
Gambar 7. Mesin <i>Dryer</i>	28
Gambar 8. Mesin Penggilingan dan Penyaringan	30
Gambar 9. Mesin Pendinginan dan <i>Packing</i>	32
Gambar 10. Benang Poliester	33
Gambar 11. Tempat Penyimpanan	34
Gambar 12. Hasil Tepung Ikan	37
Gambar 13. Wadah Penampungan Hasil Pengepresan	42
Gambar 14. Alat Pemisahan Air dan Minyak	43
Gambar 15. Denah dan Tempat PT. Karya Mina Putra.....	53
Gambar 16. Struktur Organisasi PT. Karya Mina Putra	54
Gambar 17. Data Pengujian Tepung Ikan	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang dan Bangunan PT. Karya Mina Putra Rembang Jawa Tengah	53
Lampiran 2. Struktur Organisasi PT. Karya Mina Putra.....	54
Lampiran 3. Data Proses Pengolahan Tepung Ikan Selama 23 Desember 2019 – 20 Januari 2020	55
Lampiran 4. Data Rendemen Tepung Ikan Selama 23 Desember 2019 – 20 Januari 2020	56
Lampiran 5. Data Pengujian Tepung Ikan	57