

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Deskripsi Ikan Anggoli.....	3
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	3
2.2 <i>Fillet</i> Ikan.....	4
2.2.1 Proses Filleting Ikan	5
2.2.2 Jenis-jenis <i>Fillet</i> Ikan.....	5
2.3 Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Beku	6
2.3.1 Jenis-jenis Metode Pembekuan	7
2.4 <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>	7
2.4.1 Prinsip-prinsip HACCP	8
2.4.2 Identifikasi Bahaya HACCP	8
III PELAKSANAAN KEGIATAN	11
3.1 Tempat dan Waktu	11
3.2 Metode Kerja	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	11

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

3.3.1 Data Primer	11
3.3.2 Data Sekunder	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktik Kerja Lapang	14
4.1.1 Sejarah Perusahaan	14
4.1.2 Lokasi Perusahaan	15
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	15
4.1.4 Struktur Organisasi	16
4.1.5 Ketenegakerjaan	16
4.1.6 Deskripsi Produk	17
4.2 Identifikasi Bahaya Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Anggoli	18
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku	18
4.2.2 Sortasi	19
4.2.3 Penimbangan I.....	20
4.2.4 Pencucian I	20
4.2.5 Penampungan Sebelum Sisik	21
4.2.6 Penyisikan	22
4.2.7 Pencucian II.....	22
4.2.8 Penampungan Setelah Sisik	23
4.2.9 <i>Filleting</i>	23
4.2.10 <i>Trimming</i> dan Pencabutan Duri.....	24
4.2.11 <i>Checking</i>	24
4.2.12 <i>Sizing</i> dan Penimbangan II.....	25
4.2.13 Pencucian III.....	25
4.2.14 Pembungkusan.....	26
4.2.15 Penyusunan.....	26
4.2.16 Pembekuan	26
4.2.17 Penimbangan III	27
4.2.18 <i>Glazing</i>	27
4.2.19 <i>Metal Detecting</i>	28
4.2.20 Packing dan Pelabelan	28
4.2.21 Penyimpanan	29
4.2.22 <i>Stuffing</i>	29
V SIMPULAN DAN SARAN.....	31
5.1 Simpulan.....	31
5.2 Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	34

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Pembagian jam kerja aktif PT Jala Lautan Mulia	17

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Anggoli (<i>Pristipomoides multidens</i>).....	5

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi unit pengolahan ikan PT Jala Lautan Mulia.....	34
2. Sertifikat HACCP	35
3. Hasil uji bahan baku.....	36
4. Hasil uji bahan penunjang	37
5. Struktur organisasi PT Jala Lautan Mulia	38
6. Sertifikat penerapan GMP	39
7. Persyaratan mutu ikan beku.....	40