

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>).....	4
2.1.1 Taksonomi dan Morfologi	4
2.1.2 Biologi	5
2.1.3 Kandungan Gizi dan Manfaat	6
2.2 Pengalengan	8
2.2.1 Pengertian Pengalengan	8
2.2.2 Proses Pengalengan	9
2.3 <i>Critical Control Point (CCP)</i>	13
2.3.1 Pengertian <i>Critical Control Point (CCP)</i>	13
2.3.2 Analisis <i>Critical Control Point (CCP)</i>	14
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	16
3.1 Tempat dan Waktu.....	16

3.2 Metode Kerja	16
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	16
3.3.1 Data Primer (<i>Primary Data</i>).....	16
A. Metode Observasi	17
B. Wawancara	17
C. Partisipasi Aktif.....	18
3.3.2 Data Sekunder.....	18
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan (PKL)	19
4.1.1 Letak Geografis Perusahaan.....	19
4.1.2 Sejarah Berdirinya Perusahaan	19
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan	20
4.1.4 Struktur Organisasi dan Ketnagakerjaan	21
4.1.5 Sarana dan Prasarana Perusahaan	22
4.1.6 Spesifikasi Produk	22
4.2 Kegiatan di Lokasi Praktek Kerja Lapangan (PKL).....	23
4.2.1 Proses Pengalengan Ikan.....	23
A. Penerimaan Bahan Baku	25
B. <i>Thawing</i>	26
C. Sortasi, Pemotongan, dan Penyanganan	27
D. Pencucian Ikan	28
E. Penghilangan Sisik	28
F. Pengisian Dan Penimbangan	29
G. Pemasakan Awal (<i>Pre Cooking</i>)	30
H. Penirisan (<i>Draining</i>)	31
I. Pengisian Medium	31
J. Penutupan Kaleng (<i>Seaming</i>)	32
K. Pencucian Kaleng	32
L. Sterilisasi	33
M. Pendinginan	34
N. Inkubasi	34
O. Pelabelan dan Pengemasan	35
P. Penyimpanan	36
4.2.2 <i>Critical Control Point (CCP)</i>	37
A. Penerimaan Bahan Baku	44
B. Penutupan Kaleng	47
C. Sterilisasi	52
V SIMPULAN DAN SARAN	56
5.1 Simpulan	56
5.2 Saran	56

DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	62



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1. Hasil <i>decision tree</i> pada proses pengalengan ikan Lemuru	40
4.2 Hasil pemeriksaan pada penerimaan bahan baku.....	46
4.3 Hasil pemeriksaan penutupan kaleng (<i>seaming</i>).....	50
4.4. Hasil pemeriksaan tahap sterilisasi pada kaleng type 300 dan type 200	53



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Morfologi Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>).....	5
4.1 Tahap pada proses pengalengan ikan Lemuru	24
4.2 Penerimaan bahan baku ikan.....	26
4.3 Sortasi, pemotongan, dan penyiangan.....	27
4.4 Pengisian ikan dalam kaleng.....	29
4.5 Pemasakan awal (<i>pre cooking</i>) ikan Lemuru	30
4.6 Pengisian medium dalam kaleng.....	32
4.7 Pendinginan di dalam bak sirkulasi.....	34
4.8 Inkubasi di PT. Maya Food Industries	35
4.9 Kode print pada kaleng	36
4.10 <i>Decision tree</i> di PT. Maya Food Industries	38
4.11 Persiapan untuk uji histamin	47
4.12 Hasil pemeriksaan penutupan kaleng (<i>seaming</i>).....	51
4.13 Hasil pemeriksaan tahap sterilisasi pada kaleng type 300	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi PT. Maya Food Industries.....	62
2. Struktur Organisasi PT. Maya Food Industries.....	63
3. <i>Layout</i> PT. Maya Food Industries.....	64
4. Cara pengujian formalin dan histamin di PT. MFI	65

