

DAFTAR ISI

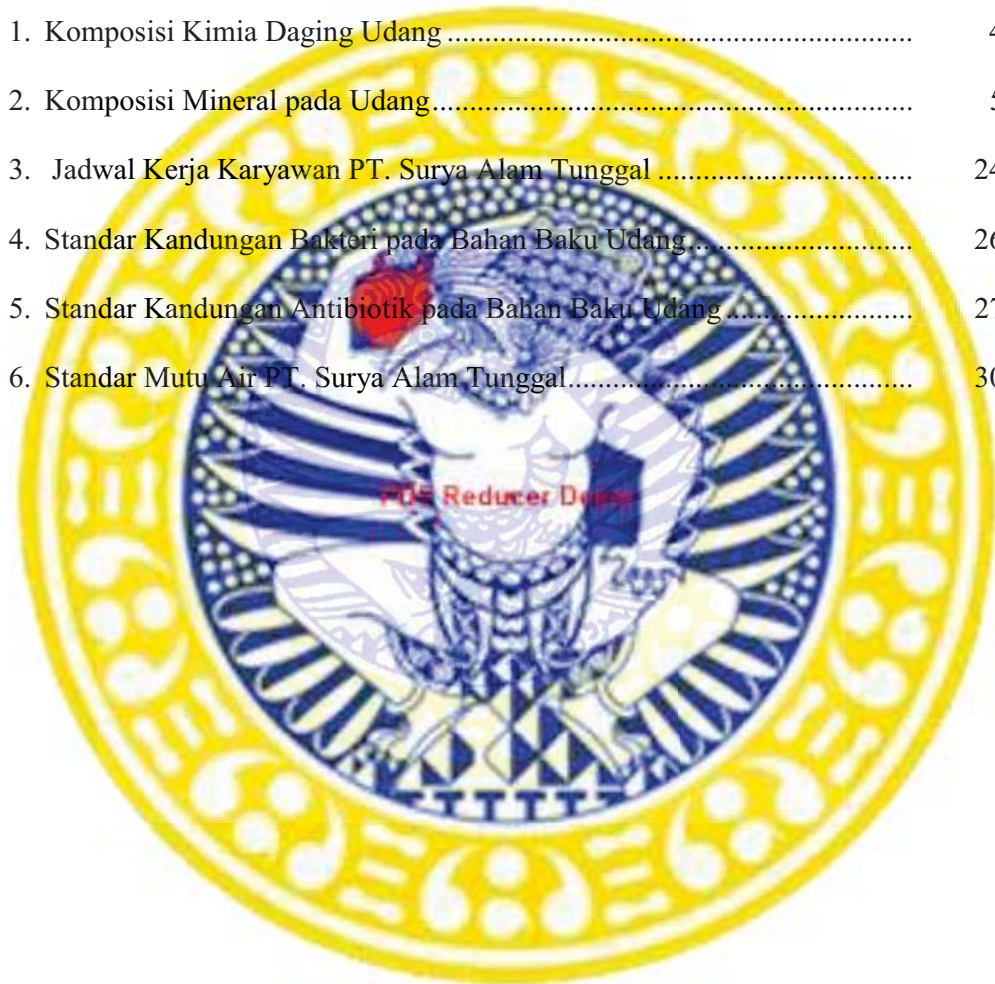
	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMA KASIH	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Deskripsi Udang Vaname	3
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	3
2.1.2 Komposisi Kimia Daging Udang	4
2.2 Proses Pembekuan Udang	5
2.2.1 Penerimaan Bahan Baku	7
2.2.2 Pencucian Pertama	7
2.2.3 Pemoangan Kepala	7
2.2.4 Pencucian Kedua	8
2.2.5 Sortasi	8
2.2.6 Penimbangan	8
2.2.7 Pencucian Ketiga	9
2.2.8 Penyusunan dalam Pan	9
2.2.9 Pembekuan dan Pengelasan (<i>Glazing</i>)	9
2.2.10 Pengemasan dan Pelabelan Pertama	9
2.2.11 Pendeteksian Logam	10

2.2.12 Pengemasan dan Pelabelan Kedua.....	10
2.2.13 Penyimpanan Beku	10
2.2.14 Pemuatan.....	11
2.3 HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	11
2.4 Identifikasi Bahaya	12
2.5 Macam Bahaya.....	13
2.5.1 Bahaya Biologi.....	13
2.5.2 Bahaya Kimia.....	13
2.5.3 Bahaya Fisika.....	14
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	15
3.1 Waktu dan Tempat.....	15
3.2 Metode Kerja	15
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	15
3.3.1 Data Primer	15
3.3.2 Data Sekunder	17
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktik Kerja Lapangan	18
4.1.1 Logo Perusahaan	18
4.1.2 Lokasi Perusahaan	18
4.1.3 Sejarah Perusahaan.....	18
4.1.4 Visi dan Misi Perusahaan.....	20
4.1.5 Struktur Organisasi Perusahaan	21
4.1.6 Ketenagakerjaan.....	22
4.1.7 Sarana.....	25
4.1.8 Prasarana	26
4.2 Produk <i>Headless Frozen Block Shrimp</i>	27
4.2.1 Jenis Produk	27
4.2.2 Mesin dan Peralatan Produksi.....	28
4.2.3 Bahan Produksi	28
4.3 Proses Produksi <i>Headless Frozen Block Shrimp</i>	33
4.3.1 Pengadaan Bahan Baku.....	33
4.3.2 Pencucian Pertama	35
4.3.3 Pemotongan Kepala	35
4.3.4 Pencucian Kedua	36
4.3.5 Sortasi.....	36
4.3.6 Pencucian Ketiga.....	37
4.3.7 Penimbangan	38
4.3.8 Penyusunan	38
4.3.9 Pembekuan	39
4.3.10 Pengelasan (<i>Glazing</i>)	39

4.3.11	Pendeteksian Metal	40
4.3.12	Pengemasan.....	40
4.3.13	Penyimpanan	41
4.4	Identifikasi Bahaya	41
4.4.1	Pengadaan Bahan Baku.....	42
4.4.2	Pencucian	43
4.4.3	Pemotongan Kepala	43
4.4.4	Sortasi.....	44
4.4.5	Penimbangan	44
4.4.6	Penyusunan	45
4.4.7	Pembekuan	45
4.4.8	Pengelasan (<i>Glazing</i>)	46
4.4.9	Pengemasan.....	46
4.4.10	Pendeteksian Logam	46
4.4.11	Penyimpanan	47
4.5	Hambatan Usaha.....	47
V	SIMPULAN DAN SARAN	48
5.1.	Simpulan	48
5.2.	Saran	48
	DAFTAR PUSTAKA	51
	LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Daging Udang	4
2. Komposisi Mineral pada Udang.....	5
3. Jadwal Kerja Karyawan PT. Surya Alam Tunggal	24
4. Standar Kandungan Bakteri pada Bahan Baku Udang.....	26
5. Standar Kandungan Antibiotik pada Bahan Baku Udang	27
6. Standar Mutu Air PT. Surya Alam Tunggal.....	30



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi Udang Vaname (<i>L. Vannamei</i>)	4
2. Diagram alir proses pengolahan udang beku	6
3. Logo Perusahaan PT. Surya Alam Tunggal	18
4. Udang Vaname Beku <i>Headless Frozen Block</i>	28
5. Proses Sortasi Ukuran Udang.	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. <i>Layout</i> PT. Surya Alam Tunggal, Sidoarjo, Jawa Timur.....	54
2. Struktur Organisasi PT Surya Alam Tunggal	55
3. Jumlah Karyawan.....	56
4. Klasifikasi Udang Berdasarkan Kualitas PT. Surya Alam Tunggal	57
5. Klasifikasi Udang Berdasarkan Ukuran di PT. Surya Alam Tunggal	58
6. Penerimaan Bahan Baku Udang Vaname	59
7. Rendemen Udang Vaname Tanpa Kepala	60
8. Diagram Proses Produksi <i>Headless Frozen Block</i> Udang Vaname	61
9. Analisis Bahaya pada Proses Pembekuan Udang	6