

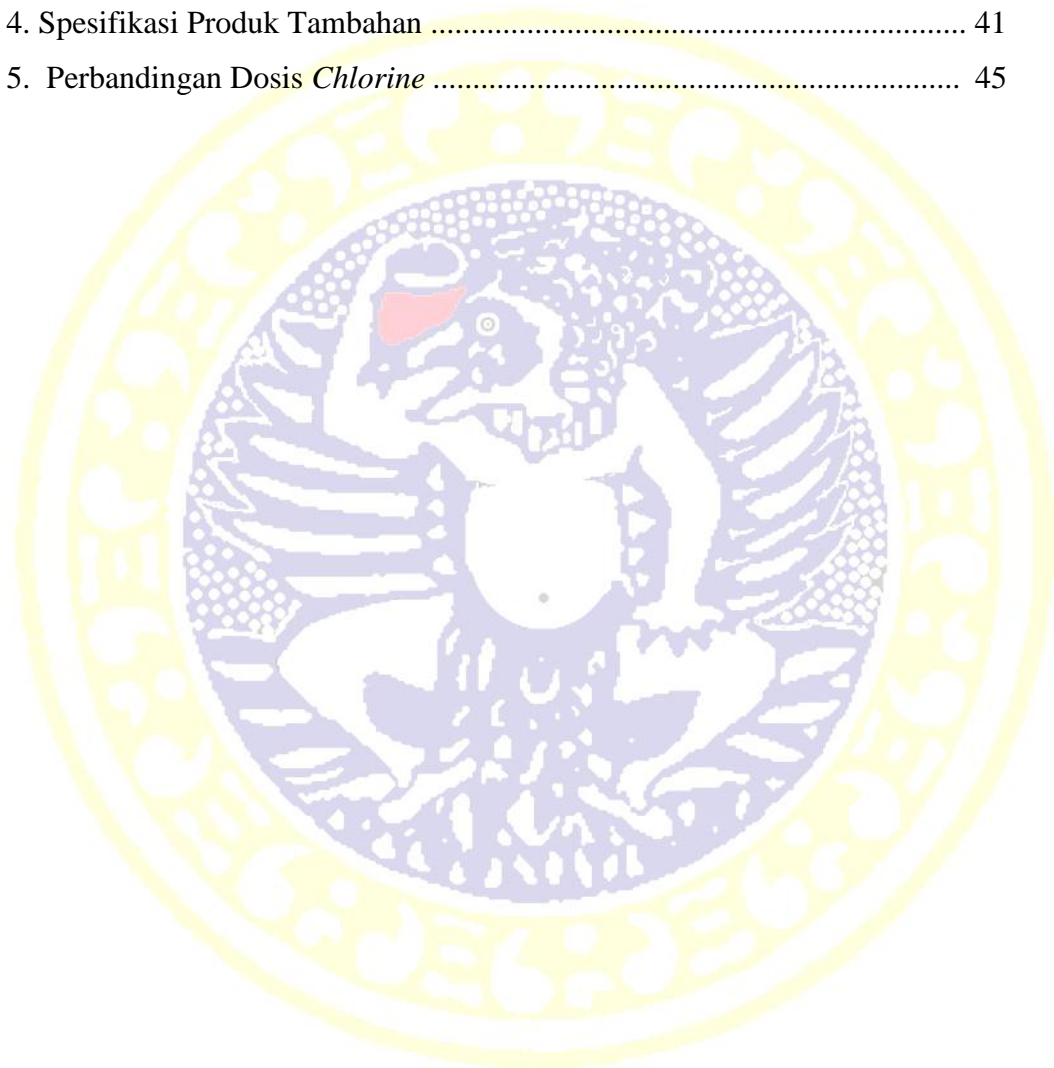
DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Ikan Kaleng	3
2.1.1 Prinsip Pengalengan	3
2.1.2 Tahapan Pengalengan Ikan	4
2.2 Pengertian Sanitasi dan Higiene	6
2.3 Tahap-tahap Sanitasi dan Higiene	8
2.4 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	9
2.5 Air	10
2.6 Sanitasi Peralatan	12
2.7 Sanitasi Ruangan	13
2.8 Pengendalian Hama	14
2.9 Higiene Pekerja	15
III PELAKSANAAN KEGIATAN	17
3.1 Tempat dan Waktu	17
3.2 Metode Kerja	17
3.3 Metode Pengumpulan Data	17
3.3.1 Data Primer	17
A. Observasi	18
B. Wawancara	18
C. Partisipasi Aktif	19
3.3.2 Data Sekunder	19

IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	20
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	20
4.1.2 Letak Geografis dan Topografis.....	21
4.1.3 Struktur Organisasi.....	22
4.1.4 Ketenagakerjaan	24
4.1.5 Fasiilitas Perusahaan	26
4.1.6 Produk-Produk Perusahaan	30
4.2 Proses Produksi Ikan Kaleng.....	31
4.3 Penerapan Sanitasi dan Higiene	40
4.3.1 Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Tambahan	40
4.3.2 Sanitasi Air dan Es	42
4.3.3 Sanitasi Peralatan	43
4.3.4 Sanitasi Ruangan	46
4.3.5 Pengendalian Hama	50
4.3.6 Higiene Pekerja	51
V. SIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 Simpulan	53
5.2 Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Parameter Bahan Baku	10
2. Jenis Produk Ikan Kaleng	31
3. Standar Klasifikasi Bahan Baku	32
4. Spesifikasi Produk Tambahan	41
5. Perbandingan Dosis <i>Chlorine</i>	45



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Alir Proses Produksi.....	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapangan	57
2. Peta Kawasan Perusahaan	58
3. <i>Layot</i> Perusahaan	59
4. Struktur Organisasi	61
5. Waktu Kerja Karyawan	62
6. Sertifikat HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	63
7. Surat Persetujuan Pengeluaran Media Pembawa	64
8. Sertifikat Pelepasan Media Pembawa	65
9. Laporan Hasil Pengujian	66