

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Deskripsi Ikan Kakap Merah	5
2.1.1 Klasifikasi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp.</i>)	5
2.1.2 Morfologi	6
2.1.3 Habitat	6
2.1.4 Penyebaran	7
2.1.5 Kandungan Ikan Kakap Merah	7
2.1.6 Tingkat Kesegaran Ikan Kakap Merah	8
2.2 Tahap-tahap Proses Fillet Kakap Beku	10
2.3 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	11

III	PELAKSANAAN KEGIATAN	14
3.1	Tempat dan Waktu	14
3.2	Metode Kerja	14
3.3	Metode Pengumpulan Data	14
3.3.1	Data Primer	14
	A. Wawancara	15
	B. Partisipasi Aktif	15
	C. Observasi	16
3.3.2	Data Sekunder	16
IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	17
4.1.1	Sejarah dan Latar Belakang Berdirinya Perusahaan	17
4.1.2	Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja	18
4.2	Aspek-aspek <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Proses Poduksi <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah di PT. Alam Jaya	19
4.2.1	Penerimaan Bahan Baku	20
4.2.2	Sortasi Pertama	23
4.2.3	Penyiangan	25
4.2.4	Pencucian Pertama	25
4.2.5	Proses <i>Fillet</i> Ikan	26
4.2.6	Perapihan	27
4.2.7	Pencucian Kedua	27
4.2.8	Sortasi Kedua	28
4.2.9	Penimbangan	28
4.2.10	Penyusunan Dalam <i>Pan</i>	28
4.2.11	Pembekuan	29
4.2.12	Penggelasan	30
4.2.13	Pengepakan	31
4.2.14	Penyimpanan	32
4.3	Aspek-aspek <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Secara Umum	32
4.3.1	Lingkungan dan Lokasi	33
4.3.2	Bangunan dan Fasilitas Unit Usaha	34
4.3.3	Fasilitas Teknik	46
4.3.4	Sistem Pengendalian Hama	47
4.3.5	Personal <i>Hygiene</i>	49
4.3.6	Manajemen Pengawasan	50
4.3.7	Pencatatan dan Dokumentasi	53
4.3.8	Pelatihan	54
4.4.	Faktor-faktor dan Kendala Selama Proses Pengolahan	55

V KESIMPULAN DAN SARAN	57
5.1 Simpulan	57
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	62



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Ciri-ciri Ikan Kakap Segar	8
2. Tahap-tahap dan Tujuan <i>Fillet</i> Ikan Kakap Beku	10
3. Standar Mutu Bahan Baku Oleh PT. Alam Jaya	21
4. Batas Toleransi Uji Laboratorium Pada Bahan Baku	22
5. Ketentuan Ukuran Untuk Produk Kakap Merah	24
6. Persyaratan Kesehatan Lingkungan dan Bangunan	37
7. Penjelasan Setiap Sistem Manajemen Perusahaan	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

1. Morfologi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus</i> sp.)	5
2. Proses Penerimaan Bahan Baku dan Pencucian	23
3. Proses Sortasi I dan Penimbangan	23
4. Proses Penghilangan Sisik	25
5. Proses Pencucian.....	26
6. Proses <i>Fillet</i> Ikan.....	26
7. Proses <i>Debonning</i> dan <i>Trimming</i>	27
8. Penyusunan <i>Fillet</i> Dalam <i>Pan</i>	29
9. Proses <i>Freezing</i>	30
10. Proses <i>Packing Fillet</i>	32
11. <i>Lay Out</i> Proses PT. Alam Jaya	35
12. <i>Lay Out</i> PT. Alam Jaya	36
13. Lokasi Pengendalian Hama	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi PT. Alam Jaya	62
2. Struktur Organisasi PT. Alam Jaya	63
3. Form 1 Jaminan <i>Supplier</i> Untuk <i>Raw Material</i>	64
4. Form 2 Uji Organoleptik dan Form 3 Sortasi dan <i>Gradding</i>	66
5. Form 4 Data Pencucian, Penimbangan dan Penataan Serta Form 5 Suhu Bahan Baku	67
6. Form 11 Hasil Uji Mikrobiologi Pada Alat Serta Form 11 Hasil Uji Mikrobiologi Pada Produk	68
7. Hasil Pengujian Air PT. Alam Jaya	69
8. Hasil Pengujian Es PT. Alam Jaya	71
9. Sertifikat HACCP PT. Alam Jaya	73
10. Sertifikat Kelayakan Pengolahan PT. Alam Jaya	74
11. Form 15 Data Pengendalian Hama Serta Form 17 Area Pencucian dan Pemberian Klorin	75
12. <i>Check List</i> Kebersihan Luar dan Dalam	76
13. Surat Keterangan Praktik Kerja Lapangan	77