


**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN.....	ii
SUMMARY .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	4
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ) .....	6
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi .....	6
2.1.2 Habitat Ikan Bandeng .....	6
2.1.3 Komposisi Proksimat Daging Ikan Bandeng .....	7
2.2 Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM).....	8
2.3 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	10
2.3.1 Pengertian <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	10
2.3.2 Jenis-jenis <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) .....	11
2.3.3 Tujuan dan Manfaat <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) ..	12
2.3.4 Tahap-tahap Penyusunan <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	14
2.3.5 Hambatan dalam Penyusunan <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	17
<b>III PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>19</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	19

3.2 Metode Kerja .....	19
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	19
3.3.1 Data Primer .....	19
A. Observasi .....	19
B. Wawancara .....	20
C. Partisipasi Aktif .....	20
3.3.2 Data Sekunder .....	20
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	21
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan.....	21
4.1.1 Profil Usaha UD. Nirwana .....	21
4.1.2 Letak Geografis dan Keadaan Lokasi Praktek Kerja Lapang	23
4.1.3 Struktur Organisasi Unit Pengolahan .....	23
4.1 Sarana Pengolahan Ikan Bandeng .....	25
4.2.1 Sarana Pokok.....	25
4.3 Prasarana Pengolahan Ikan Bandeng .....	27
4.4 Penerapan SOP (Standard Operating Procedure) pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Ikan Bandeng UD. Nirwana .....	29
4.4.1 Persiapan Bahan Baku .....	29
4.4.2 Persiapan Peralatan.....	33
4.4.3 Proses Pengolahan .....	33
4.4.4 Kondisi Sanitasi.....	41
4.5 Hambatan dan Pengembangan Usaha .....	44
4.5.1 Hambatan yang Dihadapi.....	44
4.5.2 Pengembangan Usaha .....	45
V KESIMPULAN DAN SARAN .....	46
5.1 Kesimpulan.....	46
5.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN .....	50

	
<p>9. Persiapan untuk proses pengovenan</p> 	<p>10. Proses pengovenan untuk mematangkan tepung roti</p> 
<p>11. Persiapan pengemasan</p> 	<p>12. Proses pengemasan</p> 
<p>13. Produk yang telah jadi</p> 	<p>14. Penyimpanan produk dalam freezer</p> 

Lampiran 3. Tempat Unit Usaha



Lampiran 4. Dokumentasi Bersama Pemilik Usaha dan Pelaksana Produksi

