

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	iii
SUMMARY .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) .....	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) .....	4
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Kakap Merah.....	5
2.2 Pengertian <i>Fillet</i> .....	5
2.3 <i>Standard Sanitation Operational Procedure</i> (SSOP) .....	6
2.3.1 Pengertian (SSOP).....	6
2.3.2 Delapan Kunci SSOP .....	7
2.3.2.1 Keamanan Air .....	7
2.3.2.2 Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan.....	8
2.3.2.3 Pencegahan Kontaminasi Silang.....	8
2.3.2.4 Menjaga Fasilitas Pencuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	9
2.3.2.5 Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminasi.....	9
2.3.2.6 Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksik yang Benar .....	10

2.3.2.7 Pengawasan Kondisi Kesehatan Karyawan.....	10
2.3.2.8 Menghilangkan Hama Pengganggu dari Unit Pengolahan.....	11
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	12
3.1 Tempat dan Waktu .....	12
3.2 Metode Kerja.....	12
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	12
3.3.1 Data Primer .....	12
3.3.2 Data Sekunder .....	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	15
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan	
4.1.1 Sejarah Berdirinya CV Bee Jay Seafoods .....	15
4.1.2 Struktur Organisasi.....	15
4.1.3 Letak Geografis dan Keadaan Alam di Sekitar Lokasi .....	18
4.1.4 Tenaga Kerja .....	19
4.2 Sarana dan Prasarana	
4.2.1 Sarana Produksi.....	20
4.2.2 Prasarana Produksi .....	21
4.3 Alur Proses Produksi <i>Fillet</i> Kakap Merah <i>Skin Less</i> .....	23
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku .....	23
4.3.2 Sortasi I .....	24
4.3.3 Pencucian I .....	25
4.3.4 Penimbangan I.....	26
4.3.5 Penampungan .....	27
4.3.6 Penimbangan II .....	27
4.3.7 Penyisikan .....	28
4.3.8 Pencucian II.....	28
4.3.9 <i>Filleting</i> .....	28
4.3.10 Pencabutan Duri .....	29
4.3.11 <i>Skinning</i> .....	30
4.3.12 <i>Trimming</i> .....	31
4.3.13 Penimbangan III .....	32
4.3.14 <i>Checking</i> .....	33
4.3.15 Sortasi II .....	33
4.3.16 Penimbangan IV .....	34
4.3.17 Pencucian III .....	34
4.3.18 <i>Packing</i> (Primer) dan Susun.....	35
4.3.19 Pembekuan .....	35
4.3.20 <i>Packing</i> (Sekunder) .....	36

4.3.21 <i>Storaging</i> .....	36
4.4 Penerapan SSOP .....	36
4.5 Kendala Penerapan SSOP pada Proses Pengolahan.....	44
V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan.....	45
5.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA .....	46
LAMPIRAN.....	49