

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
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.....	3
1.3 Manfaat.....	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan teri (<i>Stolephorus</i> sp.)	5
2.1.1 Deskripsi	5
2.1.2 Klasifikasi dan morfologi.....	5
2.1.3 Komposisi kimia.....	7
2.2 Ikan asin.....	7
2.3 Mutu ikan asin teri kering.....	8
2.4 Prinsip penggaraman ikan	8
2.5 Metode pengeringan ikan	9
2.6 Proses pengeringan ikan	10

III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	13
3.1 Tempat dan Waktu	13
3.2 Metode Kerja	13
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	13
3.3.1 Data Primer.....	14
3.3.2 Data Sekunder	15
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1 Keadaan umum lokasi Praktek Kerja Lapangan (PKL).....	16
4.1.1 Sejarah berdirinya PT. Kelola Mina Laut (KML) Unit Lobuk-Sumenep	16
4.1.2 Letak geografis dan topografi.....	17
4.1.3 Struktur organisasi	18
4.1.4 Tenaga kerja	19
4.1.5 Fasilitas	19
4.2 Bahan pendukung produksi	20
4.2.1 Garam.....	20
4.2.2 Air	21
4.3 Proses pengolahan <i>dried anchovy</i> (<i>Stolephorus</i> sp.)	22
4.3.1 Alur proses	22
4.3.2 Penerimaan bahan baku	24
4.3.3 Pencucian	26
4.3.4 Perebusan	28
4.3.5 Pengeringan	30
4.3.6 Sortasi I	32
4.3.7 Pembagian ukuran.....	34
4.3.8 Penimbangan	35
4.3.9 Sortasi II	37
4.3.10 Pengemasan dan pelabelan	38
4.3.11 Penyimpanan dingin (<i>cold storage</i>).....	39
4.3.12 Pengiriman (<i>stuffing</i>)	40
4.4 Pengendalian mutu	41
4.4.1 Pengendalian mutu bahan baku <i>dried anchovy</i>	41
4.4.2 Pengendalian mutu proses produksi <i>dried anchovy</i>	43
4.4.3 Pengendalian mutu produk <i>dried anchovy</i>	44
4.5 Kendala dalam proses produksi <i>dried anchovy</i>	46
V SIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1 Simpulan.....	48

5.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	54