

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iii
SUMMARY.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Ikan Lele (<i>Clarias</i> sp.).....	3
2.1.1 Klasifikasi Ikan Lele	3
2.1.2 Morfologi Lele	3
2.2 Kerupuk Rambak.....	4
2.3 Proses Pembuatan Rambak.....	5
2.3.1 Tahap Persiapan Bahan Pengeras dan Bahan Baku.	6
2.3.2 Tahap Pengolahan.....	7
2.4 Farm Fish Boster Centre	9
III PELAKSANAAN	10
3.1 Tempat dan Waktu	10

3.2 Metode Kerja	10
3.3 Metode Pengumpulan Data	10
3.3.1 Data Primer	10
3.3.2 Data Sekunder	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	13
4.1.1 Sejarah berdirinya Farm Fish Boster Centre	13
4.1.2 Letak Geografis	14
4.1.3 Visi dan Misi	14
4.1.4 Struktur Organisasi	14
4.1.5 Ketenagakerjaan	16
4.1.6 Sarana dan Prasarana Pengolahan Nugget Lele	18
4.2 Produk Olahan Lele	19
4.3 Proses Produksi Kerupuk Rambak Ikan Lele	20
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	21
4.3.2 Perendaman	22
4.3.3 Perendaman II	23
4.3.4 Pencucian	24
4.3.5 Perendaman Bumbu	25
4.3.6 Pengeringan	26
4.3.7 Pemotongan	27
4.3.8 Penggorengan	27
4.3.9 Pengemasan	28
4.5 Distribusi dan Jaringan Produk	39
V KESIMPULAN DAN SARAN	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	35