

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	4
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>).....	5
2.2 Habitat dan Penyebaran.....	6
2.3 Fillet Ikan.....	7
2.4 Proses Produksi Fillet Ikan.....	8
2.5 Pembekuan <i>Fillet Ikan</i>	9
2.5.1 Prinsip Pembekuan	10
2.5.2 Metode Pembekuan	10
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	13
3.1 Tempat dan Waktu	13
3.2 Metode Kerja	13
3.3 Pengumpulan Data.....	13
3.3.1 Data Primer.....	13
3.3.2 Data Sekunder	15

IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	16
4.1.1 Lokasi Perusahaan	16
4.1.2 Sejarah Perusahaan	16
4.1.3 Visi dan Misi Perusahan.....	17
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan.....	18
4.1.5 Ketenagakerjaan.....	18
4.2 Sarana dan Prasarana.....	19
4.3 Bahan Produksi <i>Fillet Ikan Patin Beku</i>	19
4.4 Proses Produksi <i>Fillet Patin Beku</i> dengan Metode <i>Air Blast Freezing</i> ..	21
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	22
4.4.2 Pencucian I	25
4.4.3 Penimbangan I.....	26
4.4.4 <i>Fillet Skin On</i>	26
4.4.5 Penimbangan II	28
4.4.6 Pencucian II	29
4.4.7 <i>Trimming</i> I	29
4.4.8 <i>Skinning</i>	30
4.4.9 <i>Trimming</i> II.....	31
4.4.10 Penimbangan III.....	32
4.4.11 <i>Sizing/Sortasi</i>	32
4.4.12 <i>Soaking</i> I	33
4.4.13 <i>Soaking</i> II	34
4.4.14 Penimbangan IV.....	36
4.4.15 Penyusunan dalam Pan.....	36
4.4.16 Pembekuan dengan ABF.....	37
4.4.17 <i>Glazing</i>	41
4.4.18 Penimbangan V	41
4.4.19 Pengerasan (<i>Hardening</i>).....	42
4.4.20 Penimbangan VI.....	42
4.4.21 <i>Packing</i> dan <i>Labelling</i>	42
4.4.23 <i>Loding</i> / Pemuatan	45
4.5 Produk <i>Fillet Ikan Patin</i> di PT. Modern Mitra Sejati	45
4.6 Hambatan dan Upaya Penaggulangan	46
V KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	49