

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	4
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Bandeng	6
2.2 Bandeng Duri Lunak	6
2.2.1 Bahan Baku Bandeng Duri Lunak	6
2.2.2 Mutu Bandeng Duri Lunak	7
2.3 Proses Produksi Bandeng Duri Lunak	8
2.4 <i>Critical Control Point</i> (CCP)	10
III PELAKSANAAN	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	13

IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Keadaan Umum PT. Bandeng Juwana-Elrina	14
4.1.1 Latar Belakang Berdirinya PT. Bandeng Juwana-Elrina	14
4.1.2 Lokasi dan Kondisi Geografis	15
4.1.3 Visi dan Misi PT. Bandeng Juwana-Elrina	16
4.1.4 Struktur Organisasi PT. Bandeng Juwana-Elrina	16
4.1.5 Ketenagakerjaan	25
4.1.6 Sarana dan Prasarana	25
4.2 Deskripsi Produk Bandeng Duri Lunak PT. Bandeng Juwana-Elrina	29
4.3 Proses Produksi Bandeng Duri Lunak di PT. Bandeng Juwana-Elrina ..	30
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	31
4.3.2 Pencucian	32
4.3.3 Pengaraman	32
4.3.4 Penyortiran	33
4.3.5 Penyimpanan Ikan Bandeng.....	34
4.3.6 Proses <i>Thawing</i>	35
4.3.7 Pelumuran Bumbu	35
4.3.8 Persiapan Pengukusan	36
4.3.9 Pengukusan	37
4.3.10 Proses Pengangkatan Ikan Bandeng Duri Lunak	38
4.3.11 Pendinginan	39
4.3.12 Pengemasan	40
4.4 <i>Critical Control Point (CCP)</i> Pada Produksi Bandeng Duri Lunak	41
4.4.1 Pengukusan	41
4.4.2 Pendinginan	42
4.4.3 Pengemasan	43
4.5 Pemantauan <i>Critical Control Point (CCP)</i>	44
V SIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Simpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48