

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| RINGKASAN | v |
| SUMMARY | vi |
| KATA PENGANTAR | ix |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | viii |
| DAFTAR ISI..... | x |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR TABEL..... | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xv |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Tujuan..... | 2 |
| 1.3 Manfaat..... | 2 |
| II TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| 2.1 Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sanguineus</i>)..... | 4 |
| 2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi..... | 4 |
| 2.1.2 Morfologi Ikan Kakap Merah | 4 |
| 2.1.3 Habitat dan Penyebaran | 5 |
| 2.1.4 Kandungan Gizi | 6 |
| 2.2 Pengolahan Produk Perikanan | 6 |
| 2.3 Kualitas <i>Fillet</i> | 12 |
| 2.4 <i>Personal Hygiene</i> | 12 |
| 2.5 Pengolahan <i>Personal Hygiene</i> | 13 |
| 2.5.1 Standar <i>Hygiene</i> Pekerja..... | 15 |
| III PELAKSANAAN KEGIATAN..... | 21 |
| 3.1 Tempat dan Waktu..... | 21 |
| 3.2 Metode Pengumpulan Data | 21 |

| | |
|--|----|
| 3.3 Metode Pengumpulan Data | 21 |
| 3.3.1 Data Primer | 21 |
| 3.3.2 Data Sekunder | 23 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 24 |
| 4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang | 24 |
| 4.1.1 Sejarah Perusahaan | 24 |
| 4.1.2 Lokasi Perusahaan | 25 |
| 4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan | 25 |
| 4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan..... | 26 |
| 4.1.5 Jam Kerja Karyawan | 27 |
| 4.2 Sarana dan Prasarana Produksi <i>Fillet</i> di PT. Alam Jaya | 28 |
| 4.2.1 Sarana | 28 |
| 4.2.2 Prasarana | 29 |
| 4.3 Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah | 29 |
| 4.3.1 Penerimaan Bahan Baku | 32 |
| 4.3.2 Penyucian I | 33 |
| 4.3.3 Penyortiran dan Penimbangan I..... | 33 |
| 4.3.4 Pemfilletan..... | 34 |
| 4.3.5 <i>Trimming</i> dan Perapihan..... | 34 |
| 4.3.6 Penyucian II..... | 35 |
| 4.3.7 Penimbangan II | 35 |
| 4.3.8 Pengemasan Primer | 36 |
| 4.3.9 Pembungkusan dan Penyusunan dalam <i>Long Pan</i> | 36 |
| 4.3.10 Pembekuan..... | 36 |
| 4.3.11 Pengepakan..... | 37 |
| 4.3.12 Penyimpanan | 38 |
| 4.4 Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Pekerja | 38 |
| 4.4.1 Fasilitas Pekerja | 49 |
| 4.4.1.1 Loker Pribadi | 49 |
| 4.4.1.2 Ruang Ganti | 40 |
| 4.4.1.3 Ruang Istirahat | 41 |
| 4.4.1.4 Toilet | 41 |
| 4.4.2 Perlengkapan Pekerja | 42 |
| 4.4.2.1 Pakaian Pekerja | 43 |
| 4.4.2.2 Penutup Kepala dan Mulut | 43 |
| 4.4.2.3 Sepatu Boot | 44 |
| 4.4.2.4 Sarung Tangan | 44 |
| 4.4.2.5 Celemek | 46 |
| 4.5 Penerapan Standar <i>Personal Hygiene</i> Pekerja | 46 |
| 4.5.1 Pemeriksaan Kesehatan dan Kebersihan Pekerja | 46 |
| 4.5.2 Kebiasaan dan Perilaku Pekerja | 47 |
| 4.5.3 <i>Training</i> Pekerja | 48 |

| | |
|---|----|
| 4.6 Kendala Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Pekerja | 49 |
| 4.7 Hasil Penerapan <i>personal hygiene</i> | 49 |
| 4.8 Alur Memasuki Ruang Produksi di PT. Alam Jaya | 50 |
| V SIMPULAN DAN SARAN | 52 |
| 5.1 Simpulan | 52 |
| 5.2 Saran | 53 |
| DAFTAR PUSTAKA | 54 |
| LAMPIRAN | 57 |