

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN -----	iv
SUMMARY-----	vi
KATA PENGANTAR -----	vii
UCAPAN TERIMA KASIH -----	viii
DAFTAR ISI-----	ix
DAFTAR TABEL-----	x
DAFTAR GAMBAR -----	xi
DAFTAR LAMPIRAN -----	xii
I PENDAHULUAN -----	1
1.1 Judul -----	1
1.2 Latar Belakang -----	1
1.3 Tujuan -----	3
1.4 Manfaat -----	3
II TINJAUAN PUSTAKA -----	4
2.1 Klasifikasi dan morfologi ikan kurisi -----	4
2.2 Habitat ikan kurisi -----	5
2.3 Produksi ikan kurisi di Indonesia-----	5
2.4 Kandungan gizi ikan kurisi -----	6
2.5 Klasifikasi dan morfologi ikan banyar -----	7
2.6 Habitat ikan banyar -----	8
2.7 Produksi ikan banyar di Indonesia -----	9
2.8 Kandungan gizi ikan banyar -----	9
2.9 Standar ekspor ikan -----	10
2.10 Parameter ikan untuk ekspor -----	11
2.11 <i>Handling</i> pasca panen untuk tujuan ekspor-----	12
2.12 Penanganan produk perikanan -----	12
A. Penerimaan bahan baku -----	14
B. Sortasi -----	14
C. Penimbanagan-----	14
D. Pencucian -----	14
E. <i>Glazing</i> -----	15
F. Pembekuan -----	15
G. Pengemasan -----	15
H. Penyimpanan -----	16
III PELAKSANAAN KEGIATAN -----	17
3.1 Tempat dan waktu -----	17
3.2 Metode pengumpulan data -----	17
A. Observasi -----	17
B. Partisipasi aktif -----	17
C. Wawancara -----	18
3.2.1 Data primer -----	18
3.2.2 Data sekunder -----	18

IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1	Keadaan umum lokasi praktik kerja lapang	19
4.1.1	Lokasi perusahaan	19
4.1.2	Sejarah perusahaan	19
4.1.3	Visi dan misi perusahaan	20
4.1.4	Struktur organisasi perusahaan	20
4.1.5	Ketenagakerjaan	20
4.2	Sertifikasi PT. Karya Mina Putra	21
4.3	Sarana dan prasarana	22
4.3.1	Sarana PT. Karya Mina Putra	22
4.3.2	Prasarana PT. Karya Mina Putra	23
4.4	Produk ikan beku PT. Karya Mina Putra	23
4.4.1	Jenis produk	23
4.4.2	Bahan produksi	24
	A. Bahan baku	24
	B. Bahan pendukung	24
4.5	Proses produksi ikan kurisi beku	26
4.5.1	Penerimaan bahan baku (ikan kurisi segar)	28
4.5.2	Pencucian I	30
4.5.3	Sortasi dan <i>sizing</i>	30
4.5.4	Penimbangan II	32
4.5.5	Pencucian II	33
4.5.6	Penataan dalam <i>pan</i> dan pelabelan I	34
4.5.7	Pembekuan dengan CPF	35
4.5.8	<i>Glazing</i>	36
4.5.9	Pengemasan dan pelabelan II	36
	A. Kemasan primer	37
	B. Kemasan sekunder	38
	C. Kemasan tersier	39
4.5.10	Penyimpanan beku	40
4.5.11	<i>Stuffing</i>	41
4.6	Alur produksi ikan banyar	41
4.6.1	Penerimaan bahan baku (ikan banyar beku)	43
4.6.2	Penyimpanan beku	44
4.6.3	Sortasi, <i>sizing</i> , dan penimbangan	45
4.6.4	Pengemasan	46
4.6.5	Penyimpanan beku	47
4.6.6	<i>Stuffing</i>	48
4.7	Persiapan kegiatan ekspor	49
V	SIMPULAN DAN SARAN	51
5.1	Simpulan	51
5.2	Saran	51
	DAFTAR PUSTAKA	52