

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Kakap (<i>Lutjanus</i> sp.).....	4
2.1.1 Klasifikasi	4
2.1.2 Morfologi	4
2.2 Ikan Kerapu (<i>Epinephelus</i> spp.).....	5
2.2.1 Klasifikasi	5
2.2.2 Morfologi	6
2.3 Ruang Lingkup Pembekuan.....	6
2.3.1 Pengertian Pembekuan.....	6

2.3.2 Metode Pembekuan.....	7
2.3.3 Ikan Beku	8
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	10
3.1 Tempat dan Waktu	10
3.2 Metode Kerja.....	10
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	10
3.3.1 Data Primer	10
A. Metode Observasi.....	11
B. Metode Wawancara	11
C. Partisipasi Aktif.....	11
3.3.2 Data Sekunder	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	13
4.1.1 Profil Perusahaan	13
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	14
4.1.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	15
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan	15
4.1.5 Ketenagakerjaan.....	16
4.1.6 Kesejahteraan Karyawan.....	17
4.1.7 Sarana dan Prasarana.....	17
4.2 Metode Pembekuan Ikan Kakap dan Kerapu.....	18
4.2.1 Bahan Baku yang digunakan di PT. Sukses Lautan Indonesia	18
4.3 Proses Produksi Pembekuan Ikan Kakap dan Kerapu	18

4.3.1 Perbandingan Penerimaan Bahan Baku Ikan Kakap dan Ikan Kerapu .	24
4.3.2 Perbandingan Pencucian 1 Ikan Kakap dan Ikan Kerapu	25
4.3.3 Penimbangan 1	26
4.3.4 <i>Gross Weight</i>	27
4.3.5 Sortasi.....	28
4.3.6 Penimbangan 2 Ikan Kakap	29
4.3.7 Penyisikan Fillet Ikan Kerapu.....	30
4.3.8 Perbandingan Pencucian 2 Ikan Kakap dan Ikan Kerapu	30
4.3.9 <i>Swabbing</i> Ikan Kerapu	32
4.3.10 Penyusunan dalam <i>Long Pan</i>	32
4.3.11 Perbandingan Pembekuan Ikan Kakap dan Ikan Kerapu.....	34
4.3.12 Penimbangan 3	34
4.3.13 Perbandingan <i>Glazing</i> Ikan Kakap dan Ikan Kerapu.....	35
4.3.14 Pengemasan.....	36
4.3.15 Cold Storage	37
4.3.16 Pemindahan ke Counteiner	39
4.3 Hambatan dan Upaya Penanggulangan.....	39
V SIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Simpulan	41
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	44