

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
1.3.1 Manfaat bagi Mahasiswa	3
1.3.2 Manfaat bagi Perusahaan.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> spp.).....	5
2.1.1 Klasifikasi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> spp.)	5
2.1.2 Morfologi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> spp.)	6
2.1.3 Komposisi Kimia Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> spp.).....	6
2.2 Deskripsi Produk.....	7
2.2.1 Produk Ikan Teri Nasi Segar	7
2.2.2 Produk Ikan Teri Nasi Kering	8
2.3 Pengawasan Proses Produksi.....	9
2.4 Pengawasan Mutu Produk	9
III RENCANA KEGIATAN	11
3.1 Tempat dan Waktu.....	11
3.2 Metode Kerja	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	11

3.3.1 Data Primer.....	11
A.Wawancara.....	11
B.Observasi.....	12
C.Partisipasi Aktif.....	12
3.3.2 Data Sekunder	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	14
4.1.1 Sejarah Perkembangan Perusahaan	14
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	16
4.1.3 Lokasi dan Letak Perusahaan	16
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan.....	18
4.1.5 Produk dan Jangkauan Pasar	19
4.2 Penerapan Pengawasan Produksi di PT. Marinal Indoprima.....	20
4.2.1 Alur Proses Produksi	20
4.2.1.1 Pengadaan Bahan Baku.....	22
4.2.1.2 <i>Washing</i>	24
4.2.1.3 <i>Boiling</i>	25
4.2.1.4 <i>Drying</i>	26
4.2.1.5 <i>Sorting</i>	27
4.2.1.6 <i>Sizing</i>	29
4.2.1.7 <i>Cheking</i>	30
4.2.1.8 <i>Metal Detecting</i>	30
4.2.1.9 <i>Packaging and Labelling</i>	31
4.2.1.10 <i>Storage</i>	33
4.2.1.11 <i>Stuffing</i>	35
4.3 Lingkungan dan Lokasi Pabrik.....	35
4.4 Personal <i>Higylene</i> Karyawan.....	37
4.5 Penyediaan Sarana dan Prasarana.....	39
4.6 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi	40
4.7 Sistem Pengendalian Hama	42
4.8 Faktor dan Kendala Pengawasan Proses Produksi	44
V SIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1 Simpulan.....	45
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	51