

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Patin	4
2.2 <i>Fillet</i> Ikan	5
2.3 Pembekuan Ikan	6
2.4 Proses Pembekuan Ikan.....	7
2.5 Sistem Rantai Dingin.....	10
III PELAKSANAAN 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
3.3.2. Data Sekunder.....	13

IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	14
4.1.1. Lokasi Perusahaan.....	14
4.1.2. Sejarah Perusahaan.....	14
4.1.3. Visi Perusahaan.....	15
4.1.4. Struktur Organisasi Perusahaan.....	15
4.1.5. Ketenagakerjaan.....	16
4.2 Sarana dan Prasarana.....	16
4.3 Produk <i>Fillet</i> Ikan Patin di PT. Modern Mitra Sejati.....	17
4.3.1. Jenis Produk.....	17
4.3.2. Bahan Produksi.....	17
4.4 Aplikasi Sistem Rantai Dingin pada Pabrik Pembekuan <i>Fillet</i> Ikan Patin	19
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku.....	21
4.4.2 Pencucian I.....	22
4.4.3 Penimbangan I.....	23
4.4.4 <i>Fillet</i>	23
4.4.5 Penimbangan II.....	24
4.4.6 Pencucian II.....	25
4.4.7 <i>Trimming</i> I.....	25
4.4.8 <i>Skinning</i>	26
4.4.9 <i>Trimming</i> II.....	26
4.4.10 Penimbangan III.....	27
4.4.11 <i>Sizing</i> /Sortasi.....	27
4.4.12 <i>Soaking</i> I.....	28
4.4.13 <i>Soaking</i> II.....	29
4.4.14 Penimbangan IV.....	30
4.4.15 Penyusunan di Pan.....	30
4.4.16 Pembekuan.....	31
4.4.17 Glazing.....	32
4.4.18 Penimbangan V.....	33

4.4.19 Pengerasan (<i>Hardening</i>)	33
4.4.20 Penimbangan VI	33
4.4.21 <i>Packing</i> dan <i>Labelling</i>	34
4.4.22 <i>Cold Storage</i>	35
4.4.23 <i>Loading</i>	36
4.5 Pembekuan <i>Fillet</i> Ikan Patin dengan Metode <i>Air Blast Freezing</i>	37
V. PENUTUP	39
5.1 Simpulan	39
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	43