

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vii
KATA PENGANTAR .....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Judul .....	1
1.2 Latar Belakang .....	1
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Ikan Kurisi.....	3
2.1.1 Klasifikasi.....	3
2.1.2 Morfologi .....	3
2.1.3 Habitat .....	4
2.1.4 Sistem Reproduksi dan Tingkah Laku Ikan Kurisi .....	4
2.1.5 Komposisi Kimia Daging Ikan Kurisi.....	5
2.1.6 Kemunduran Mutu Ikan Kurisi .....	5
2.3 Proses Pembekuan .....	7
2.3.1 Definisi Pembekuan .....	7
2.3.2 Penyimpanan Ikan Kurisi Beku.....	8
2.3.3 Prinsip Pembekuan.....	9
2.3.4 Contact Plate Freezing (CPF).....	9
2.3.5 Proses Pembekuan Ikan.....	10
2.4 Pengawasan Mutu Produk .....	13

2.5 Pengawasan Proses.....	14
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu.....	15
3.2 Metodologi .....	15
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	15
3.3.1 Data Primer .....	15
3.3.2 Data Sekunder .....	17
3.4 Rencana Kegiatan .....	17
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	18
4.1.1 Lokasi Perusahaan.....	18
4.1.2 Sejarah Perusahaan.....	18
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan.....	19
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan .....	19
4.1.5 Ketenagakerjaan .....	20
4.2 Sarana dan Prasarana.....	21
4.3 Penerapan Pengawasan Produksi di PT. Karya Mina Putra.....	22
4.3.1 Pengadaan Bahan Baku .....	22
4.3.2 Penataan Dalam Pan.....	24
4.3.3 Proses Pembekuan ikan Kurisi.....	25
4.3.4 Proses Glazing.....	26
4.3.5 Pengemasan.....	27
4.3.6 Penyimpanan .....	28
4.4 Personal Hygiene Karyawan.....	28
4.5 Penyediaan Sarana dan Prasarana .....	30
4.6 Faktor dan Kendala Pengawasan Mutu.....	30
V SIMPULAN DAN SARAN .....	31
5.1 Simpulan.....	31
5.2 Saran .....	31
DAFTAR PUSTAKA .....	32
LAMPIRAN.....	34