DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN iv
SUMMARY vi
KATA PENGANTAR vii
UCAPAN TERIMA KASIH viii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR LAMPIRAN xiii
I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Tujuan 2
1.3 Manfaat 2
II TINJAUAN PUSTAKA 3
2.1 Udang *Vannamei* (*Litopenaeus vannamei*) 3
2.2. Kandungan Gizi dan Manfaat Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) 4
2.3 Jenis Olahan Udang Beku 4
2.4 *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) 6
2.4.1 Sanitasi 7
2.4.2 Higiene 7
2.5 Prosedur SSOP 8
2.6 Pencegahan *Cross Contamination* 9
2.7 Instalasi Pengolahan Limbah 9
III PELAKSANAAN KEGIATAN 10
3.1 Waktu dan Tempat 10
3.2 Metode Kerja 10
3.3 Metode Pengumpulan Data 10
3.3.1 Data Primer 10
3.3.2 Data Sekunder 12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN 13
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang 13

4.1.1 Sejarah Berdirinya PT. Istana Cipta Sembada 13
4.1.2 Letak Geografis dan Keadaan Alam Sekitar Lokasi 13
4.1.3 Struktur Organisasi 14
4.1.4 Visi dan Misi Perusahaan 15
4.1.5 Tenaga Kerja 15
4.2 Sarana dan Prasarana 16
4.2.1 Sarana Utama 16
4.2.2 Prasarana 23
4.3 Alur Proses Produksi Udang Beku jenis PD (*Peeled Devined*) 26
4.4 Tahapan Sanitasi dan Higiene 28
4.5 Penerapan SSOP 29
4.6 Sanitasi Ruangan 40
4.7 Kendala Penerapan Sanitasi dan Higiene pada Proses Pengolahan 42
V KESIMPULAN DAN SARAN 43
5.1 Kesimpulan 43
5.2 Saran 43
DAFTAR PUSTAKA 44
LAMPIRAN 47