

DAFTAR ISI

MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA

HALAMAN

RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Taksonomi dan Morfologi.....	4
2.2 Habitat dan Penyebaran.....	5
2.3 Penanganan Pasca Penangkapan.....	6
2.4 Tingkat Kesegaran Ikan.....	7
2.5 Teknologi Pembekuan Ikan.....	8
2.6 Prinsip Pembekuan Ikan.....	11
2.7 Proses Pembekuan Ikan.....	11
2.8 Ruang Penyimpanan (<i>Cold Storage</i>).....	15
2.9 Perubahan Selama Penyimpanan.....	16
III PELAKSANAAN.....	18
3.1 Tempat dan Waktu.....	18
3.2 Metode Kerja.....	18

3.3 Metode Pengumpulan Data.....	18
3.3.1 Data Primer.....	18
3.3.2 Data Sekunder.....	20
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	21
4.1.1 Sejarah Berdirinya dan Berkembangnya Perusahaan.....	21
4.1.2 Kadaan Topografi dan Geografi.....	22
4.1.3 Struktur Oorganisasi dan Tenaga Kerja.....	23
4.1.4 Tenaga Kerja.....	29
4.2 Sarana dan Prasarana PT. Ujung Timur.....	32
4.2.1 Fasilitas Proses Produksi.....	32
4.2.2 Unit Penunjang Produksi.....	41
4.3 Proses Produksi PT. Ujung Timur.....	52
4.3.1 Pengadaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	52
4.3.2 Penerimaan Bahan Baku.....	54
4.3.3 Penyisikan dan Proses Pencucian Tahap I.....	56
4.3.4 Proses <i>WGG</i> S dan Pencucian Tahap II.....	57
4.3.5 <i>Trimming</i> dan Proses Pencucian Terakhir.....	58
4.3.6 Penimbangan Aktual dan <i>Sizing</i>	61
4.3.7 Proses Penyusunan Dalam Pan.....	62
4.3.8 Pembekuan.....	63
4.3.9 Pengemasan (<i>Packing</i>).....	64
4.3.10 Penyimpanan (<i>Cold Storage</i>).....	67
4.3.11 <i>Stuffing</i>	68
4.3.12 Transportasi.....	69
4.4 Hambatan.....	70
V simpulan dan Saran.....	72
5.1 Simpulan.....	72
5.2 Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Ciri-ciri ikan yang segar menurut standart nasional Indonesia.....	8
2. Jumlah karyawan PT. Ujung Timur.....	30
3. Jenis pendidikan karyawan PT. Ujung Timur.....	30
4. Jam kerja karyawan.....	31
7. Persyaratan air menurut LPPMHP.....	52
8. Perbedaan ikan segar dengan ikan busuk menurut PT.Ujung Timur.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan kakap merah (Sumber http://google.picture.com).....	4
2. Bahan baku ikan kakap merah dari probolinggo.....	54
3. Penyortiran ikan kakap merah.....	56
4. Proses penyisikan ikan kakap merah.....	57
5. WGS ikan kakap merah.....	58
6. Pembersihan terakhir.....	60
7. Penimbangan WGS ikan kakap merah.....	61
8. Penyusunan WGS ikan kakap merah dalam pan.....	63
9. Pembekuan dengan <i>contact plate freezer</i> (CPF).....	64
10. Penimbangan sebelum pengemasan.....	65
11. Pemeriksaan menggunakan metal detektor.....	66
12. <i>Packing</i> WGS ikan kakap merah dalam master carton.....	67
13. Pembekuan menggunakan <i>air blast freezer</i> (ABF).....	68
14. Proses <i>stuffing</i>	69
15. <i>Air blast freezer</i> pada kontainer.....	70
16. Diagram alur proses pembekuan WGS ikan kakap merah di PT. Ujung Timur.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta lokasi Praktek Kerja Lapang.....	76
2. Dena lokasi Praktek Kerja Lapang.....	77
3. Struktur organisasi PT. Ujung Timur Sidoarjo.....	78
4. Perbedaan antara ikan segar dan busuk menurut PT. Ujung Timur.....	79
5. Pengolahan limbah cair.....	80
6. Peralatan untuk proses produksi.....	80
7. Kandungan nutrisi <i>WGG</i> S ikan kakap merah.....	81