

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	iv
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Deskripsi Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>)	3
2.2 Pengalengan.....	4
2.3 Proses Pengalengan Ikan Lemuru	5
2.4 Sanitasi dan Higiene	8
2.5 Syarat Mutu Ikan Kaleng Lemuru.....	9
2.6 Jenis-jenis Kerusakan Makanan Kaleng.....	10
III PELAKSANAAN KEGIATAN	13
3.1 Tempat dan Waktu	13
3.2 Metode Kerja	13
3.3 Metode Pengumpulan Data	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Keadaan Umum Perusahaan.....	16
4.1.1 Sejarah Umum dan Perkembangan Perusahaan.....	16
4.1.2 Lokasi Perusahaan.....	18
4.1.3 Struktur Organisasi.....	19
4.1.4 Ketenagakerjaan.....	22
4.2 Bahan Baku	24
4.2.1 Asal Bahan Baku.....	24
4.2.2 Spesifikasi Bahan Baku.....	24
4.2.3 Ketersediaan Bahan Baku	25
ARTIKEL ILMIAH PROSES PRODUKSI IKAN... NAFISAH A. M.	

4.2.4	Seleksi Bahan Baku.....	25
4.2.5	Penanganan Bahan Baku	26
4.2.6	Tempat Penyimpanan Bahan Baku (<i>Cold Storage</i>)	27
4.2.7	Pengendalian Mutu Bahan Baku	28
4.2.8	Bahan Pembantu.....	28
4.3	Bahan Pengemas.....	29
4.3.1	Kaleng.....	29
4.3.2	Karton.....	30
4.4	Sarana dan Prasarana Penunjang Produksi.....	31
4.4.1	Sarana.....	31
4.4.2	Prasarana.....	36
4.5	Proses Pengalengan Ikan lemuru.....	40
4.5.1	Penerimaan Bahan Baku	40
4.5.2	Penyimpanan dalam <i>Cold Storage</i>	42
4.5.3	Pencairan (<i>Thawing</i>)	43
4.5.4	Pemotongan (<i>Trimming</i>)	44
4.5.5	Pencucian.....	44
4.5.6	Pengisian ke dalam kaleng	45
4.5.7	Pengukusan (<i>Precooking</i>)	46
4.5.8	Penirisan (<i>Drinning</i>).. ..	47
4.5.9	Pengisian Saus.....	48
4.5.10	Penghampaan Udara dan Penutupan Kaleng	48
4.5.11	Sterilisasi dan Pendinginan	50
4.5.12	Inkubasi.....	51
4.5.13	Pelabelan dan Pengemasan	51
4.5.14	Pengemasan dan Penyimpanan	53
4.5.15	Pemasaran.....	53
V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran	54
	DAFTAR PUSTAKA	55
	LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat Mutu Ikan Kaleng Sarden	12
2. Kriteria pemeriksaan bahan baku ikan	27
3. Kapasitas Penyimpanan dalam <i>Cold Storage</i>	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Sardinella lemuru</i>	5

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi PT. BFPI.....	62
2. Lokasi Bangunan Praktek Kerja lapang di PT. BFPI.....	62
3. <i>Layout</i> PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.....	63
4. Diagram Alir Proses Produksi Lemuru	64