

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat.....	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan Layur (<i>Truchiurus savala</i>).....	5
2.1.1 Klasifikasi Ikan Layur.....	5
2.1.2 Morfologi Ikan Layur.....	5
2.1.4 Komposisi Kimia	6
2.2 Pembekuan Ikan.....	6
2.2.1 Pembekuan dengan Metode <i>Air Blast Freezing</i>	7
2.3.2 Pembekuan dengan Metode <i>Semi Contact Plate Freezing</i> ..	8
2.3 Proses Pembekuan Ikan.....	9
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku	9
4.3.2 Sortasi.....	9
4.3.3 Penimbangan.....	10
4.3.4 Pencucian.....	10
4.3.5 Penyusunan.....	10
4.3.6 Pembekuan.....	11
4.3.7 Pengemasan	11
4.3.8 Penyimpanan.....	11
4.3.9 Pengangkutan.....	12

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

2.4 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	12
2.4.1 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	12
2.4.2 Tujuan Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)..	13
2.4.3 Aspek-Aspek <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	13
III PELAKSANAAN KEGIATAN	19
3.1 Tempat dan Waktu	19
3.2 Metode Kerja	19
3.3 Metode Pengumpulan Data	19
3.3.1 Data Primer.....	19
3.3.2 Data Sekunder.....	21
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	23
4.1.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan	23
4.1.2 Keadaan Topografi dan Geografi	24
4.2 Manajemen Perusahaan	24
4.2.1 Visi dan Misi.....	24
4.2.2 Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	25
4.3 Sarana dan Prasarana Perusahaan	27
4.4 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di PT. Pan Putra Samudra.....	28
4.4.2 Tahapan Produksi Pembekuan Ikan Layur	29
4.4.3 Lingkungan dan Lokasi	41
4.4.4 Bangunan, Peralaan dan Fasilitas Unit Usaha	42
4.4.5 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi	44
4.4.6 Sistem Pengendalian Hama	46
4.4.7 <i>Hygiene</i> Karyawan	47
4.4.8 Pengendalian Proses.....	49
4.4.9 Manajemen Pengawasan	50
4.4.10 Pencatatan dan Dokumentasi.....	52
V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 Keimpulan	53
5.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Layur (<i>Trichiurus savala</i>).....	5
2. Struktur Organisasi	23
3. Bagan Alir Produksi <i>Block Frozen</i> Ikan Layur	27

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Ikan Layur	6
2. <i>Grade</i> Ikan Layur yang akan diproduksi.....	35
3. Isi label pada MC di PT. Pan Putra Samudra	40

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar	Halaman
1. Lokasi PT. Pan Putra Samudra	53
2. Sarana Penunjang Proses Produksi PT. Pan Putra Samudra	54
3. Dokumentasi Praktek Kerja Lapang	56
4. Tata Letak (Layout) PT. Pan Putra Samudra.....	58
5. Tata Letak (<i>Layout</i>) Saluran Pembuangan Limbah	59
6. Sertifikat Kelayakan Pengolahan.....	60
7. Sertifikat HACCP PT. Pan Putra Samudra	61
8. Sertifikat Air dan Proses	62