

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	4
2.1.2 Kandungan Gizi	5
2.2 Kaki Naga	6
2.3 Proses Produksi Kaki Naga	6
2.4 Titik Kendali Kritis (TKK)	7
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.....	11
A. Observasi	11
B. Wawancara.....	11
C. Partisipan Aktif.....	12
3.3.2 Data Sekunder	12

IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	13
4.1.1	Sejarah Pendirian Perusahaan	13
4.1.2	Visi dan Misi Perusahaan	14
4.1.3	Struktur Organisasi	14
4.2	Sarana dan Prasarana Lokasi Praktek Kerja Lapang	15
4.2.1	Fasilitas Peralatan.....	15
4.2.2	Keadaan Lokasi dan Lingkungan Bangunan.....	15
4.2.3	Keadaan Fasilitas Sanitasi, Kebersihan Karyawan, dan Pengendalian Hama.....	16
4.2.4	Bahan Baku.....	17
4.3	Identifikasi Tujuan Penggunaan	18
4.4	Proses Produksi Kaki Naga.....	19
4.4.1	Penerimaan Ikan Bandeng	19
4.4.2	Pemisahan Daging dari Bagian lain.....	20
4.4.3	Penggilingan Daging.....	21
4.4.4	Persiapan Bahan.....	21
4.4.5	Penimbangan dan Pencampuran Adonan.....	22
4.4.6	Pembentukan dan Pelapisan Adonan	22
4.4.7	Perebusan Kaki Naga.....	23
4.4.8	Pelapisan Kaki Naga dengan Pelapis Basah	23
4.4.9	Pelumuran Kaki Naga dengan Tepung Panir.....	23
4.4.10	Penggorengan Kaki Naga	23
4.4.11	Pengemasan Kaki Naga	24
4.4.12	Penyimpanan Kaki Naga.....	25
4.5	Potensi Bahaya pada Proses Produksi Kaki Naga	25
4.4.1	Potensi Bahaya pada Proses Penerimaan Ikan Bandeng.....	25
4.4.2	Potensi Bahaya pada Proses Pemisahan Daging dari Bagian lain.....	25
4.4.3	Potensi Bahaya pada Proses Penggilingan Daging.....	26
4.4.4	Potensi Bahaya pada Proses Persiapan Bahan	26
4.4.5	Potensi Bahaya pada Proses Penimbangan dan Pencampuran Adonan.....	26
4.4.6	Potensi Bahaya pada Proses Pembentukan dan Pelapisan Adonan	27
4.4.7	Potensi Bahaya pada Proses Perebusan Kaki Naga	27
4.4.8	Potensi Bahaya pada Proses Pelapisan Kaki Naga dengan Pelapis Basah	27
4.4.9	Potensi Bahaya pada Proses Pelumuran Kaki Naga dengan Tepung Panir	28

4.4.10	Potensi Bahaya pada Proses Penggorengan Kaki Naga.....	28
4.4.11	Pengemasan Kaki Naga	28
4.4.12	Penyimpanan Kaki Naga.....	28
4.6	Penentuan <i>Critical Control Point</i> pada Proses Produksi Kaki Naga	30
4.4.1	Penerimaan Ikan Bandeng	31
4.4.2	Pemisahan Daging dari Bagian lain	31
4.4.3	Penggilingan Daging.....	31
4.4.4	Persiapan Bahan.....	32
4.4.5	Penimbangan dan Pencampuran Adonan.....	32
4.4.6	Pembentukan dan Pelapisan Adonan	32
4.4.7	Perebusan Kaki Naga	33
4.4.8	Pelapisan Kaki Naga dengan Pelapis Basah	33
4.4.9	Pelumuran Kaki Naga dengan Tepung Panir	34
4.4.10	Penggorengan Kaki Naga	34
4.4.11	Pengemasan Kaki Naga	34
4.4.12	Penyimpanan Kaki Naga.....	34
4.7	<i>Critical Control Point</i> pada Proses Produksi Kaki Naga.....	35
4.5.1	Pemisahan Daging dengan Bagian lain.....	35
4.5.2	Perebusan Kaki Naga	35
4.5.3	Penyimpanan Kaki Naga.....	36
4.8	Pemantauan <i>Critical Control Point</i> pada Proses Produksi Kaki Naga	38
4.6.1	Pemisahan Daging dari Bagian Lain.....	39
4.6.2	Perebusan Kaki Naga	39
4.6.3	Penyimpanan Kaki Naga.....	39
V	KESIMPULAN DAN SARAN	41
5.1	Kesimpulan	41
5.2	Saran	41
	DAFTAR PUSTAKA	42
	LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Penentuan TKK pada Proses Produksi Kaki Naga Ikan Bandeng	30
2. Pemantauan TKK pada Proses Produksi Kaki Naga Ikan Bandeng	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>)	4
2. Diagram Alir Pohon Keputusan	9
3. Penentuan TKK pada Proses Produksi Kaki Naga Ikan Bandeng	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang CV. Fania Food, Yogyakarta	44
2. Dokumentasi Prakter Kerja Lapang	45
3. Dokumentasi Fasilitas CV. Fania Food.....	48
4. Sertifikat dan Surat Izin yang dimiliki CV. Fania Food.....	49
5. Struktur Organisasi CV> Fania Food.....	50