

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan .....	2
1.3 Manfaat .....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1 Ikan Tuna ( <i>Thunnus</i> sp.) .....	3
2.1.1 Klasifikasi Ikan Tuna.....	3
2.1.2 Morfologi Ikan Tuna.....	4
2.2 Mutu Bahan Baku Ikan Tuna.....	4
2.3 Manajemen Mutu Bahan Baku .....	6
2.3.1 Perencanaan ( <i>Plan</i> ).....	6
2.3.2 Pelaksanaan ( <i>Do</i> ).....	7
2.3.3 Pemeriksaan ( <i>Check</i> ) .....	7
2.3.4 Tindak Lanjut ( <i>Action</i> ).....	7
III. PERLAKSANAAN KEGIATAN.....	9
3.1 Tempat dan Waktu.....	9
3.2 Metode Kerja .....	9
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	9
3.3.1 Data Primer.....	9
3.3.2 Data Sekunder .....	11
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	12
4.1 Keadaan Umum Lokasi .....	12
4.1.1 Sejarah PT. Aneka Tuna Indonesia .....	12
4.1.2 Letak Geografis .....	12

## IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.1.3	Visi dan Misi .....	13
4.1.4	Struktur Organisasi .....	13
4.1.5	Ketenagakerjaan .....	14
4.1.6	Sarana dan Prasarana Umum .....	14
4.2	Manajemen Bahan Baku .....	15
4.2.1	Perencanaan ( <i>Plan</i> ).....	15
4.2.1.1	Pengadaan Bahan Baku .....	15
4.2.1.3	Perencanaan Bahan Baku .....	15
4.2.1.4	Penerimaan Bahan Baku.....	17
4.2.1.4	Pengecekan Bahan Baku .....	18
4.2.1.5	Penyimpanan Bahan Baku.....	18
4.2.2	Pelaksanaan ( <i>Do</i> ).....	19
4.2.2.1	Pengadaan Bahan Baku .....	19
4.2.2.2	Penerimaan Bahan Baku.....	20
4.2.2.3	Pengecekan Bahan Baku .....	20
4.2.3	Pengawasan ( <i>Check</i> ).....	23
4.2.3.1	Pengadaan Bahan Baku .....	23
4.2.3.2	Penerimaan Bahan Baku .....	24
4.2.4	Tindak Lanjut ( <i>Action</i> ) .....	25
V.	PENUTUP.....	26
5.1	Kesimpulan.....	26
5.2	Saran.....	26

### DAFTAR PUSTAKA

### LAMPIRAN

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Persyaratan Mutu Dan Keamanan Pangan Ikan Tuna Beku .....	5
2. Persyaratan Mutu Dan Keamanan Pangan Ikan Tuna Segar .....	6
3. Ukuran dan Berat Ikan Tuna Pada Penerimaan Bahan Baku.....	21
4. Standar Penerimaan Bahan Baku .....	22

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Tuna .....	3

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lokasi Praktek Kerja Lapang Di PT. Aneka Tuna Indonesia, Gempol, Pasuruan, Jawa Timur.....	30
2. Struktur Organisasi.....	31
3. Sarana dan Prasarana Umum .....	32
4. Daftar Pertanyaan yang digunakan Wawancara .....	3