

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) .....	4
2.1.1 Klafisikasi dan Morfologi Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> )	4
2.1.2 Kandungan Gizi.....	5
2.2 <i>Fillet</i> Ikan .....	5
2.3 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	6
2.3.1 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	7
2.3.2 Tujuan Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	7
2.3.3 Prinsip <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	8
<b>III PELAKSANAAN .....</b>	<b>12</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	12
3.2 Metode Kerja.....	12
3.3 Pengumpulan Data .....	12
3.3.1 Data Primer.....	12
3.3.2 Data Sekunder .....	13

IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	15
4.1 Keadaan Umum PT. Alam Jaya .....	15
4.1.1 Sejarah.....	15
4.1.2 Lokasi.....	16
4.1.3 Visi dan Misi.....	16
4.1.4 Struktur Organisasi .....	17
4.2 Sarana dan Prasarana.....	17
4.3 Bangunan atau Ruang .....	19
4.3.1 Langit-Langit .....	19
4.3.2 Dinding .....	19
4.3.3 Lantai .....	20
4.3.4 Pencahayaan.....	20
4.3.5 Ventilasi .....	20
4.3.6 Pintu .....	21
4.3.7 Saluran Pembuangan.....	21
4.4 Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) Beku ...	21
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku .....	22
4.4.2 Sortasi dan Penimbangan I.....	23
4.4.3 Penyisikan .....	23
4.4.4 Pencucian II .....	24
4.4.5 <i>Filleting</i> .....	24
4.4.6 <i>De Boning</i> .....	25
4.4.7 <i>Trimming</i> .....	26
4.4.8 Pencucian III .....	26
4.4.9 Penimbangan II .....	27
4.4.10 <i>Packing</i> Primer (Vakum) .....	27
4.4.11 Penyusunan pada <i>Long Pan</i> .....	28
4.4.12 Pembekuan dengan <i>Air Blast Freezer</i> (ABF) .....	28
4.4.13 Penimbangan III.....	29
4.4.14 <i>Metal Detecting</i> .....	29
4.4.15 <i>Packing</i> Tersier .....	29
4.4.16 Penyimpanan dalam <i>Cold Storage</i> (CS) .....	30
4.5 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP) .....	31
4.4.1 Keamanan Air dan Es .....	31
4.4.2 Kebersihan Peralatan yang Kontak Langsung dengan Produk .....	33
4.4.3 Pencegahan Kontaminasi Silang .....	34
4.4.4 Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet.....	36
4.4.5 Proteksi Bahan Pangan dari Adulterasi.....	37
4.4.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia .....	38
4.4.7 Pengendalian Kesehatan Karyawan .....	39
4.4.8 Pemberantasan Hama.....	39

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.5 Hambatan dan Upaya Penanggulangan dalam Penerapan <i>Sanitation</i> <i>Standard Operating Procedure (SSOP)</i> .....	40
V SIMPULAN DAN SARAN .....	42
5.1 Simpulan .....	42
5.2 Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN.....	47

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Nilai Gizi Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus</i> sp.) .....	5
2. Batas Maksimum Bahan Tambahan Air .....	32

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan kakap merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) .....	4
2. <i>Receiving dan washing</i> .....	50
3. <i>Sorting dan grading</i> .....	50
4. <i>Weighing</i> .....	50
5. <i>De scaling</i> .....	50
6. <i>Filleting</i> .....	50
7. <i>De boning</i> .....	50
8. <i>Trimming</i> .....	51
9. <i>Washing</i> .....	51
10. <i>Layering</i> .....	51
11. <i>Freezing</i> .....	51
12. <i>Packing kardus</i> .....	51
13. Penyimpanan pada <i>Cold Storage (CS)</i> .....	51
14. <i>Flake ice</i> .....	52
15. Proses pembersihan peralatan .....	52
16. Kelengkapan pekerja.....	52
17. Fasilitas cuci tangan.....	52
18. Toilet.....	52
19. Keranjang tikus .....	52
20. <i>Insect light trap</i> .....	53
21. <i>Insect killer</i> .....	53

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	47
2. Struktur Organisasi PT. Alam Jaya.....	48
3. Diagram Alir Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) Beku .....	49
4. Proses Produksi <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) Beku di PT. Alam Jaya.....	50
5. Penerapan SSOP pada <i>Fillet</i> Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus sanguineus</i> ) Beku di PT. Alam Jaya.....	52