

**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 .....	3
1.3 Manfaat .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ).....	4
2.2 Bandeng Duri Lunak.....	6
2.3 Persyaratan Mutu Bahan Baku.....	8
III. METODE PELAKSANAAN .....	10
3.1 Waktu dan Tempat .....	10
3.2 Metode Kerja .....	10
3.3 Metode Pengambilan Data .....	10
3.3.1 Data Primer.....	10
3.3.2 Data Sekunder .....	12
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	13
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	13
4.1.1 Lokasi dan Kondisi Geografi .....	13
4.1.2 Sejarah Perusahaan.....	14
4.1.3 Visi dan Misi .....	15
4.1.4 Logo Bandeng Juwana-Elrina.....	16

4.1.5	Struktur Organisasi .....	16
4.1.6	Tenaga Kerja dan Ketanagakerjaan .....	17
4.1.7	Sarana dan Prasarana.....	19
4.2	Kegiatan di Lokasi Kerja Lapang .....	21
4.2.1	Manajemen Penerimaan Bahan Baku .....	21
	A. Bahan Baku .....	22
	B. Pembongkaran.....	24
	C. <i>Sampling</i> .....	25
	D. Pencucian .....	29
	E. Sortasi.....	31
	F. Penambahan Garam .....	32
	G. Penimbangan .....	33
	H. Penyimpanan .....	34
4.3	Produksi Bandeng Duri Lunak.....	35
4.3.1	Bahan Pembantu Proses Produksi.....	35
4.4	Kendala Penerimaan Bahan Baku.....	37
V.	PENUTUP .....	38
5.1	Simpulan .....	38
5.2	Saran .....	38
	DAFTAR PUSTAKA .....	39
	LAMPIRAN.....	42

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Komposisi Nutrisi Ikan Bandeng Segar .....	5
2.2 Kriteria Ikan Segar Bermutu Tinggi .....	8
2.3 Spesifikasi Persyaratan Mutu Produk Ikan Bandeng .....	9
4.1 Pembagian Karyawan di PT Bandeng Juwana-Elrina .....	18
4.2 Hasil Uji Organoleptik .....	27
4.3 Hasil Pengujian Mikrobiologis dan Kimia Ikan Bandeng Duri Lunak .....	29
4.4 Hasil Pengujian Kualitas Air .....	31
4.5 Kriteria Kualitas Ikan Bandeng Lolos Sortir .....	31

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Ikan Bandeng ( <i>Chanos chanos</i> ) .....	5
4.1 Ruang Produksi Bandeng Duri Lunak .....	20
4.2 Ruang Pendinginan Bandeng Duri Lunak.....	20
4.3 Diagram Alir Proses Manajemen Penerimaan Bahan Baku .....	21
4.4 Ikan Bandeng dalam Cool Box .....	23
4.5 Drum <i>fiber</i> (Tempat Penyimpanan Ikan Bandeng).....	24
4.6 Proses Penurunan Bahan Baku Ikan Bandeng .....	25
4.7 Proses Pembongkaran Ikan Bandeng .....	25
4.8 Persyaratan Organoleptik Ikan Bandeng.....	26
4.9 Proses Pengujian Bau Lumpur Ikan Bandeng .....	27
4.10 Proses Pencucian Ikan Bandeng .....	30
4.11 Proses Penyortiran Ikan Bandeng .....	32
4.12 Proses Pemberian Garam pada Ikan Bandeng .....	33
4.13 Pemberian Garam pada Daging Ikan Bandeng.....	33
4.14 Penimbangan Ikan Bandeng Sebelum Penyimpanan .....	34
4.15 Proses Penyimpanan dalam <i>Cool Room</i> .....	35
4.16 Bahan-bahan Tambahan Bandeng Duri Lunak .....	36
4.17 Kunyit sebagai Pewarna Alami Bandeng Duri Lunak.....	36

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	42
2. Struktur Organisasi PT Bandeng Juwana-Elrina.....	43
3. Sertifikat HACCP PT Bandeng Juwana-Elrina.....	44
4. Lembar Penilaian Uji Organoleptik PT Bandeng Juwana-Elrina .....	45
5. Sertifikat Pengujian Bandeng Duri Lunak .....	47
6. Sertifikat Pengujian Air.....	48
7. Dokumentasi dengan Pemilik PT Bandeng Juwana-Elrina.....	49