

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	ii
SUMMARY .....	vii
KATA PENGANTAR .....	ix
UCAPAN TERIMAKASIH.....	x
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.).....	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.).....	4
2.1.2 Morfologi Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.) .....	5
2.1.3 Komposisi dan kandungan Gizi Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.) ....	6
2.1.4 Habitat dan Penyebaran Ikan Teri Nasi .....	7
2.2 Deskripsi Produk .....	7
2.2.1 Produk Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.) Segar .....	7
2.2.2 Produk Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.) Kering .....	8
2.3 Penggaraman .....	8
2.4 Pengeringan .....	10
2.5 Proses Pengolahan Ikan Teri Kering.....	11

III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	13
3. 1 Tempat dan Waktu .....	13
3. 2 Metode Kerja.....	13
3. 3 Metode Pengumpulan Data .....	13
3. 3. 1 Data Primer .....	13
3. 3. 2 Data Sekunder.....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
4.1 Gambaran Umum PT Marinal Indoprima Pamekasan .....	16
4.1.1 Sejarah .....	16
4.1.2 Lokasi.....	18
4.1.3 Tujuan .....	18
4.1.4 Struktur Organisasi .....	19
4.1.5 Ketenagakerjaan.....	20
4.1.6 Fasilitas .....	20
4.2 Bahan Pendukung Produksi.....	21
4.3 Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.) Kering PT. Marinal Indoprima Pamekasan .....	23
4.3.1 Alur Proses.....	23
4.3.2 <i>Receiveng Raw Material</i> (Pengadaan Bahan Baku) .....	24
4.3.3 <i>Washing</i> (Pencucian) .....	25
4.3.4 <i>Boiling</i> (Perebusan).....	26
4.3.5 <i>Drying</i> (Pengeringan).....	27
4.3.6 <i>Sorting</i> (Pemilahan) .....	28
4.3.7 <i>Sizing</i> (Perataan Size).....	29
4.3.8 <i>Checking</i> (Pengecekan) .....	29
4.3.9 <i>Weighing</i> (Penimbangan).....	30
4.3.10 <i>Metal Detecting</i> .....	30
4.3.11 <i>Packing and Laelling</i> (Pengemasan dan Pelabelan) .....	31
4.3.12 <i>Cold Storage</i> (Penyimpanan dalam Pendingin).....	31
4.3.13 <i>Stuffing</i> (Pengiriman).....	32
4.4 Pengujian Mutu .....	33
4.4.1 Mutu Bahan Baku Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.).....	33
4.4.2 Mutu Produk Ikan Teri Nasi ( <i>Stolephorus</i> spp.) Kering.....	34
4.5 Kendala-Kendala dalam Pengolahan .....	35

V KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
5.1 Kesimpulan.....	36
5.2 Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA .....	38
LAMPIRAN.....	42

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Morfologi Ikan Teri Nasi .....	5
2. Diagram Alir Proses Pengolahan Ikan Teri Nasi .....	23

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Gizi Ikan Teri Segar dan Olahannya.....	6
2. Kriteria Klasifikasi Tingkat Mutu Bahan Baku .....	33
3. Standar Mutu Produk Teri Nasi Kering .....	34

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	42
2. Struktur Organisasi PT. Marinal Indoprima Pamekasan .....	43
3. Lay Out Proses Pengolahan PT. Marinal Indoprima Pamekasan .....	44
4. Proses Pengolahan PT. Marinal Indoprima Pamekasan .....	45
5. Sertifikat Kelayakan Pengolahan PT. Marinal Indoprima Pamekasan .....	48
6. Sertifikat HACCP PT. Marinal Indoprima Pamekasan .....	49