

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMAKASIH	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 Sarden	3
2.1.1 Taksonomi dan Klasifikasi	3
2.1.2 Kandungan Gizi dan Manfaat Ikan Sarden	4
2.1.3 Pengolahan Ikan Sarden	5
2.2 Manajemen Produksi	6
III PELAKSANAAN KEGIATAN	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Metode Pelaksanaan	8
3.3 Metode Pengumpulan Data	8
3.3.1 Data Primer	8
3.3.2 Data Sekunder	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11

4.1 Keadaan Umum Perusahaan	11
4.1.1 Sejarah dan Latar Belakang Perusahaan	11
4.1.2 Lokasi Perusahaan	13
4.1.3 Visi dan Misi Perusahaan	14
4.1.4 Sarana dan Prasarana Perusahaan	14
4.2 Struktur Organisasi	15
4.3 Tahap Perencanaan	16
4.3.1 Dasar Perencanaan	16
4.3.2 Penjadwalan Produksi	17
4.3.3 Penentuan Jadwal Produksi	18
4.4 Tahap Produksi	19
4.4.1 Diagram Alir Proses Produksi	19
4.4.2 Peta Proses Operasi	19
4.4.3 Pengawasan Proses Produksi	22
4.4.4 Mutu Produk Akhir	23
4.5 Tahap Pengendalian	27
4.5.1 Pengendalian Produksi	27
V SIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Simpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	32

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Ikan Sarden Segar dan Kemasan Kaleng	4
2. Persyaratan Mutu Ikan Kaleng	24
3. Nilai Penerimaan Dalam Inspeksi Produk Jadi Sarden	25
4. Standar Produk <i>Sardines grade I</i>	26
5. Standar Produk <i>Sardines grade II</i>	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Sarden	3
2. Diagram Alir Perencanaan Produksi	19
3. Diagram alir pengolahan <i>Sardines</i>	20
4. Peta proses operasi pembuatan <i>Sardines</i>	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang	34
2. Struktur Organisasi PT. BFPI	35
3. Struktur Organisasi Divisi Produksi	36
4. Jadwal Produksi PT. BFPI	37