

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iv
SUMMARY.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Kasifikasi dan Morfologi Ikan Lemuru.....	4
2.1.1 Klasifikasi.....	4
2.1.2 Morfologi Ikan Lemuru.....	4
2.2 Ikan Lemuru Sebagai Bahan Baku.....	5
2.2.1. Kualitas Bahan Baku Ikan lemuru.....	5
2.2.2. Standart Nasional Indonesia Ikan Segar.....	5
2.2.3. Kandungan Nutrisi Ikan lemuru.....	6
2.3. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	7
2.3.1 <i>Plan</i> (Perencanaan).....	7
2.3.2. <i>Do</i> (Melaksanakan).....	7
2.3.3 <i>Check</i> (Memeriksa).....	8
2.3.4. <i>Action</i> (Menindak lanjuti).....	8
III PELAKSANAAN.....	9
3.1 Tempat dan Waktu.....	9

3.2 Metode Kerja.....	9
3.3 Metode Pengumpulan Data	9
3.3.1 Data Primer	10
3.3.2 Data Sekunder.....	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1. Keadaan Umum Lokasi Praktik Kerja Lapangan	12
4.1.1. Sejarah Perkembangan.....	12
4.1.2. Letak Geografi dan Topografi	13
4.1.3. Visi Misi Perusahaan	15
4.1.4. Struktur Organisasi	15
4.1.5. Sarana Prasarana	18
4.2. Manajemen Bahan Baku	19
4.2.1. Perencanaan (<i>Plan</i>)	19
4.2.2. Pelaksanaan (<i>DO</i>)	22
4.2.3. Pengawasan (<i>Check</i>)	24
4.2.4. Tindak Lanjut (<i>Act</i>).....	25
4.3. Manajemen Tenaga Kerja.....	25
4.4. Masalah yang terjadi dan alternative solusi	27
V SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1. Kesimpulan.....	28
5.2. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1. Standar Nasional Ikan Segar	6

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1. Morfologi Ikan Lemuru (<i>Sardinella lemuru</i>)	4

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang PT. Blambangan Foodpaker Banyuwangi	32