

DAFTAR ISI

	Halaman
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	2
1.3 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>).....	4
2.2 Kandungan Gizi Ikan Bandeng	5
2.3 Keamanan Air dan Es.....	6
a. Air	6
b. Es.....	7
2.4 Kondisi dan Kebersihan Permukaan yang Kontak Langsung dengan Produk.....	7
2.5 Pelabelan dan Penyimpanan	8
2.6 <i>Personal Hygiene</i>	9
2.7 Manajemen <i>Personal Hygiene</i> Pekerja.....	10
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	12
3.1 Tempat dan Waktu.....	11
3.2 Metode Kerja	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	11
3.3.1 Data Primer	11
3.3.2 Data Sekunder	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	15
4.1.1 Sejarah dan Latar Belakang Perusahaan	15
PKL MANAJEMEN <i>PERSONAL HYGIENE</i> ... YONAR ANGGA M.	

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.1.2 Lokasi Perusahaan.....	16
4.1.3 Struktur Organisasi.....	17
4.1.4 Visi dan Misi Perusahaan.....	18
4.1.5 Sarana dan Prasarana.....	19
4.1.6 Kondisi Fisik Perusahaan.....	22
4.2 Proses Produksi.....	24
4.2.1 Penerimaan Bahan Baku (<i>Receiving</i>).....	26
4.2.2 Pengambilan Daging.....	27
4.2.3 Pelumatan Daging.....	28
4.2.4 Penyiapan Formula.....	29
4.2.5 Pencetakan Bakso.....	30
4.2.6 <i>Packing</i>	31
4.2.7 Penyimpanan Beku <i>Cold Storage</i>	33
4.3 Manajemen <i>Personal Hygiene</i>	34
4.4 Perlengkapan Kerja.....	35
4.4.1 Pakaian.....	35
4.4.2 Penutup Kepala.....	36
4.4.3 Sepatu Boot.....	37
4.4.4 Sarung Tangan dan Celemek.....	37
4.5 Penerapan Standar <i>Personal Hygiene</i> Pekerja.....	38
4.5.1 Fasilitas Pekerja.....	42
4.5.1.1 Kamar Mandi.....	42
4.5.1.2 Loker Pekerja.....	43
4.5.1.3 Ruang Pekerja.....	43
4.6 Kendala.....	44
V SIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1 Simpulan.....	45
5.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia Bandeng	6

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>).....	4
2. Gambar 4.1 Alur Proses Produksi Bakso Ikan Bandeng.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lokasi CV. Fania Food Yogyakarta, DIY.....	49
2. Denah Rumah Produksi CV. Fania Food Yogyakarta, DIY	50
3. Dokumentasi Proses Produksi Bakso Ikan Bandeng.....	51
4. Struktur Organisasi CV. Fania Food	52