

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	ix
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Bahan Baku Ikan Lemuru ( <i>Sardinella lemuru</i> ) .....	5
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi .....	5
2.1.2 Kandungan Gizi dan Manfaat .....	6
2.2 Pengalengan Ikan .....	7
2.2.1 Persiapan Wadah.....	8
2.2.2 Pengisian ( <i>filling</i> ).....	8
2.2.3 <i>Exhausting</i> .....	9
2.2.4 Penutupan Wadah.....	9
2.2.5 Sterilisasi .....	10
2.2.6 Pendinginan.....	11
2.2.7 Penyimpanan .....	11
2.3 Pengawasan Proses Produksi .....	12
2.4 Pengawasan Mutu Produk.....	12

III. PELAKSANAAN KEGIATAN .....	15
3.1 Waktu dan Tempat .....	15
3.2 Metode Kerja .....	15
3.3 Metode Pengambilan Data .....	15
3.3.1 Data Primer.....	15
3.3.2 Data Sekunder .....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang .....	18
4.1.1 Sejarah dan Latar Belakang Perusahaan .....	18
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	19
4.1.3 Lokasi Perusahaan.....	20
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan .....	21
4.1.5 Ketenagakerjaan.....	26
4.2 Bahan Baku Pembuatan Ikan Lemuru Dalam kaleng.....	31
4.2.1 Bahan Baku Utama .....	31
4.2.2 Bahan Pembantu dan Tambahan.....	32
4.3 Penerapan Pengawasan Mutu Produksi Ikan Lemuru dalam Kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia .....	41
4.3.1 Tahapan Proses Produksi Pengalengan Ikan Lemuru .....	43
A. Penerimaan Bahan Baku .....	45
B. Cutting.....	48
C. Pencucian ( <i>Washing</i> ).....	50
D. <i>Filling</i> .....	50
E. <i>Precooking</i> .....	52
F. Penirisan.....	53
G. Pengisian Media .....	54
H. <i>Seaming</i> .....	55
I. <i>Retorting</i> .....	57
J. <i>Cooling</i> .....	59
K. Pengkodean dan Pelabelan.....	59
L. Inkubasi .....	61
M. Pengepakan dan Penyimpanan.....	62
4.3.2 Penyediaan Sarana dan Prasarana .....	62
4.3.3 <i>Personal Hygiene</i> Karyawan .....	64
4.3.4 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi .....	67
4.3.5 Sistem Pengendalian Hama.....	69
4.4 Faktor dan Kendala Pengawasan Mutu.....	71

V. PENUTUP .....	72
5.1 Simpulan .....	72
5.2 Saran .....	72
DAFTAR PUSTAKA .....	73
LAMPIRAN.....	76

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Rekap Jumlah Karyawan dan Karyawati PT. Blambangan Foodpackers Indonesia .....	29
2. Pembagian Jam kerja PT. Blambangan Foodpackers Indonesia .....	29
3. Pembagian Jam Kerja Bergantian PT. Blambangan Foodpackers Indonesia .....	30
4. Standar Bawang Mersh Kupas .....	33
5. Standar Bawang Bombay .....	33
6. Standar Cabe Rawit .....	33
7. Standar Bawang Putih .....	34
8. Standar Cabe Merah .....	34
9. Standar Jahe.....	34
10. Standar Pengujian Saos Sardine Extra Pedas ABC .....	37
11. Standar Pengujian Saos Sardine Chili ABC .....	37
12. Standar Pengujian Saos Sardine Tomat ABC .....	38
13. Standar Mutu Ikan Lemuru Segar .....	46
14. Klasifikasi Mutu Lemuru Segar .....	47
15. Standar <i>Double Seam</i> Kaleng di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia .....	57
16. Warna Seragam di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.....	66
17. Pengaturan Warna Penutup Kepala di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia .....	66

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Morfologi ikan lemuru ( <i>S. lemuru</i> ) .....	6
2. Prosedur Pengalengan Ikan .....	8
3. Diagram Alir Proses Pengalengan Ikan Lemuru .....	44

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Peta Lokasi PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur .....	76
2. Lokasi Praktek Kerja lapang di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia, Banyuwangi, Jawa Timur.....	76
3. <i>Layout</i> PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.....	77
4. Struktur Organisasi di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia.....	78
5. Standar Air di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia .....	79
6. Dokumentasi Praktek Kerja Lapang di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia. ....	80
7. Surat Keterangan Praktek Kerja Lapang.....	81