

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Kurisi (<i>Nemipterus japonicus</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi	4
2.1.2 Potensi dan Pemanfaatan	5
2.2 Cumi-cumi (<i>Loligo sp.</i>)	7
2.2.1 Klasifikasi	7
2.2.2 Potensi dan Pemanfaatan	7
2.3 Ruang Lingkup Pembekuan.....	8
2.3.1 Pengertian Pembekuan	8
2.3.2 Metode Pembekuan.....	9
2.4 Ikan Segar	11
2.5 Ikan Beku.....	11

2.6 <i>Contact Plate Freezing</i>	12
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
a. Metode Observasi.....	14
b. Metode Wawancara.....	14
c. Partisipasi Aktif.....	14
3.3.2 Data Sekunder	15
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	16
4.1.1 Logo Perusahaan	16
4.1.2 Lokasi Perusahaan.....	16
4.1.3 Sejarah Perusahaan.....	17
4.1.4 Visi dan Misi Perusahaan.....	17
4.1.4 Struktur Organisasi Perusahaan	17
4.1.5 Ketenagakerjaan	17
4.2 Sarana dan Prasarana	18
4.3 Metode Pembekuan Ikan Kurisi dan Cumi	18
4.4 Proses Pembekuan.....	19
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	19
4.4.2 Pencucian I.....	21
4.4.3 Penimbangan I.....	22
4.4.4 Sortasi Mutu dan <i>Size</i>	23
4.4.5 Penimbangan II	24
4.4.6 <i>Degutting</i>	25
4.4.7 <i>Ring Cut</i>	25
4.4.8 Pencucian II.....	25
4.4.9 Penataan dalam pan.....	26
4.4.10 Pembekuan	27
4.4.11 <i>Glazing</i>	28
4.4.12 Pengemasan.....	28
4.5 Permasalahan Proses Pembekuan	30
V SIMPULAN DAN SARAN	32

5.1 Simpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Kurisi (<i>Nemipterus japonicus</i>).....	4
2. Cumi-cumi (<i>Loligo</i> sp.).....	7
3. <i>Contact Plate Freezing</i>	12
4. Proses Pencucian I.....	21
5. Proses Penimbangan I.....	22
6. Proses Sortasi	24
7. Proses Pencucian II	26
8. Proses Pembekuan.....	28
9. Proses Pengemasan	30

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perbandingan Proses Pembekuan.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Gambar Lokasi Praktek Kerja Lapang	37
2. Struktur Organisasi PT. Karya Mina Putra	38
4. Diagram Alir Proses Produksi Ikan dan Cumi beku	38