

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.....	4
2.1 Bahan Baku	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.).....	4
2.1.2 Morfologi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.)	5
2.1.3 Kandungan Gizi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.).....	6
2.2 Manajemen Penerimaan Bahan Baku.....	6
2.2.1 Perencanaan Persediaan Produk.....	7
2.2.2 Penjadwalan Penerimaan Bahan Baku	7
2.2.3 Proses Penerimaan Bahan Baku	8
2.2.4 Pengendalian Mutu Bahan Baku	8
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	10
3.1 Tempat dan Waktu	10
3.2 Metode Kerja.....	10
3.3 Metode Pengambilan Data	10
3.3.1 Data Primer	11

A. Observasi.....	11
B. Wawancara.....	11
C. Partisipasi Aktif.....	12
3.3.2 Data Sekunder	12
3.4 Jadwal Kegiatan	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	13
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	13
4.1.1 Sejarah Berdirinya PT Kelola Mina Laut.....	13
4.1.2 Lokasi Perusahaan.....	15
4.1.3 Struktur Organisasi.....	16
4.1.4 Fasilitas	18
4.1.5 Ketenagakerjaan	19
4.2 Bahan Baku	21
4.2.1 Bahan Baku Ikan Teri.....	21
4.2.2 Bahan Pendukung Bahan Baku	22
4.3 Manajemen Penerimaan Bahan Baku.....	23
4.3.1 Perencanaan Persediaan Bahan Baku.....	24
4.3.2 Pembelian Bahan Baku	25
4.3.3 Proses Penerimaan Bahan Baku	27
4.3.4 Penanganan di Bagian Penerimaan Bahan Baku.....	29
4.4 Pengendalian Mutu	30
V SIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Simpulan.....	33
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Job Description.....	18
2. Sarana dan Prasarana.....	19
3 . Rincian Klasifikasi dan Jumlah Tenaga Kerja	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Ikan Koi.....	4
2. Alur Penerimaan Bahan Baku.....	24
3. Proses Penerimaan Bahan Baku.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi PT KML	37
2. Denah Lokasi Produksi	38
3. Visi dan Misi	39
4. Struktur Organisasi.....	40
5. Uji Air	41
6. Uji Bakteri	43
7. Form Monitoring <i>Raw Material</i>	44
8. Sertifikat HAACCP.....	45
9. Standart Chirimen.....	46