

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
<b>I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3 Manfaat .....	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Sanitasi dan Higiene .....	4
2.1.1 <i>Sanitizer</i> .....	4
2.1.2 Pemilihan <i>Sanitizer</i> .....	5
2.1.3 Personal Higiene .....	5
2.2 Komposisi Kimia Ikan Teri Nasi .....	6
2.3 Produksi Ikan Asin Kering .....	6
2.3.1 Proses Penggaraman Ikan .....	6
2.3.2 Proses Pengeringan Ikan .....	7
2.3.3 Mutu Ikan Asin Kering .....	7
<b>III PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>	<b>8</b>
3.1 Tempat dan Waktu .....	8
3.2 Metode Kerja .....	8
3.2.1 Observasi Partisipatif .....	8
3.2.2 Wawancara .....	8

3.3 Metode Pengumpulan Data .....	9
3.3.1 Data Primer .....	9
3.3.2 Data Sekunder .....	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	11
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL) .....	11
4.1.1 Sejarah Berdirinya PT. Marinal Indoprima .....	11
4.1.1 Visi dan Misi .....	12
4.1.3 Lokasi dan Letak Geografis .....	13
4.1.4 Struktur Organisasi .....	13
4.1.5 Tenaga Kerja .....	15
4.1.6 Fasilitas .....	16
4.2 Proses Produksi Ikan Teri Nasi .....	18
4.2.1 Alur Proses .....	18
4.2.2 Pengadaan Bahan Baku .....	20
4.2.3 Pencucian .....	22
4.2.4 Perebusan .....	23
4.2.5 Pengeringan .....	25
4.2.6 Pemilahan ( <i>Sorting</i> ) .....	26
4.2.7 Perataan Ukuran ( <i>Sizing</i> ) .....	26
4.2.8 Pengecekan ( <i>Checking</i> ) .....	27
4.2.9 Penimbangan .....	28
4.2.10 Pemeriksaan Logam ( <i>Metal Detecting</i> ) .....	28
4.2.11 Pengemasan .....	29
4.2.12 Penyimpanan .....	30
4.2.13 Pengiriman .....	30
4.3 Penerapan Sanitasi dan Higiene .....	31
4.3.1 Mutu Keamanan Air dan Es .....	31
4.3.2 Pencegahan Kontaminasi Silang .....	33
4.3.3 Penanganan Limbah .....	34
4.3.4 Pengendalian Hama .....	35
4.3.5 Bahan atau Senyawa Pembersih .....	36
4.3.6 Bahan <i>Sanitizer</i> .....	37
4.3.7 Metode Pembersihan .....	38
4.3.8 Desain Sanitasi dan Konstruksi .....	39
4.3.9 Personal Higiene .....	42
4.4 Hambatan Penerapan Sanitasi dan Higiene .....	44
V KESIMPULAN DAN SARAN .....	46
5.1 Kesimpulan .....	46
5.2 Saran .....	46
DAFTAR PUSTAKA .....	47
LAMPIRAN .....	53

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Persyaratan mutu dan keamanan ikan asin kering .....	7
2. Kriteria kualitas tingkat mutu bahan baku .....	21
3. Hasil pengamatan mutu keamanan air dan es .....	31
4. Hasil pengamatan metode pembersihan yang diterapkan .....	38
5. Pengamatan personal higiene .....	43

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Diagram alir produksi ikan teri nasi .....	19

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang di PT. Marinal Indoprima Pamekasan, Jawa Timur .....	53
2. Pemilihan <i>Sanitizer</i> berdasarkan urutan kesukaan .....	54
3. Persyaratan mutu ikan teri nasi .....	56
4. Struktur organisasi .....	57
5. Fasilitas PT. Marinal Indoprima Pamekasan, Jawa Timur .....	58
6. <i>Lay out</i> produksi PT. Marinal Indoprima Pamekasan, Jawa Timur .....	59
7. Penerapan sanitasi dan higiene dalam proses produksi ikan teri nasi.....	60
8. Data pengamatan desain sanitasi ruangan .....	62
9. <i>Lay out pest control</i> .....	65
10. Undang-Undang RI No. 5 Tahun 2012 tentang pangan .....	66
11. Peraturan Kementerian Perindustrian No. 75/M/PER/7/2012 .....	67
12. Daftar pertanyaan ( <i>quisioner</i> ) .....	74