

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	3
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Bandeng ( <i>Chanos Chanos</i> ) .....	4
2.2 Bandeng Presto .....	5
2.3 Prinsip Kerja Pembuatan Bandeng Presto.....	5
2.4 Proses Pembuatan Bandeng Presto.....	5
2.4.1 Penerimaan Bahan Baku .....	6
2.4.2 Penyiangan .....	6
2.4.3 Penyucian .....	7
2.4.4 Pelumuran Bumbu.....	7
2.4.5 Penyusunan Ikan .....	7
2.4.6 Pemasakan .....	8
2.4.7 Pendinginan .....	8
2.4.8 Pengemasan .....	9
2.5 Kriteria Pengemasan Produk Olahan .....	9
2.5.1 Tidak Toksik .....	10
2.5.2 Harus Cocok Dengan Bahan Yang Di Kemasan .....	10
2.5.3 Sanitasi dan Syarat Syarat Kesehatan Terjamin.....	10
2.5.4 Dapat Mencegah Pemalsuan .....	10
2.5.5 Kemudahan dan Keamanan.....	11
2.5.6 Ukuran, Bentuk dan Berat .....	11
2.5.7 Penampilan dan Pencetakan .....	11
2.5.8 Biaya Rendah .....	12

2.5.9 Syarat Khusus.....	12
2.6 Bahan Pengemas .....	12
2.6.1 kayu .....	12
2.6.2 Logam.....	13
2.6.3 Gelas.....	13
2.6.4 Papan Kertas.....	13
2.6.5 Plastik.....	14
2.7 CV. Fania Food .....	14
III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG .....	15
3.1 Tempat dan Waktu .....	15
3.2 Metode Pelaksanaan .....	15
3.3 Metode Pengumpulan 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 Letak Geografis dan Lokasi Bangunan .....	18
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	19
4.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan .....	19
4.1.4 Keadaan Fasilitas dan Sarana Prasarana Pengemasan .....	20
4.2 Kegiatan di Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	21
4.2.1 Proses Pembuatan bandeng Presto .....	21
4.2.2 Proses Pengemasan Bandeng Presto .....	24
4.3 Hambatan Pada Proses Produksi dan Proses Pengemasan .....	31
V SIMPULAN DAN SARAN .....	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	34
LAMPIRAN.....	36

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Bandeng Presto ( <i>chanos chanos</i> ) .....	4
2. Struktur Organisasi di CV. Fania food.....	20
3. Diagram Alir Pembuatan Bandeng Presto.....	22
4. Produk Bandeng Presto di CV. Fania Food.....	24
5. Proses pengemasan bandeng presto di CV. Fania Food.....	25
6. Kemasan Bandeng Presto di CV. Fania Food.....	29

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Denah lokasi praktek kerja lapang .....	36
2. Ruang Pengemasan .....	37
3. Alat Pengemasan .....	38
4. Sertifikat MUI .....	39
5. Sertifikat Ls pro .....	40