

**DAFTAR ISI**

RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Deskripsi Ikan Kakap ( <i>Lutjanus sp</i> ).....	4
2.2 Habitat Ikan Kakap.....	5
2.2.1 Komposisi Kimia Ikan Kakap.....	6
2.3 Ruang Lingkup Pembekuan .....	6
2.3.1 Pengertian Pembekuan.....	7
2.3.2 Metode Pembekuan.....	8
2.3.3 Prinsip Pembekuan .....	11
2.4 Proses Pembekuan Kakap .....	11
2.4.1 Penerimaan Bahan Baku.....	11
2.4.2 Sortasi .....	12
2.4.3 Penimbangan.....	12
2.4.4 Penyiangan.....	12
2.4.5 Pencucian .....	13
2.4.6 Penyusunan dalam Pan .....	13
2.4.7 Pembekuan.....	13
2.5 Penanganan ikan setelah pembekuan .....	13
2.5.1 <i>Glazing</i> .....	14

2.5.2 Pengemasan atau Pengepakan .....	14
2.8 Mutu Produk Akhir .....	14
III PELAKSANAAN .....	16
3.1 Tempat dan Waktu .....	16
3.2 Metode Kerja .....	16
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	16
3.3.1 Data Primer .....	16
3.3.2 Data Sekunder .....	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
4.1 Keadaan Umum Perusahaan .....	19
4.1.1 Sejarah Perusahaan .....	19
4.1.2 Izin-izin dan Legalitas Perusahaan .....	20
4.1.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan .....	21
4.3 Proses Produksi .....	23
4.3.1 Penerimaan Bahan Baku .....	23
4.3.2 Pencucian I .....	24
4.3.3 Sortasi .....	24
4.3.4 Pencucian II .....	25
4.3.5 Penimbangan .....	26
4.3.6 Pencucian III .....	27
4.3.7 Penyusunan .....	28
4.3.8 Pembekuan Dengan Metode <i>Air Blast Freezing</i> (ABF) .....	29
4.3.8 <i>Glazing</i> .....	30
4.3.9 Pengemasan .....	31
4.3.10 <i>Storaging</i> .....	32
4.3.11 <i>Stuffing</i> .....	33
4.4 Siklus Refrigerasi .....	34
4.4.1 Proses penurunan suhu dan tekanan (Proses ekspansi) .....	34
4.4.2 Proses penguapan .....	35
4.4.3 Proses kompresi .....	35
4.4.4 Proses kondensasi .....	35
4.4.5 Mesin-mesin pembekuan .....	36

4.4 Hambatan Proses Produksi .....	42
4.5 Upaya Penanggulangan .....	43
V SIMPULAN DAN SARAN .....	44
5.1 Simpulan.....	44
5.2 Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Kakap Merah.....	6
2. Jenis Uji dan Mutu Produk.....	15

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Proses Sortasi .....	25
2. Proses Pencucian II .....	26
3. Proses Penimbangan .....	27
4. Ruang Proses pembekuan ABF.....	30
5. Proses Pengemasan .....	32
6. Proses Ekspor .....	34

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Peta Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	47
2. Struktur Organisasi PT ILUFA.....	48
3. Produk Fillet Kakap Merah.....	49