

**DAFTAR ISI**

|   |            |
|---|------------|
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                        | <b>ii</b>  |
| <b>RINGKASAN.....</b>                                 | <b>iii</b> |
| <b>SUMMARY.....</b>                                   | <b>iv</b>  |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                            | <b>v</b>   |
| <b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>                       | <b>vi</b>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                               | <b>vii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                             | <b>ix</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                            | <b>x</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                          | <b>xi</b>  |
| <b>I PENDAHULUAN .....</b>                            | <b>1</b>   |
| 1.1 Judul .....                                       | 1          |
| 1.2 Latar Belakang.....                               | 1          |
| 1.3 Tujuan .....                                      | 2          |
| 1.4 Manfaat .....                                     | 3          |
| <b>II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                      | <b>4</b>   |
| 2.1Morfologi Ikan Layur ( <i>Trichiurus</i> sp.)..... | 4          |
| 2.2 Distribusi Ikan Layur .....                       | 4          |
| 2.3 Kandungan Gizi Ikan Layur.....                    | 5          |
| 2.4 Kemunduran Mutu Ikan .....                        | 5          |
| 2.4.1 <i>Pre- rigor Mortis</i> .....                  | 6          |
| 2.4.2 Rigor Mortis .....                              | 6          |
| 2.5 Pembekuan Ikan dengan SCPF .....                  | 6          |
| <b>III PELAKSANAAN KEGIATAN .....</b>                 | <b>9</b>   |
| 3.1 Tempat dan Waktu Kegiatan .....                   | 9          |
| 3.2 Metode Kerja .....                                | 9          |
| 3.3 Metode Pengumpulan Data .....                     | 9          |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.3.1 Data Primer .....                                     | 10        |
| 3.3.2 Wawancara .....                                       | 10        |
| 3.3.3 Observasi .....                                       | 10        |
| 3.3.4 Data Sekunder .....                                   | 11        |
| 3.3.5 Partisipasi Aktif .....                               | 11        |
| <b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                        | <b>12</b> |
| 4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang .....          | 12        |
| 4.1.1 Latar Belakang PT. Enam Delapan Sembilan .....        | 12        |
| 4.1.2 Luas Lahan, Tata Letak, Topografi, dan Geografi ..... | 13        |
| 4.1.3 Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja .....            | 13        |
| 4.1.4 Visi dan Misi .....                                   | 14        |
| 4.2 Fasilitas Perusahaan .....                              | 15        |
| 4.3 Tahapan Proses Pembekuan .....                          | 16        |
| 4.3.1 Penerimaan Bahan Baku .....                           | 16        |
| 4.3.2 Pencucian I .....                                     | 18        |
| 4.3.3 Penyortiran .....                                     | 18        |
| 4.3.4 Penimbangan .....                                     | 19        |
| 4.3.5 Penyortiran II .....                                  | 20        |
| 4.3.6 Penyusunan .....                                      | 21        |
| 4.3.7 Pembekuan dengan SCPF .....                           | 22        |
| 4.3.8 <i>Glazing</i> .....                                  | 24        |
| 4.3.9 Pengemasan dan <i>Metal Detector</i> .....            | 25        |
| 4.3.10 <i>Cold Storage</i> .....                            | 26        |
| 4.4 Proses Ekspor .....                                     | 27        |
| 4.5 Hambatan dan Solusi PT. Enam Delapan Sembilan .....     | 28        |
| <b>V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                         | <b>29</b> |
| 5.1 Kesimpulan .....  | 29        |
| 5.2 Saran .....   | 29        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                 | <b>31</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                       | <b>35</b> |

**DAFTAR TABEL**

| <b>Tabel</b>   | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 1. Daftar peralatan pendukung proses produksi .....                              | 15             |
| 2. Hasil uji organoleptik kualitas ikan <i>good quality</i> dan pecah perut..... | 19             |
| 3. Kualitas air PT. Enam Delapan Sembilan .....                                  | 21             |

**DAFTAR GAMBAR**

| <b>Gambar</b>   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| 1. <i>Trichiurus savala</i> .....                           | 4              |
| 2. Proses penimbangan ikan layur .....                      | 20             |
| 3. Pengangkutan ikan layur menuju <i>cold storage</i> ..... | 22             |

**DAFTAR LAMPIRAN**

| <b>Lampiran</b>                                       | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| 1. Peta lokasi PT. Enam Delapan Sembilan .....        | 35             |
| 2. Struktur organisasi PT. Enam Delapan Sembilan..... | 36             |
| 3. Karyawan di PT. Enam Delapan Sembilan....          | 37             |
| 4. Uji kualitas air PT. Enam Delapan Sembilan .....   | 39             |