

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE PKL	1
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	1
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	2
3.2 Tata Letak Perusahaan	2
3.3 Visi dan Misi	3
3.4 Struktur Organisasi	3
3.5 Ketenagakerjaan	3
3.6 Produk yang Dihasilkan	4
3.7 Pemasaran Produk	4
4 PROSES PRODUKSI IKAN DALAM KALENG	4
4.1 Bahan Baku	4
4.2 Bahan Tambahan	5
4.3 Bahan Pengemas	5
4.4 Proses Produksi	6
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	6
4.4.2 <i>Thawing</i>	6
4.4.3 Sortasi dan Penyiangan Ikan	7
4.4.4 Pencucian	8
4.4.5 Pengisian Ikan ke dalam Kaleng	8
4.4.6 <i>Precooking</i>	9
4.4.7 Penirisan	10
4.4.8 Pengisian Saus	10
4.4.9 <i>Seaming</i>	11
4.4.10 Pencucian Kaleng	11
4.4.11 Penampungan Kaleng	11
4.4.12 Sterilisasi dan Pendinginan dalam Retort	12
4.4.13 Pendinginan	13
4.4.14 Pelabelan dan Pengemasan	13
4.4.15 Penyimpanan	14
5 Hasil dan Pembahasan	14
5.1 Pengukuran Suhu Pusat Ikan	15
5.2 Pengukuran Bobot Ikan	16



5.3 Pengecekan Fisik Ikan	18
5.4 Tindakan Perbaikan	19
6 SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	19
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.