



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KERJA	2
2.1 Lokasi dan Waktu	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah dan Perkembangan	2
3.2 Visi dan Misi	3
3.2.1 Visi	3
3.2.2 Misi	3
3.3 Struktur Organisasi	3
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Produk Yang Dihasilkan	5
4 PROSES PRODUKSI IKAN MACKEREL KALENG	5
4.1 Deskripsi Produk	5
4.2 Bahan Baku	5
4.2.1 Bahan Baku Utama	5
4.2.2 Bahan Baku Penunjang	6
4.3 Bahan Pengemas	7
4.4 Proses Produksi	7
4.4.1 Penerimaan Bahan Baku	7
4.4.2 <i>Thawing</i>	8
4.4.3 Penyiangan dan Pematangan Ikan	8
4.4.4 Pencucian Ikan	8
4.4.5 Pengisian Ikan Dalam Kaleng dan Penimbangan	9
4.4.6 Pemasakan Awal (<i>Precooking</i>)	9
4.4.7 Penirisan	10
4.4.8 Pengisian Medium	10
4.4.9 Penutupan Kaleng (<i>Seaming</i>)	10
4.4.10 Pencucian Kaleng	11
4.4.11 Sterilisasi	11
4.4.12 Pendinginan	11
4.4.13 Pengawasan Produk Akhir	12
4.4.14 Pemberian Label dan Pengemasan	12
4.4.15 Inkubasi	12
4.4.16 Penyimpanan Produk	13
5 PENGAWASAN MUTU PROSES	13
5.1 Penerimaan Bahan Baku	13



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.

5.2 <i>Thawing</i>	14
5.3 Pengisian Ikan dalam Kaleng	14
5.4 Pemasakan Awal	15
5.5 Pemasakan Saus dan Pengisian Saus	15
5.6 Penutupan Kaleng (<i>Seaming</i>)	16
5.7 Sterilisasi	17
5.8 Pendinginan	17
5.9 Pengawasan Produk Akhir	18
5.10 Pelabelan dan Pengemasan	20
5.11 Inkubasi	20
5.12 Penyimpanan Produk Akhir	21
6 SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

1 Jumlah karyawan di PT Maya Food Industries	4
2 Pembagian jam kerja karyawan	4
3 Produk yang dihasilkan	5
4 Kriteria ikan beku	13
5 Hasil tahap penerimaan bahan baku	14
6 Hasil tahap pengisian ikan dalam kaleng	15
7 Hasil tahap pemasakan awal	15
8 Hasil tahap pemasakan saus dan pengisian saus	16
9 Hasil pengecekan kaleng	16
10 Hasil tahap sterilisasi	17
11 Penilaian untuk parameter saus	18
12 Penilaian untuk parameter ikan	19
13 Hasil tahap pengawasan produk jadi	19
14 Hasil tahap pengujian produk setelah inkubasi	20

DAFTAR GAMBAR

1 Masa karantina ikan	7
2 Penyiangan dan Pematangan Ikan	8
3 Pengisian Ikan dalam Kaleng	9
4 Pemasakan Awal (<i>precooking</i>)	9
5 Pengisian Saus	10
6 Mesin <i>Seaming</i>	11



7	Sterilisasi	11
8	Pelabelan	12

DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur Organisasi PT Maya Food Industries	24
2	Diagram Alir Proses Produksi Ikan Mackerel Kaleng	25

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Bogor Agricultural University