



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KERJA	2
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
3 KEADAAN UMUM PT PAN PUTRA SAMUDRA	3
3.1 Sejarah Singkat Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.3 Struktur Organisasi	3
3.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
3.5 Ketenagakerjaan	4
3.6 Produk yang dihasilkan	4
4 ASPEK PRODUKSI	5
4.1 Deskripsi Produk	5
4.2 Bahan Baku	5
4.3 Bahan Tambahan	6
4.4 Bahan Pengemas	7
4.5 Proses Pengolahan Pengalengan Rajungan	7
5 PERENCANAAN <i>VULNERABILITY ASSESSMENT AND CRITICAL CONTROL POINTS</i> (VACCP)	18
5.1 <i>Food Fraud</i>	18
5.2 Langkah-langkah VACCP	20
6 SIMPULAN DAN SARAN	30
6.1 Simpulan	30
6.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	32

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1	Tabel jenis produk <i>pasteurized crabmeat</i>	5
2	Tabel komposisi pencampuran produk	13
3	Tabel jenis pemalsuan pangan	19
4	Matriks faktor kontribusi	23
5	Matriks dampak potensial	27
6	Tabel penilaian resiko	27
7	Tabel penentuan resiko	28

DAFTAR GAMBAR

1	Letak daging rajungan	6
2	Proses pembongkaran daging rajungan	8
3	(a) Proses penerimaan daging rajungan (b) Proses penimbangan	9
4	Proses pengecekan organoleptik	9
5	Proses sortasi daging rajungan	10
6	Proses penimbangan	10
7	<i>Black lamp room</i>	11
8	<i>Metal detector</i>	11
9	Pengkodean kaleng	12
10	(a) Pengisian ke dalam kaleng (b) Penimbangan produk	13
11	Penutupan kaleng	14
12	Tangki pasteurisasi	15
13	Tangki pendinginan	16
14	<i>Cold Storage</i>	17
15	Matriks resiko pangan	18

DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah lokasi	33
2	Struktur organisasi di PT Pan Putra Samudra Cirebon	34
3	Diagram alir proses produksi <i>pasteurized crabmeat</i>	35
4	Persyaratan kualitas air minum Permenkes No 492/Menkes/Per/IV/2010	36
5	Hasil penilaian resiko	37
6	Pengendalian resiko potensi/bahaya	40

