

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	ix
UCAPAN TERIMAKASIH.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Udang Vaname	4
2.2 Kandungan Gizi dan Manfaat Udang.....	5
2.3 Komposisi Kimia Daging Udang	6
2.4 Proses Produksi Kerupuk Udang.....	6
2.5 Penerapan <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	7
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	9
3.1 Tempat dan Waktu	9
3.2 Metode Kerja	9
3.3 Metode Pengumpulan Data	9
3.3.1 Data Primer.....	9
3.3.2 Data Sekunder.....	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12

4.1	Gambaran Umum Perusahaan	12
4.1.1	Sejarah Perusahaan	12
4.1.2	Lokasi Perusahaan	13
4.1.3	Struktur Organisasi	13
4.1.4	Ketenagakerjaan.....	15
4.1.5	Sarana dan Prasarana	19
4.2	Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada PT. Candi Jaya Amerta	22
4.2.1	Lokasi Perusahaan	22
4.2.2	Bangunan Pabrik.....	24
4.2.3	Fasilitas Sanitasi	26
4.2.4	Pemeliharaan Alat.....	28
4.2.5	Higiene Karyawan	29
4.2.6	Pengendalian Hama	30
4.2.7	Pengendalian Proses	31
4.2.8	Manajemen Pengawasan, Pencatatan dan Dokumentasi	37
V	SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1	Simpulan.....	40
5.2	Saran	40
	DAFTAR PUSTAKA	41
	LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Udang.....	6
Tabel 2. Klasifikasi dan jumlah tenaga kerja di PT. Candi Jaya Amerta.....	17
Tabel 3. Pembagian jam kerja karyawan	17
Tabel 4. Sarana yang digunakan ada perusahaan.....	20
Tabel 5. Prasarana yang digunakan di PT. Candi Jaya Amerta	21
Tabel 6. Standar Mikrobiologi Produk Akhir	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Udang Vaname (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	5
Gambar 2. Lokasi depan PT. Candi Jaya Amerta	23
Gambar 3. Toilet dan wastafel karyawan.....	28
Gambar 4. Alat pengendali hama.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lokasi Praktek Kerja Lapang.	44
Lampiran 2. Proses Pengolahan Limbah.....	45
Lampiran 3. Proses Produksi Kerupuk Udang.....	46
Lampiran 4. Sertifikat HACCP PT. Candi Jaya Amerta.....	47
Lampiran 5. Sertifikat Halal PT. Candi Jaya Amerta	48