

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Udang Windu	4
2.1.1. Klasifikasi	4
2.1.2 Morfologi	4
2.1.3 Habitat dan Tingkah Laku.....	6
2.1.4 Komposisi Daging Udang Windu	7
2.2. Tata Letak Pabrik	9
2.2.1 Definisi Tata Letak Pabrik	9
2.2.2 Tujuan Tata Letak	10
2.2.3 Jenis Tata Letak.....	10
2.2.4 Aliran Bahan	12
2.3. Pembekuan Udang.....	13
III PELAKSANAAN	16
3.1. Tempat dan Waktu	16
3.2. Metode Kerja	16
3.3. Metode Pengumpulan Data	16
3.3.1. Data Primer	17
3.3.2. Data Sekunder	18
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapangan	19
4.1.1. Sejarah Perusahaan.....	19
4.1.2. Lokasi Perusahaan.....	20

IR – PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.1.3.	Visi dan Misi Perusahaan.....	21
4.1.4.	Struktur Organisasi Perusahaan	21
4.1.5.	Ketenagakerjaan.....	22
4.2.	Tata Letak Pabrik	22
4.2.1.	Kapasitas Produksi	23
4.2.2.	Tahapan Proses Produksi Udang Beku	24
4.3	Penerapan Tata Letak	24
4.3.1	Penerapan Tata Letak terhadap ISO 22000.....	26
4.3.2	Aliran Bahan	29
4.3.3	Permasalahan Tata Letak	32
4.3.4	Usulan Perbaikan Tata Letak	33
V	PENUTUP.....	34
5.1.	Simpulan.....	34
5.2.	Saran	35
	DAFTAR PUSTAKA	36
	LAMPIRAN.....	39