

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Bahan Baku	5
2.1.1 Klasifikasi udang vanamei (<i>L. Vannamei</i>)	5
2.1.2 Morfologi	5
2.1.3 Kandungan gizi	6
2.2 Persyaratan mutu bahan baku	7
2.3 Manajemen usaha	8
2.3.1 PDCA (plan-do-check-action)	9

III	PELAKSANAAN KEGIATAN	12
3.1	Tempat dan Waktu	12
3.2	Metode Kerja	12
3.3	Metode Pengumpulan Data.....	12
3.3.1	Data Primer.....	12
3.3.2	Data Sekunder	14
IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1	Keadaan umum lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL)	15
4.1.1	Sejarah berdirinya PT.Istana Cipta Sembada (ICS)	15
4.1.2	Lokasi dan tata letak perusahaan	16
4.1.3	Struktur organisasi	16
4.1.4	Sarana dan prasarana	17
4.2	Manajemen Penerimaan Bahan Baku di PT. Istana Cipta Sembada	18
4.2.1	Perencanaan (<i>plan</i>)	18
4.2.2	Pelaksanaan (<i>do</i>)	21
4.2.2.1	Survei	21
4.2.2.2	Pemanenan	22
4.2.2.3	Penerimaan bahan baku	14
4.2.3	Pengawasan (<i>check</i>)	27
4.2.4	Tindakan Perbaikan (<i>Act</i>)	29
4.3	Kendala Penerimaan Bahan Baku	30
V	KESIMPULAN DAN SARAN	31
	DAFTAR PUSTAKA	32
	LAMPIRAN.....	35