

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>)	4
2.1.2 Morfologi Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>)	4
2.1.3 Habitat Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>).....	6
2.2 <i>Ebi Fry</i>	6
2.2.1 Pengertian <i>Ebi Fry</i>	6
2.2.2. Proses Pengolahan <i>Ebi Fry</i>	7
2.3 Good Manufacturing Practices (GMP)	8
2.3.1 Pengertian Good Manufacturing Practices (GMP)	8

2.3.2 Ruang Lingkup <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	8
2.4 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> pada Perusahaan <i>Eby Fry</i>	12
III PELAKSANAAN KEGIATAN	14
3.1 Tempat dan Waktu	14
3.2 Metode Kerja	14
3.3 Metode Pengumpulan Data	14
3.3.1 Metode Observasi	14
3.3.2 Wawancara	15
3.3.3 Studi Pustaka	15
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	17
4.1.1 Sejarah Pendirian PT. Central Pertiwi Bahari	17
4.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	18
4.1.3 Lokasi Perusahaan	19
4.1.4 Struktur Organisasi	19
4.1.4 Ketenagakerjaan	19
4.2 Fasilitas Perusahaan	20
4.2.1 Fasilitas Produksi	20
4.2.2 Fasilitas Penunjang	21
4.3 Kegiatan Praktek Kerja Lapang Kualitas Kontrol Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada Pengolahan <i>Ebi Fry</i>	23
4.3.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi	24
4.3.2 Bangunan dan Fasilitas	27
4.3.3 Peralatan Produksi	34
4.3.4 Sarana Penyediaan Air	35
4.3.5 Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi	36
4.3.6 Kesehatan dan Hygiene Karyawan	40
4.3.7 Sistem Pengendalian Hama	41
4.3.8 Sarana Penyimpanan	42
4.3.9 Pengendalian Proses	44
4.3.10 Pelabelan Pangan	46

IR - PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.3.11 Manajemen Pengawasan	47
4.3.12 Penarikan Produk	48
4.3.13 Dokumentasi dan Pencatatan	49
4.3.14 Pelatihan Karyawan	50
V KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	59