

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>).....	4
2.2 Good Manufacturing Practices	6
2.2.1 Lokasi	8
2.2.2 Fasilitas.....	8
2.2.3 Sarana Penyediaan Air	9
2.2.4 Sanitasi	9
2.2.5 Penyimpanan	9
2.2.6 Quality Control.....	10
2.3 CV. Fania Food Yogyakarta	10
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 Gambaran Umum CV. Fania Food.....	15
4.2 Visi dan Misi Perusahaan	17
4.3 Struktur Organisasi	17
4.4 Penerapan Good Manufacturing Practice pada CV. Fania Food...	20
4.4.1 Tata Letak Lingkungan di CV. Fania Food	20
4.4.2 Fasilitas dan Sanitasi	22
4.4.3 Sistem Pengendalian Hama.....	23
4.4.4 Hygiene Karyawan.....	24
4.4.5 Manajemen dan Pengawasan	24
4.4.6 Pencatatan dan Dokumentasi	25
4.5 Tahapan produksi.....	25
4.6 Good Manufacturing Practices	29
V SIMPULAN DAN SARAN	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Penerapan GMP pada CV. Fania Food Yogyakarta	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i>).....	5
2. Struktur Organisasi CV. Fania Food Yogyakarta.....	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Lokasi Praktek Kerja Lapang.....	38
2. Fungsi Setiap Bagian Struktur Organisasi.....	39
3. Layout Bangunan	42
4. Layout Saluran Air	44
5. Layout Pest Control.....	46
6. Diagram Alir Proses	47