

DAFTAR ISI

	HALAMAN
RINGKASAN.....	v
SUMMARY.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Cumi-cumi (<i>Loligo sp.</i>).....	3
2.1.1 Deskripsi Cumi-cumi.....	3
2.1.2 Klasifikasi dan Morfologi.....	4
2.1.3 Kandungan Nutrisi dan Manfaat Cumi-cumi.....	5
2.2 GMP (Good Manufacturing Practices).....	7
2.3 Ruang Lingkup GMP.....	8
III PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG.....	11
3.1 Tempat dan Waktu.....	11
3.2 Metode Pelaksanaan.....	11
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	11
3.3.1 Data Primer.....	11
3.3.2 Data Sekunder.....	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	15
4.1.1 Sejarah Perusahaan.....	15

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

4.1.2	Lokasi dan Letak Geografis	16
4.1.3	Visi dan Misi	17
4.1.4	Struktur Organisasi dan Tenaga Kerja	17
4.1.5	Sarana dan Prasarana	18
4.2	Tahapan Produksi	19
4.3	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) pada CV. Fania Food	22
4.3.1	Lingkungan dan Lokasi	25
4.3.2	Bangunan.....	26
4.3.3	Fasilitas dan kegiatan sanitasi.....	27
4.3.4	Sistem pengendalian hama	29
4.3.5	Hygiene karyawan.....	30
4.3.6	Pengendalian proses	31
4.3.7	Manajemen dan pengawasan	32
4.3.8	Pencatatan dan dokumentasi.....	32
V	SIMPULAN DAN SARAN	33
5.1	Kesimpulan	33
5.2	Saran	33
	DAFTAR PUSTAKA	34
	LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan lysine dari berbagai jenis makanan	6
2. Persentase kandungan air, protein, lemak dan abu dari jaringan otot mantel beberapa jenis cumi-cumi.....	6
3. Praktek Penerapan GMP pada CV. Fania Food	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Cumi–cumi (<i>Loligo sp.</i>)	4
2. Hierarki Keputusan.....	7
3. Bagan cakupan standar GMP	8
4. Struktur organisasi CV. Fania Food	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah lokasi praktek kerja lapang	36
2. Fungsi setiap bagian struktur organisasi	37
3. Layout bangunan	39
4. Layout saluran air	41
5. Layout pest control	43
6. Gambaran sarana dan fasilitas di CV. Fania Food	44
7. Sertifikat Halal MUI.....	45
8. Sertifikasi Produk Hasil Perikanan.....	46