

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
1.3.1 Manfaat bagi mahasiswa	2
1.3.2 Manfaat bagi perusahaan.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>).....	4
2.1.1 Klasifikasi Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)	4
2.1.2 Morfologi Rajungan (<i>Portunus pelagicus</i>)	4
2.2 Penanganan Bahan.....	5
2.2.1 Penanganan Rajungan	6
2.3 Tata Letak.....	7
2.3.1 Definisi dan Tujuan Perencanaan Tata Letak	7
2.3.2 Jenis Tata Letak.....	8
2.3.3 Aliran bahan	9
III PELAKSANAAN	11
3.1 Tempat dan Waktu	11
3.2 Metode Kerja	11
3.3 Metode Pengumpulan Data	11
3.3.1 Data Primer	11
A. Observasi	12
B. Wawancara.....	12

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

C.	Partisipasi Aktif	13
3.3.2	Data Sekunder	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		14
4.1	Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang	14
4.1.1	Sejarah Berdirinya PT. Pan Putra Samudra	14
4.1.2	Lokasi PT. Pan Putra Samudra.....	14
4.1.3	Struktur Organisasi Perusahaan	15
4.1.4	Visi dan Misi PT. Pan Putra Samudra.....	16
4.2	Diagram Alir Proses Produksi Pengalengan Rajungan	16
4.3	Tata Letak.....	17
4.3.1	Tata Letak Ruang Produksi PT. Pan Putra Samudra.....	17
4.4	Penanganan Rajungan	20
V PENUTUP		24
5.1	Simpulan.....	24
5.2	Saran	24

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rajungan Jantan dan Rajungan Betina.....	4
2. Tata Letak Ruang Produksi Pengalengan Rajungan	18
3. Bahan baku datang	21
4. Pengangkutan rajungan dengan trolley.....	21
5. Daging melewati metal detector	21
6. Proses pengkodean kaleng.....	22
7. Pengangkutan kaleng ke bak pasteurisasi dan chilling	23
8. Alat pengangkut kaleng dari pasteurisasi ke casing	23