



### Keterangan :

- R1** RUANG PENCUCIAN IKAN dan PEMISAHAN TULANG
- R2** RUANG PENEPUNG TULANG IKAN
- R3** RUANG PERALATAN PRODUKSI
- R4** RUANG PRODUKSI
- R5** RUANG PENDINGINAN
- R6** RUANG PENGEMASAN
- R7** RUANG STOK HASIL PRODUKSI
- R8** RUANG ADMINISTRASI
- R9** GUDANG
- R10** RUANG GANTI KARYAWAN
- R11** RUANG DISPLAY PRODUK

 Alur pergerakan karyawan

 Alur proses produksi



Lokasi lampu penerangan



Lokasi Pest Control

**F1**

Lokasi freezer Tulang dan Kulit Ikan

**F2**

Lokasi freezer daging ikan beku

**F3**

Lokasi freezer penyimpanan produk akhir