

BAB IV

KESIMPULAN

1. Tim HACCP pabrik teh cair manis dalam kemasan Tetra Pak berjumlah enam orang yang terdiri dari ketua tim HACCP yang merupakan manajer *quality control* dan anggota tim HACCP yang merupakan manajer-manajer yang berasal dari seluruh departemen.
2. Proses pengolahan teh cair manis dalam kemasan Tetra Pak termasuk dalam kategori resiko II yang mengandung bahaya E dan F.
3. *Critical Control Point* (CCP) dalam proses pengolahan teh cair manis dalam kemasan Tetra Pak adalah *water treatment*, sterilisasi, perendaman kemasan Tetra Paper dalam H₂O₂, dan pengisian produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Afianto, E. 2008. Analisis bahaya dan penentuan titik kritis, (dalam *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*, Sahirman, Ed.), Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta, 77-123.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-4852-1998: Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. [http://www.ebookpangan.com/E-BOOK%20GRATIS/ Ebook%20Pangan/sni%2001-4852-1998%20%20HACCP.pdf](http://www.ebookpangan.com/E-BOOK%20GRATIS/Ebook%20Pangan/sni%2001-4852-1998%20%20HACCP.pdf) (12 Juni 2012).
- Bryan, F. L. 1995. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. Diterjemahkan oleh Ditjen PPM dan PLP. Jakarta: Depkes RI.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Farida, I., 2001. Pengkajian Pelaksanaan GMP, Penyusunan HACCP Plan dan Sanitasi Instant Tea Mix di PT. Unilever Indonesia Divisi Foods, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Loken, J.K. 1994. *The HACCP Food Safety Manual*. New York: John Willey and Son, Inc.
- Putri, E.W., 2008. Kajian Awal Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Susu Pasteurisasi di Milk Treatment KPBS Pengalengan Bandung. *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

- Setiawan, L.T dan M. Krestantini., 2012. Proses Pembuatan Teh Botol Kotak dan *Fruit Tea* di PT. Sinar Sosro KPB Gresik. *Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point*), *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1 (2), 183-190
- Suklan, H. 1998. *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI
- Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BrioPress.