

BAB VII

KESIMPULAN

Berdasarkan teori, analisa, dan perhitungan sebelumnya dapat disimpulkan bahwa unit sanitasi pabrik pengolahan mi kering:

1. Terdiri atas sanitasi bahan baku, mesin dan peralatan, pekerja, ruang produksi, ruang produk jadi, lingkungan, dan pengolahan limbah.
2. Biaya sanitasi untuk setiap bungkus mi kering adalah Rp 153,8233/bungkus, yaitu setara dengan 3,0765% dari harga jual mi kering, yaitu Rp 5.000,00.
3. Persentase biaya sanitasi per bungkus mi kering terhadap biaya produksi adalah 3,9994%.

Dari data tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa unit sanitasi untuk pengolahan mi kering dengan kapasitas 2 ton/hari ini layak untuk dijalankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainia. *Study of Cleaning in Place Techniques: Public Report*. 2019. <http://www.ozonecip.net/pdf/CleaningandCIPtechniques.pdf>. (Diakses 16 Oktober 2019).
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mi dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya. Halaman: 16.
- Astawan, M. 2003. *Pembuatan Mie Bihun*. Jakarta: Gramedia. Halaman: 10.
- Aulina, R. 2013. *Aneka Olahan Mi Untuk Pengembangan Usaha*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132048525/pengabdian/aneka-olahan-mie-untuk-pengembangan-usaha.pdf> (Diakses tanggal 20 September 2019).
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Mi Instan*. https://www.academia.edu/10029540/sni_mie_instan (Diakses tanggal 19 September 2019).
- Bayoran Teknik. 2017. *Mesin Miixng Adonan Mi*. <https://bayoranteknik.co.id/product/mesin-aduk-mie-ms-410-bayoran-teknik/> (Diakses 26 September 2019).
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Halaman:22.
- Fitasari, E. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Gouda Olahan*. <https://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/143/137>. (Diakses tanggal 19 September 2019).
- Halwan, C. A. dan F. C. Nisa. 2015. *Pembuatan Mi Kering Gembili dan Bekatul (Kajian Proporsi Tepung Terigu: Gembili dan Penambahan Bekatul)*, *J. Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1548-1559.

- Hariyadi, P. 2019. *Masa Simpan dan Batas Kadaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama. Halaman: 108.
- Heldman, D. R. and W. H. Richard. 1998. *Principles of Food Processing*. Maryland: An Aspen Publisher, Inc. Halaman: 65.
- Hendrasetyawati, T. D. 2017. *Pengawasan Mutu Berdasarkan Uji Fisik dan Kimia Tepung Terigu Pada Bahan Baku Pembuatan Mi Instan di PT. Indofood CBP. Sukses Makmur Tbk. Divisi Noodle Cabang Semarang*.
<http://repository.unika.ac.id/14550/1/14.I1.0037%20Theresia%20Dwi%20H.pdf>. (Diakses 26 September 2019).
- Hou, G. 2017. *Oriental Noodles*. <https://www.wmcinc.org/wp-content/uploads/2017/09/ORIENTAL-NOODLES-by-G.-Hou.pdf>.(Diakses 26 September 2019)
- Iskandar, S. 2017. *Ilmu Kimia Teknik*. Yogyakarta: Deepublish. Halaman: 110-111.
- Ismanik, T. 2009. *Laporan Magang di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Semarang Jawa Tengah (Pengendalian Mutu Mi Instan)*.
<https://eprints.uns.ac.id/8364/1/102901709200908141.pdf> .(Diakses 26 September 2019).
- Julianti, E., M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*.
<http://www.ucarecdn.com/e173244f-0f72-4b04-b41d-74d78cee852c/>. (Diakses 26 September 2019).
- Jumiati, T. 2009. *Laporan Magang di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Semarang Jawa Tengah (Pengendalian Mutu Mi Instan)*.
<https://eprints.uns.ac.id/8622/1/103422809200909431.pdf>. (Diakses 26 September 2019).
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Limbah*. Yogyakarta :UGM Press. Halaman: 67.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Halaman: 89

- Kartika, E. 2010. Pembuatan Mie Kering dengan Penambahan Daging Sapi, *Skripsi S-1*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf> (Diakses tanggal 19 September 2019).
- Kurniawan, A., T. Estiasih, dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Mi dari Umbi Garut (*Maranta arundinacea L.*): Kajian Pustaka, *J. Pangan dan Agroindustri* 3(3): 847-854.
- Madhavi, D. L., S. S. Deshpande, and D. K. Salunkhe. 1995. *Food Antioxidants: Technological, Toxicological, and Health Prepective*. New York: Marcel Dekker Inc. Page: 177.
- Maharani, Y., F. Hamzah, dan Ramayuni. 2017. *Pengaruh Perlakuan Sodium Tripolyphosphate (Stpp) Pada Pati Sagu Termodifikasi Terhadap Ketebalan, Transparansi Dan Laju Perpindahan Uap Air Edible Film*. <https://media.neliti.com/media/publications/201433-none.pdf> .(Diakses tanggal 23 Agustus 2019).
- Makfoeld, D., D. W. Marseno, P. Hastuti, S. Raharjo, S. Sastrosuwignyo, Suhardi, S. Martoharsono, S. Hadiwiyoto, dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Halaman 126.
- Mesin, Toko. 2017. *Mesin Ayakan*. <https://www.tokomesin.com/mesin-ayakan-tepung-stainless-berkualitas.html> .(Diakses tanggal 31 Oktober 2019)
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa, *J. Agrotek* 9 (2):127-133.
- Nathania, E. 2017. Pengawasan Mutu Fisik dan Organoleptik pada Bumbu Mi Instan Non-Reguler di PT. Indofood CBP. Sukses makmur Tbk. Divisi Noodle Semarang, *Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

- Ningsih, T. P. N. 2009. Proses Pembuatan Mi Instan di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk. Seragen-Jawa Tengah, *Tugas Ahir- D3*, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Omiere, G. C., O. F. Umeji, and N. E.Obesi. 2014. Acceptability of Noodle Produced from Blend of Wheat, Acha, and Soybean Composite Flour, *Official Journal of Niggerian Institute of Food Science and Technology* 32(1):31-37.
- Owens, G. 2001. *Cereals and Processing Technology*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited. Page: 149.
- Pak, T. 2015. *Cleaning in Service: A Guide to Cleaning Techhology in The food Processing Industry..*
<https://tpcomprod.blob.core.windows.net/static/documents/cip-guide.pdf>. (Diakses 16 Oktober 2019).
- Pramita, M. 2009. *PT. Podorejo Sukses Magelang (sanitasi pabrik)*. Surakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Peleg, K. 1985. *Produce Handling Packaging and Distribution*. Connecticut: The AVI Publishing Co. Inc.
- Peter.M.S. and Timmerhaus.K.D., 1991, *Plant Design an Economic for Chemical Engineering 3ed*, McGraww-Hill Book Company, New York.
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca. Halaman: 5.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina. D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press. Halaman: 1-2.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sampurno, B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan, *Jurnal Sains Materi Indonesia*. Halaman 15-22.

- Setiawan, H. 2013. Perencanaan Unit Sanitasi Pada Pabrik Pengolahan Mie Instan dengan Kapasitas Produksi 10 Ton/Hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Sjalfrizal. 2008. *Ekonomi Regional*. Jakarta: Niaga Swadaya. Halaman:5.
- Sugiarto, Melisa. 2017. Perencanaan Unit Pengawasan Mutu Pada Pabrik Pengolahan Teh Hitam Ctc Dengan Kapasitas Bahan Baku 14 Ton/Hari Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. <https://docplayer.info/37500177-Perencanaan-unit-pengawasan-mutu-pada-pabrik-pengolahan-teh-hitam-ctc-dengan-kapasitas-bahan-baku-14-ton-hari-tugas-perencanaan-unit-pengolahan-pangan.html>. (Diakses 18 November 2019)
- Suhasimi, A. 2019. *Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Yogyakarta: Deepublish. Halaman: 58.
- Sukmana, D. 2011. Perancangan dan Pengujian Kemasan Berbahan Karton Gelombang (*Corrugated Fiber Board*) untuk Buah Manggis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Suryanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman: 38.
- Tjahjana, M. M. 2013. Pengawasan Produk Mi Instan PT. Indofood CBP. Sukses Makmur Tbk. Divisi Noodle Cabang Semarang. <http://repository.unika.ac.id/1183/1/10.70.0044-KP-Margareta%20Mellisa%20Tjahjana.pdf>. (Diakses 26 September 2019).
- Wahyudi, N dan S. Satriyono. 2017. *Mantra Kemasan Juara*. Jakarta: Elex Media Computindo. Halaman: 40.
- Widyati, R. dan Yuliarsih. 2002. *Higiene & Sanitasi Umum Dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Grasindo.

- Winarno, F. G. 1999. *Comertial Sterilization For Food Product*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama. Halaman: 35.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-BRIO Press. Halaman: 16.
- Winarno, F. G. 2006. *Mi Instan: Mitos, Fakta dan Potensi*. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama. Halaman: 22.
- Wuestenberg, T. 2014. *Cellulose and Cellulose Derivatives in The Food Industry*. New Jersey: John Wiley and Sons. Halaman: 440.
- Wringley, C.W., H. Corke, K. Seetharaman, J. Faubion. 2015. *Encyclopedia of Food Grain*. Waltham :Academic Press.
- Youngson, R. 2003. *Antioksidan: Manfaat Vitamin C dan E Bagi Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Arcan. Halaman: 19.