

BAB VIII

KESIMPULAN

1. Kegiatan sanitasi yang dilakukan untuk pabrik *jelly* meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi pekerja, sanitasi air, sanitasi mesin dan peralatan, dan sanitasi bangunan.
2. Sanitasi bahan baku dan bahan pembantu meliputi pengecekan *supplier*, merk dan spesifikasi bahan, kontaminasi pada bahan, pengecekan tanggal kadaluarsa, tanggal pengiriman, dan tanggal pemakaian bahan tersebut.
3. Sanitasi pekerja meliputi pengecekan kesehatan pekerja dan penggunaan kelengkapan kerja.
4. Sanitasi air meliputi pengujian laboratorium yang meliputi pengujian secara fisik, kimia, dan biologi serta penggantian karbon aktif secara berkala setiap enam bulan sekali.
5. Sanitasi dan peralatan meliputi pembersihan dengan air suhu 80°C, pencucian dengan detergen, pembilasan, pencucian dengan larutan klorin, dan pembilasan akhir dengan air.
6. Sanitasi bangunan meliputi pembersihan lantai, dinding, dan langit-langit ruangan-ruangan di dalam pabrik, serta pencegahan dari serangan dan tikus.
7. Penerapan sistem sanitasi yang baik dapat meningkatkan umur simpan produk, meningkatkan harga jual produk, serta memberikan keamanan bagi konsumen dalam mengonsumsi produk.
8. Biaya sanitasi yang dibebankan untuk satu *cup jelly* sebesar 1,20% dari biaya produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Qanytah dan Surjana. 2009. Penerapan Standar Penggunaan Pemanis Buatan pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, Bukit Tegalepek Sidomulyo, Ungaran.
- Anonim. 2013. *Material : PDMS (polydimethylsiloxane)*. <http://www.mit.edu/~6.777/matprops/pdms.htm> (10 April 2013).
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Gula Kristal - Bagian 2: Rafinasi*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Chaplin, M. 2009. *Carragenaan*. <http://www1.lsbu.ac.uk/water/hycar.html> (21 Februari 2012).
- CODEX Alimentarius. 2011. *GSFA Provisions for Polydimethylsiloxane*. <http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/additives/details.html?id=205> (10 Mei 2012).
- CODEX STAND 192-1995. 2011. *Codex General Standart for Food Additives*. http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf (10 Mei 2012).
- Contiz, E. T., C. T. Ho, and C. J. Mussinan (Ed). 1998. *Food Flavors: Formation, Analysis, and Packaging Influences*. <http://www.science-direct.com/science/bookseries/01674501/40> (17 Februari 2012).
- Distantina, S., Fadilah, Danarto Y. C., Wiratni dan M. Fahrurrozi. 2010. Proses Ekstraksi Karaginan dari *Eucheuma cottonii*, *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses ISSN: 1411-4216*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Edwin, D. P. 2012. *Pengertian Biaya Bahan Baku*. <http://www.scribd.com/doc/86999424/15/Pengertian-Biaya-Bahan-Baku> (2 Agustus 2012).

- Hinata, S. 2010. *Plastik*. <http://sartikahinata.wordpress.com/2010/08/11/plastik/> (5 November 2012).
- Hudak-Ross, M and B. Ferree. 2003. Essential Elements of Sanitation in the Beverage Industry. Dalam Tammy Foster dan Purnendu C.V. (Ed.). *Beverage Quality and Safety*. USA: CRC Press.
- JAMSOSTEK. 2013. Program-Program Jaminan Sosial Tenaga Kerja. <http://www.jamsostek.co.id/> (8 Juli 2013).
- Jenie, B. S. L dan S. Fardiaz. 1988. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B. 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Luthana, Y. K. 2008. *Proses Produksi Jelly Drink*. <http://yongkikastanya.luthana.wordpress.com/pembuatan-jelly-drink> (29 Februari 2012).
- Margono, T., D. Suryati dan S. Hartinah. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/?mnu=6&ttg=6&doc=6a3> (27 Februari 2012).
- Marriott, N. G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4th ed.* Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia, Nomor: 30 Tahun 2012, Tentang Tarif Tenaga Listrik yang Disediakan oleh Perusahaan Perseroan (Persero) PT. Perusahaan Listrik Negara. <http://www.pln.co.id/dataweb/TTL%202013/Permen%20No%2030%20%20Tahun%202012%20TTL.pdf> (5 Juni 2013).
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 722/Menkes/Per/IX/88, Tentang Bahan Tambahan Makanan*. http://storage.jakstik.ac.id/ProdukHukum/DalamNegri/Menkes_722.pdf (5 November 2012).

- Peters, M. S., K. D. Timmberhaus, and R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 5th Edition. New York: McGraw Hill Companies, Inc.
- Purnawijayanti, H. S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soeryanto, E. S. 2009. *Enterpreneurship: Menjadi Pebisnis Ulung*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo KOMPAS Gramedia.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Bahan Tambahan Makanan, SNI 01-0222-1995. Sumber: Badan Standarisasi Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2004. Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan, SNI 01-6993-2004. Sumber : Badan Standarisasi Nasional.
- Suptijah, P. 2002. *Rumput Laut: Prospek dan Tantangannya, Makalah Pengantar Falsafah Sains Program Pasca Sarjana*. <http://rudyct.com/pps702-ipb> (29 Januari 2012).
- Widiyanti, N. L. P. M. dan N. P. Ristiati. 2007. *Analisis Kualitatif Bakteri Koliform Pada Depo Air Minum Isi Ulang Di Kota Singaraja Bali*.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi pertama. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F. G., dan B. S. L. Jenie. 1980. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Penanganannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F. G., dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.