

**SANITASI PADA PABRIK PENGOLAHAN
WAFER *CREAM***

MAKALAH KOMPREHENSIF



Oleh :

SHELLY WINARNO
(6103006010)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
S U R A B A Y A
2010**

SANITASI PADA PABRIK PENGOLAHAN WAFER *CREAM*

MAKALAH KOMPERHENSIF

Diajukan Kepada

Fakultas Teknologi Pertanian,

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan

Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Progran Studi Teknologi Pangan

OLEH:

SHELLY WINARNO

6103006010

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA

SURABAYA

2010

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Shelly Winarno

NRP : 6103006010

Menyetujui karya ilmiah saya:

SANITASI PADA PABRIK PENGOLAHAN WAFER CREAM

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital
Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan
akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat
dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 September 2010

Yang menyatakan,



LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul *"Sanitasi dalam Pabrik Wafer Cream"* yang disusun oleh Shelly Winarno (6103006010), telah diujikan pada tanggal 4 September 2010 dan telah dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Tim Penguji



Ir. Indah Kuswardani, MP.

Tanggal : 27/9/2010

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.

Tanggal: 30-9-2010

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah komprehensif dengan judul “*Sanitasi dalam Pabrik Wafer Cream*” yang diajukan oleh Shelly Winarno (6103006010) telah disetujui dan telah diujikan.

Dosen Pembimbing II,



Drs. Sutarjo Surjoseputro
Tanggal

Dosen Pembimbing I,



Ir. Indah Kuswardani, MP.
Tanggal: 27/2010
19

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Makalah komprehensif saya yang berjudul :

“Sanitasi dalam Pabrik Pengolahan Wafer Cream”

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau yang diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiatisme, maka saya bersedia dikenai sanksi sesuai berupa pembatalan kelulusan ataupun pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009).

Surabaya, 15 September 2010



Shelly Winarno

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis dapat menyelesaikan Makalah komprehensif dengan judul “*Sanitasi dalam Pabrik Wafer Cream*”. Makalah komprehensif ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Indah Kuswardani, MP. selaku dosen pembimbing I dan Drs. Sutarjo Surjoseputro selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Semua pihak yang juga terkait di dalam membantu penulis untuk menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini masih jauh dari sempurna, tetapi diharapkan laporan ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan para pembaca.

Surabaya, 10 Juli 2010

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
BAB II. PENERAPAN SANITASI PADA PABRIK WAFER <i>CREAM</i>	
2.1. Sanitasi Bahan Baku dan Bahan Pembantu	5
2.2. Sanitasi Lingkungan	6
2.3. Sanitasi Mesin dan Peralatan.....	9
2.4. Sanitasi Pekerja	11
2.5. Sanitasi Air.....	14
2.6. Pengolahan Limbah.....	16
BAB III. KESIMPULAN	21
DAFTAR PUSTAKA.....	22

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Persyaratan Air Minum.....	15
Tabel 2.2. Standar Umum Air Minum untuk Pengolahan Pangan.....	15
Tabel 2.3. <i>Effluent</i> yang dihasilkan	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Pengolahan Limbah Pabrik Pengolahan Wafer *Cream*..... 19

Shelly Winarno (6103006010), “**Sanitasi Pada Pabrik Pengolahan Wafer Cream**”

Di bawah bimbingan:

1. Ir. Indah Kuswardani, MP.
2. Drs. Sutarjo Surjoseputro, MSi.

RINGKASAN

Sanitasi merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam suatu industri pengolahan pangan. Sanitasi berkaitan dengan semua usaha untuk mengurangi atau menghilangkan jumlah mikroorganisme yang dapat menimbulkan penyakit ataupun mengkontaminasi produk pangan yang diproduksi. Sanitasi selain berpengaruh terhadap kualitas dan waktu simpan produk yang dihasilkan, juga akan berpengaruh pada citra perusahaan.

Sanitasi pada proses pengolahan wafer *cream* antara lain meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi lingkungan proses dan sanitasi pekerja. Proses sanitasi harus dilakukan dengan cermat dan baik agar kualitas wafer *cream* yang dihasilkan baik.

Kata kunci: wafer *cream*, sanitasi