

BAB VII

KESIMPULAN

1. Perencanaan unit sanitasi pabrik sosis meliputi perencanaan sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi peralatan dan mesin, sanitasi pekerja, sanitasi air, sanitasi ruang pengolahan, sanitasi bangunan, sanitasi lingkungan dan sanitasi produk jadi dinilai layak secara teknis dan ekonomis.
2. Biaya sanitasi produk sosis per kilogram sebesar Rp.1.933,34.
3. Persentase biaya sanitasi tiap kilogram sosis 8 % dan dinilai layak untuk diaplikasikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H.B., Forrest, J.C., E.D. Hendrick., M.D. Judge and R.A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th edit. Iowa: Kenda Hunt Publishing.
- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Anonim. 2006. *Sagu Sebagai Bahan Pangan*. www.Ebookpangan.com. Diakses pada 13 Febuari 2018.
- Astawan, M. 2009. *Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB*. <http://www.masenchipz.com/bahaya-laten-sosis>. 05 Juli 2018.
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). 2012. *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya*. Provinsi DIY. Diakses 2 Desember 2017. <http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizibahan-pangan-dan-olahan.pdf>.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- , 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3729-1995. Tepung Sagu. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- , 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3709-1995. Rempah-Rempah Bubuk. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- , 1994. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3451-1994. Tepung Tapioka. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Balai Informasi Pertanian DKI Jakarta. 1993. Karkas dan Bagian-Bagiannya. *Agdex 403/26*, I.
- Deperindag. 1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan* (SNI 01-3553-1996). Jakarta : Departemen Perindustrian RI.

- Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia, 2002. *Regulation Issued of Policy*. DEPERINDAG.
- Ehlers, V.M and E.W. Steel. 1979. *Municipal and Rural Sanitation*. New York: John Willy & Sons Inc.
- Gordon and Davis. 2008. *Hospitality Industry Handbook on Nutrition and Menu Planning*. South Africa: Formeset.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli., 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Helmy, S. 2015. *Mengenal Kualitas dan Mekanisme Pengawetan Daging*. Aceh: BPTP (Badan Pengkajian Teknologi Pertanian) Aceh. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/infoteknologi/786menenal-kualitas-danmekanismepengawetan-daging>. diakses pada 14 Mei 2017.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, II. John Canada: Willey and Sons Inc.
- Jafar, N. 2012. Aspek Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Penyelenggaraan Makanan Institusi. *Makalah*. Makassar: Universitas Hasanuddin Medan.
- Jenie, B.S.L. 1996. "Sanitasi dalam Industri Pangan" dalam *Kumpulan Hand Out Kursus Singkat Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Jeremiah, L.E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Kartadinata, S. 2004. Pendidikan untuk Pengembangan Sumber Daya Manusia Bermutu Memasuki Abad XXXI: Implikasi Bimbingannya, Psikopedagogia. *Jurnal Psikologi Pendidikan dan Bimbingan*. 1:1.
- Kholmi, M. 2003. "Akuntansi Biaya", Edisi Empat. Yogyakarta: BPFE.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf>. Diakses pada 11 Febuary 2017.
- Kramlich, R.V. 1971. *The Science Of Meat and Meat Product*, San Fransisco.

- Labensky, S.L and A.M. Hause. 1995. *On Cooking: Techniques from Expert Chefs*. New York: Prentice Hall.
- Liu, K.S. 1997. *Soybeans: Chemistry, Technology, and Utilization*. New York: Chapman & Hall.
- Marriot N.G. 1999. *Principle of Food Sanitation*, 4 th edition. Maryland: Aspen Publication.
- Nida, M.C. 2016. Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka Dengan *Texturized Vegetable Protein* (TVP) Terhadap Sifat Orgnaoleptik Bakso Nabati. *Karya Tulis Ilmiah Gizi*. Bandung: Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup No. 14. 2008. Tentang Bahan Baku Mutu Air Limbah Olahan Daging. <http://www.pelatihanlingkungan.com/wpcontent/uploads/2015/01/Permen-LH-5-2014-tentang-Baku-Mutu-Air-Limbah.pdf>. Diakses tanggal 13 Februari 2018.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mc Wather, L.R. Beuchat and R.D. Philips. 1997. Optimizing Acceptualy Of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea And Peanut Flours. *J. Food Sci.* 62 (4) : 889- 893.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Puteri, L.M.C. 2010. Pengaruh Variasi Konsentrasi Isolat Protein Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam Afkir, *Skripsi*, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Schaschke, C.J. 2011. *Food Processing*. Glasgow: Department of Chemical & Process Engineering University of Strathclyde.
- Shurtleff, W and Aoyagi, A. 2010. *History of Soybeans and Soyfoods in South Asian/Indian Subcontinrnt*. USA: Soyinfo Center.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada Universitas Press.
- Susanto, T. 1994. Pengemasan dan Penyimpanan. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Susiwi. 2009. Good Manufacturing Practices (GMP). *Handout*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard analysis Critical Control Points)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ventillasinfan. 2015. *Ventilasi yang Baik untuk Industri*. <https://ventilationfan.net/ventilasi-yang-baik-untuk-industri/> (diakses pada 10 febuari 2018).
- Wibowo, S. 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya,.
- Widowati, S. 2016. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Widyasari, F. 2010. Perencanaan Unit Sanitasi Pabrik Sosis Dengan Kapasitas 20.000 Kg/Hari. *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Wilson, N.R.P., E.J. Dett, R.B. Hughes, and C.R.V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product*. New Jersey: Applied Science Publishers.
- Winarno, F.G. dan B.S.L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F.G dan Suroño. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-Brio Pres.
- Winarno, F.G. 2006. *Hama Gudang dan Teknik Pemberantasannya*. Bogor: M-Brio.
- Xiong, Y.L and W.B. Mikel. 2001. *Meat and Meat Products*.. USA: Marcel Dekker Inc.