

BAB VII

KESIMPULAN

1. Sanitasi pada pabrik pengolahan mie instan meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, peralatan, pekerja, gudang, ruang pengolahan serta lingkungan.
2. Biaya sanitasi tiap bungkus mie instan adalah Rp 19,92
3. Persen biaya sanitasi tiap bungkus mie instan adalah 2,54 %

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2003. *Pembuatan Mie Bihun*. Jakarta: Gramedia.
- Astawan, M. 2008. *Bahaya logam Berat Dalam Makanan*.
http://www.hayati-ipb.com/users/rudyct/PPs702/DEDIN_FR.html.
(11 September 2011)
- Badan Standardisasi Nasional, 2000. *SNI 01-3551-2000: Mi Instan*.
<http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/Sni/download/3956> (11
September 2011).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Woonton. 1987. *Ilmu Pangan* (Adiono dan H. Purnomo: penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Codex. 2006. *Codex STAN 249-2006: Codex Standard for Instant Noodle*.
- Fu, B. X. 2008. Asian Noodles: History, Classification, Raw Materials, and Processing, *Food Res. Int.*, 41 (9), 888-902.
- Hatcher, D. W. 2001. Asian Noodle Processing, (dalam *Cereals Processing Technology*, G. Owens, Ed.), Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, 131-157.
- Hou, G. dan M. Krouk. 1998. *Asian Noodle Technology*.
<http://secure.aibonline.org/catalog/example/> (11 September 2011).
- Hou, G. G., S. Otsubo, H. Okusu, and L. Shen. 2010. Noodle Processing Technology, (dalam *Asian Noodles: Science, Technology, and Processing*, G. G. Hou, Ed.), John Wileys & Sons, New Jersey, 99-140.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Limbah*. Yogyakarta : UGM Press.

- Kim, S. K. 1996. Instant Noodles, (dalam *Paste Products: Chemistry and Technology*, J. Kruger, R. Matsuo, and J. Dick, Eds.), American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minn, 195-225.
- Marriot, N. G. 1994. *Principles of Food Sanitation 3rd Edition*. London: Chapman and Hall.
- Miskelly, D. M. 1996. The Use of Alkali for Noodle Processing, (dalam *Paste Products: Chemistry and Technology*, J. Kruger, R. Matsuo, and J. Dick, Eds.), American Association of Cereal Chemists, St. Paul, Minn, 227-273.
- Moss, R, P. J. Gore, and I. C. Murray. 1987. The Influence of Ingredients and Processing Variables on the Quality and Microstructure of Hokkien, Cantonese and Instant Noodles, *Food Microstructure*, 6, 63-74.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 3th ed*. Singapore: McGraw Hill Companies, Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rho, K. L., P. A. Seib, O. K. Chung, and D. S. Chung. 1986. Retardation of Rancidity in Deep-Fried Instant Noodles (Ramyon), *JAOCs*, 63, 251-257.
- Stokes, J.W. 1984. *How to Manage a Restaurant at International Food Service* (slide 26) Win C. Brown Co Publ.
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi Dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Swadaya.

- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Universitas Gadjah Mada.
- Widyati, R. dan Yuliarsih. 2002. *Higiene & Sanitasi Umum Dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Widyaningsih, T. W. dan E.S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agirasana.
- Winarno, F.G., 1996. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 1999. *Comertial Sterilization For Food Product*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-BRIO Press.