

BAB VII

KESIMPULAN

1. Sistem pengendalian mutu yang baik akan menghasilkan produk udang beku IQF dengan kualitas yang sesuai dengan standar internasional yang ditetapkan.
2. Pengendalian mutu pada udang beku IQF meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, proses pengolahan dan selama penyimpanan.
3. Biaya pengendalian mutu pada pabrik udang beku IQF dengan kapasitas produksi 6.384 kg/hari adalah sebesar Rp 134,49/kg.
4. Biaya pengendalian mutu per tahun sebesar 0,22% dari TPC sehingga unit pengendalian mutu udang beku IQF ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2005. *Elisa Tests*. <http://www.clinprointl.com/technical.htm>. (22/08/2005).
- Balai Teknik Kesehatan Lingkungan Surabaya. 2004. *Syarat Pengujian Mutu Air*. Surabaya.
- Buckle, K.A., et al. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Departemen Kelautan dan Perikanan. 2003. *Ekspor Nasional Udang Indonesia*. http://www.kompas.com/kompas-scrip/0406_26/ekonomi.htm. (09/02/2006).
- CFSAN. 2001. *Fish and Fisheries Products: Hazard and Controls Guidance*. <http://www.fda.gov/oc/ohrt/food/haccp4k.htm>. (27/04/2006).
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani*. Jilid 1. Jakarta: Penerbit Liberty.
- Herschdoerfer, S.M. 1984. *Quality Control in The Food Industry* (2nd ed), Volume I. New York: Academic Press.
- Ilyas, S dan Junizal. 1993. *Teknik Refrigerasi Hasil-Hasil Perikanan*. Jakarta: Lembaga Teknologi Perikanan.
- Jenie, B.S.L. 1987. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kolthoff, I.M., E.B. Sandell dan E.J. Meehan. 1996. *Quantitative Chemical Analysis* (4th ed). London: Macmillan Company.
- Kompas. 2006. *AS Ancam Stop Impor Udang RI*. (25/02/2006).
- Kramer, A dan B.A Twigg. 1970. *Quality Control for The Food Industry* (2nd ed), Volume I. Connecticut: AVI Publishing, Inc.
- Mortimore, S dan C. Wallace. 1998. *HACCP A Practical Approach*. Gaithersburg: Aspen Publishers.

- Mudjiman, A dan S.R. Suyanto. 1990. *Budidaya Udang Windu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Peter, M.S dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers*. New York: McGraw Hill Book, Inc.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Troller, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. San Diego: Academic Press.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.