

BAB XIII PENUTUP

13.1. Kesimpulan

- PANORAMA merupakan badan usaha perorangan dalam bidang minuman yang salah satu produksinya adalah sari buah apel yang dikemas dengan *polyethylene terephthalate*.
- Bahan baku yang digunakan PANORAMA adalah buah apel manalagi dan air yang diproses secara *batch*.
- Sanitasi PANORAMA meliputi sanitasi pabrik, ruang produksi, mesin, peralatan, bahan, pekerja, dan air.
- PANORAMA mengupayakan pengolahan limbah pabrik berupa limbah cair, padat, dan gas sehingga tidak merugikan berbagai pihak, terutama warga sekitar.

13.2. Saran

- Pemasaran produk yang luas, perlu penambahan sertifikat seperti MD.
- Pengawasan mutu bahan tambahan dan penentuan masa kadaluarsa dilakukan secara berkala.
- Penambahan laboratorium untuk pengujian mutu produk.
- Penambahan staf (*quality control*) untuk melakukan pengujian mutu produk.

BAB XIV DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, R. 2010. Tata Letak Pabrik. www.repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/19407/4/Chapter%20II.pdf (27 Januari 2012)
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Anonymous, 2012. *Dlaczego Schladzamy Mleko*. http://www.delaval.com.pl/Dairy_Knowledge/EfficientCooling/Why_Cool_Milk.htm (6 Juni 2012)
- Badan Standar Nasional. *SNI 01-3719-1995. Minuman Sari Buah*. <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/Sni/download/4139> (28 Desember 2011)
- Badan Standar Nasional. *SNI 06-4158-1996. Metode Pengujian Jumlah Total Bakteri Golongan Koli dalam Air dengan Tabung Fermentasi*. <http://www.pu.go.id/satminkal/balitbang/sni/buat%20web/rsni%20cd/ABSTRAKS/UMUM/AIR/METODE/SNI%2006-4158-1996.pdf> (16 Maret 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 7385-2009. Batas Kandungan Mikotoksin dalam Pangan*. www.sisni.bsn.go.id/?sni_main/sni/index_sniptspt/856 (23 Maret 2012)
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.
- Chandra, B. 2006. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC
- Dinas Kesehatan. *Permenkes No 492 Tahun 2010. Persyaratan Kualitas Air Minum*. www.dinkes.pasuruankab.go.id/downlot.php?file=Persyaratan-Kualitas-Air-Minum%202010.pdf (20 Januari 2012).
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

- Dodson, B. 2006. *The Weibull Analysis Handbook 2nd edition*. USA: Quality Press
- Drusch, S. and Ragab. 2003. Mycotoxins in Fruits, Fruit Juices and Dried Fruits: *Review. J. Food Protection* 66
- Dwiari, S. 2008. *Teknologi Pangan* .<http://www.pdfchaser.com/TEKNOLOGI-PANGAN-JILID-1.pdf> (5 Januari 2012)
- Earle, R.L. 1983. *Unit Operation in Food Processing*. New Zealand: NZIFST, Inc
- Eni, M. 2010. Materi Dasar Pemasaran. www.wartawarga.gunadarma.ac.id/2010/02/tugas-materi-dasar-pemasaran/ (20 Januari 2012)
- Eskin, N.A.M. 1990. *Biochemistry of Foods*. London: Academic Press
- Fan, Xueting, Kimberly J.B. Sokorai, Ching-Hsing Liao, Peter Cooke and Howard Q. Zhang. 2009. Antibrowning and Antimicrobial Properties of Sodium Acid Sulfate in Apple Slices. *International Journal of Food Science and Nutrition.*, Vol. 74, M485-M491.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Technology*. New York: Ellis Horwood
- Fennema. 2008. *Food Chemistry 4th edition*. London : CRC Press
- Floros, J.D., Gnanasekharan, V. 1993. *Shelf Life Predictor Packaged Foods : Chemical Biological, Physical and Nutritional aspect*. G.Chlaramboros. Elsevier Publ., London
- Furia, T. E. 1972. *Handbook of Food Additives*. Ohio: The Chemical Rubber Co
- Handoko, H. 1996. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Hariyadi, P. 2004. *Prinsip-prinsip Pendugaan Masa Kadaluarasa Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test*. Pelatihan Pendugaan Waktu

- Kadaluarsa. Bogor, 1-2 Desember. 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, ITB.
- Hariyadi, P. 2010. *Dasar-dasar Teori dan Praktek Proses Termal*. Pusat Studi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hasan, H.A.H. 2000. Patulin and Aflatoxins in Brown Rot Cession of Apple Fruits and Their. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29. *World J. Microbiol. Biotechnol.* 16
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).
- Hughes, C. 1987. *Food Additive Guides*. New York: John Willey and Sons
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Fruits and Fruits Processing*. USA: Blackwell
- Kader, A. 1993. *The Biology of Horticulture An Introductory Textbook*. Preece: John Wiley and Son, Inc
- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kitinoja, L dan Adel, A.K. 2002. *Praktik-praktik Penanganan Pascapanen Skala Kecil: Manual untuk Produk Hortikultura*. *Postharvest Technol. Res. and Information Center*.
- Knueven, 2001. *Sodium Acid Sulfate: New Acidulant, Chemical Characteristics, Flavor Profile, and Applications in Food*. http://ift.confex.com/ift/2001/techprogram/paper_9474.htm. (23 Maret 2012).
- Kuswurj, R. 2008. *Sugar Cane Processing and Technology*. <http://www.risvank.com/2008/07/gula-rafinasi-dan-proses-pembuatannya/> (6 Juni 2012)
- Labuza, T.P. 1982. *Open Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press, West Port : CT.

- Margono, T. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Jakarta: Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI
- Marriot, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4th edition*. Maryland: Aspen Publishing, Inc.
- Maryam, R. 2002. Mewaspada Bahaya Kontaminasi Mikotoksin pada Makanan. Tugas Kuliah Falsafah Sains. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Miskiyah, Christina, W dan Wisnu, B. 2010. *Kontaminasi Mikotoksin pada Buah Segar dan Produk Olahannya serta Penanggulangannya*. www.pustaka.litbang.deptan.go.id/publikasi/p3293101.pdf (23 Maret 2012)
- Moake, M.M., Padilla-Zakour, O.I., Worobo, R.W., 2008. Comprehensive Review of Patulin Control Methods in Foods. *Comprehensive Reviews in Food Sci. and Food Safety* 4, 8
- Morales, H., Marin, S., Centelles, X., Ramos, A.J., Sanchis, V., 2007. Cold and Ambient Deck Storage Prior to Processing As a Critical Control Point for Patulin Accumulation. *Int. J. Food Microbiol* 116, 260–265.
- Muchtadi, G. Muchtadi, C.J. Hariyanto. 1985. *Pengolahan Teknologi Pangan Sayuran, Buah-buahan, dan Rempah-rempah*. Bogor: IPB.
- Nasution, A.H. 2003. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Surabaya: Guna Widya.
- Nugraha, P. 2011. *Maskot Apel Kota Batu*. www.kompas.com (28 Desember 2011)
- Peraturan Pemerintah. PP No 41 Tahun 1999. Pengendalian Pencemaran Udara. www.iec.co.id/pdf/PP%20RI%20No.%2041%20Th.%201999.%20Pengendalian%20Pencemaran%20Udara.pdf (20 Februari 2012)

- Prihatman. 2000. *Apel*. Jakarta: Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan, BAPPENAS
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sarjoko, 1991. *Bioteknologi dan Pengolahan Limbah..* Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Stumbo, G.R., 1949. *Teknologi Pangan*. P.T. Sastra Hudaya: Jakarta
- Suhardi dan Yuniarti. 1996. Penggunaan Poliester Sukrosa untuk Memperpanjang Daya Simpan Buah Apel Kultivar *Romebeauty*. *J. Hort* 6(3):303-308
- Sulistiyowati, D. 2003. *Penentuan Interval Perawatan Komponen Kritis Pada Mesin Mollins (Maker) Guna Menurunkan Biaya Perawatan (Studi Kasus di Perusahaan PT. Cakra Guna Cipta Malang)*. http://studentresearch.umm.ac.id/index.php/dept_of_industrial_engineering/article/view/3807 (3 April 2012)
- Susanto, T. Dan Budi Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : Bina Ilmu
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada
- Tressler, K.D. dan M.A. Joslyn. 1961. *Fruits and Vegetable Juices Processing Technology*. The Avi Publishing Company Inc. Westpor. Conecticut.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan : Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta : Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

World Health Organization. 1995. Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants. *Forty-fourth Report of the Joint FAO-WHO Expert Committee on Food Additives*. Geneva: Technical Report Series 859.