

BAB VIII KESIMPULAN

Berdasarkan uraian-uraian pada bab-bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa:

1. Perencanaan unit sanitasi pada unit pengolahan roti tawar sebagai bagian dari PT. Bocuan Gapapa dengan kapasitas 100 kg terigu/hari meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi ruang pengolahan, sanitasi mesin dan peralatan, dan sanitasi pekerja.
2. Perencanaan unit sanitasi dikelola oleh sistem manajemen yang baik dan sesuai dengan prosedur sanitasi yang benar dengan total biaya sebesar 2,70% dari harga jual produk sehingga secara teknis dan ekonomis layak untuk diterapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomik Universitas Indonesia.
- Astawan. 2004. *Kandungan Serat dan Gizi Pada Roti Unggul Mi dan Nasi*. <http://www.gizi.net/cgibin/berita/fullnews.cgi?newsid1087532236.16801> (14 Maret 2017).
- Bastin, S. 1998. *Your Daily Bread Leader's Guid*. <http://www.ca.uky.edu/fcs/factshts/FN-SSB.1061g.PDF> (22 Maret 2017).
- Betty, S.L.J. 1998. *Sanitasi dalama Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas dan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB.
- Butt, M.S., M.A. Mehdi, H. Munir dan E.E. Bajwa. 2003. *Development and Optization of Bread Improver*. International journal of Agriculture and Biology 2(4), 370-373.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd ed*. New York: John Willey and Sons.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademika Presindo.
- Departmen Perindustrian. 2007. *Pelatihan Kemasan*. http://www.depperin.go.id/asp/pelatihan_ikm/kemasan.pdf (1 Maret 2017)
- Direktorat Gizi Departmen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komponen Bahan Makanan*. Jakarta: Brahratara
- Eliasson, A.C dan K, Larsson. 1993. *Cereals in Breadmaking*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Figoni, 2004. *How Baking Works*. USA: John Wiley and Sons.

- Gisselen, W. 1994. *Professional Baking* (2nd ed). New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Handoko, T.H. 1997. *Managemen, edisi 2*. Yogyakarta: BPFE.
- Hanneman, L.J. 1986. *Bakery and Fermented Goods*. Melbourne William Hainemann Ltd.
- He, H dan R.C, Hosoney. 1990. Changes in Bread Firmness and Moisture During Long-Term Storage. *Cereal Chem*, 67(5): 603-605.
- Jaya Tekindo. 2008. Anti Tikus: *Avitron Ultrasonic EM 777*. Available at: <http://optimatel.indonetwork.co.id/498886/anti-tikus-avitron-ultrasonic-em-777.htm> (20 Maret 2017)
- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kuhon, A. 2008. Limbah Detergen. http://digilib-ampl.net/detail/detail.php?row=0&tp=artikel&ktg=airlimbah&kd_l_ink=&kode=2112 (9 Juli 2009)
- Leonard, W.H dan H.M, John. 1963. *Cereal Crops*. Macmillan: Publishing Co, Inc.
- Lowan. 2009. *Calories in Bread Improver*. www.caloriecount.about.com/calories-lowan-bread-improver:i117381 (15 May 2017).

- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Tech.* Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Mc. Swane, D., N. Rue., R. Linton. 2003. *Essensial of Food Safety and Sanitation.* New Jersey : Pearson Education, Inc.
- Marriot, N. G. 1999. *Principles of Food Sanitation.* Maryland: Aspen Publisher, Inc..
- Mudjajanto, E. S. dan Yulianti, L N. 2004. *Membuat Aneka Roti.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurlaili, E. P., D. Ilminingtyas, dan M. Nganim. 2006. *Suplementasi Tepung Wortel (Daucus Carota) sebagai Upaya Memperkaya Kandungan β -Karoten pada Roti Tawar.* Seminar Nasional PATPI Yogyakarta, 2-3 Agustus 2006.
- Optima, 2008. *Anti Lalat: Insect Liller Pest Control 2000.* Available at <http://optin.indonetwork.co.id/469220/anti-lalat-insect-killer-pestcontrol-2000.htm> (10 May 2017)
- Peters, M. S and Timmerhaus, K. D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers.* New York: McGraw Hill Book Company.
- Pomeranz, Y. dan J. A. Sehllenberger. 1971. *Bread Science and Technology.* Westport, Connecticut: The AVI Publihing Company, Inc..
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja DAlam Pengolahan Makanan.* Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Singh, P., dan D. R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering.* California: Academic Press, Inc.

- Standar Nasional Indonesia. 2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. Badan Standarisasi Nasional dalam www.tech.groups.yahoo.com/group/kungfuchem (9 May 2017).
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Gula Kristal – Bagian II: Rafinasi (Refined Sugar)*. Badan Standarisasi Nasional dalam www.tech.groups.yahoo.com/group/kungfuchem (9 May 2017)
- Standar Nasional Indonesia. 2000. *Susu Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional dalam www.tech.groups.yahoo.com/group/kungfuchem (9 May 2017)
- Standar Nasional Indonesia. 2000. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional dalam www.tech.groups.yahoo.com/group/kungfuchem (9 May 2017)
- Sudarmadji, S. dan Kuswanto. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking (2nd edition)*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sutomo, B. 2008. *Rahasia Membuat Roti Empuk Ala Bakery*. <http://arwienda.wordpress.com/rahasia-membuat-roti-empuk-ala-abkery-dan-informasi-buku-terbaru-roti-ala-bakery/> (1 May 2017)
- Vikash, M. 2006. *Bread Improver*. India : AB Mauri.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publisher, Ltd.
- Winarno, F. G dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor : M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Zepzelis, C dan Beck, R. A. 2985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York: John Willey and Sons.