

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 Kesimpulan

1. UD. Sumber Jaya belum menerapkan teori sesuai dengan literatur yang seharusnya dalam proses pembuatan tahu.
2. Sanitasi yang diterapkan oleh UD. Sumber Jaya kurang memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk menghindarkan produk tahu dari pencemaran baik secara fisik, kimiawi, dan biologis yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
3. Mutu bahan baku, proses produksi, dan produk tahu di UD. Sumber Jaya kurang dikendalikan dengan baik.
4. Limbah padat dan limbah cair yang dihasilkan oleh UD. Sumber Jaya dalam proses pembuatan tahu telah ditangani dengan baik.

13.2 Saran

1. UD. Sumber Jaya perlu meningkatkan sanitasi, baik sanitasi peralatan maupun sanitasi bangunan.
2. Penggunaan larutan cuka sebagai koagulan dalam pembuatan tahu sebaiknya diukur jumlahnya agar lebih efisien dan dapat dihasilkan produk tahu yang lebih baik.
3. Pengolahan limbah dan proses pengawasan mutu terhadap bahan baku dan produk jadi perlu ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, R. 2004. *Kimia Lingkungan*. Yogyakarta: ANDI.
- Afiranto, E., T. Estiasih, dan P. Dian. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Afriyenti. 2002. Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru 2000-2002, *Skripsi*, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Alaerts, G. dan Santika, S. S. 1987. *Metoda Penelitian Air*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Anglemier, A. E. and M. W. Montgomery. 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. New York: Marcel Decker Inc.
- Ardiansyah. 2013. *Keamanan Pangan dan Kesehatan Masyarakat*. <http://itp.bakrie.ac.id/index.php/en/lang-en-articles-lang-lang-id-artikel-lang/lang-en-food-articles-lang-lang-id-artikel-pangan-lang/item/52-keamanan-pangan-dan-kesehatan-masyarakat-1> (3 Juni 2015).
- Aswad, M., A. Fatmawaty, Nursamsiar, dan Rahmawanti. 2011. Validasi Metode Spektrofotometri Sinar Tampak untuk Analisis Formalin dalam Tahu, *Majalah Farmasi dan Farmakologi* 15(1):26-29.
- BPPT. 1997. *Teknologi Pengolahan Limbah Tahu-Tempe dengan Proses Biofilter Anaerob dan Aerob*. <http://www.enviro.bppt.go.id> (22 Mei 2015).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademi Presindo.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan* (Penerjemah: Kosasih Padmawinata). Bandung: Penerbit ITB.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasarakatan dan Rumah Tahanan Negara*. <http://lpse.kemenkumham.go.id/eproc/publicberitadetail.filedownload>

[d:download/3338353032343235323b31.jsessionid=92636536E094D8CF8F1793BBDFAA6FAF?t:ac=3060252](https://doi.org/10.21831/3338353032343235323b31.jsessionid=92636536E094D8CF8F1793BBDFAA6FAF?t:ac=3060252) (22 Mei 2015).

- Eskin, M. and D. Robinson. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbial Changes*. USA: CRC Press, Danvers.
- Herlambang, A. 2002. *Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu*. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Lingkungan (BPPT) dan Badan Pengendalian Dampak Lingkungan Samarinda.
- Honestin, T. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Jenie, B. S. L. dan Rahayu, W. P. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Jenie, B. S. L. dan S. Fardiaz. 1988. *Pengolahan Air Buangan Industri*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Kao, F. J., Su, N. W., and Lee, M. H. 2003. Effect of Calcium Sulfate Concentration in Soymilk on The Microstructure of Firm Tofu and The Protein Constitutions in Tofu Whey, *Journal of Agricultural Food Chemistry* 85:2514-2518.
- Karyasa, I. W. 2000. *Bangga Makan Tahu dan Tempe*. Jakarta: Forum Diskusi Indonesia.
- Kaswinarni, F. 2007. Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu, *Tesis S-2*, Program Studi Magister Ilmu Lingkungan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Koswara, S. 2002. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Larson, E. 2013. Monitoring Hand Hygiene, *American Journal of Infection Control* 41(2):43-45.
- Machfud dan A.Yudha. 1990. *Perencanaan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Manullang, M. 1996. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Mudjajanto, E. S. 2005. *Keamanan Makanan Jajanan Tradisional dalam Makan Sehat Hidup Sehat*. Jakarta: Kompas.

- Nurhasan dan B. Pramudyanto. 1991. *Penanganan Air Limbah Pabrik Tahu*. Jakarta: Yayasan Bina Karya Lestari.
- Nurhasanah, L. K. Darusman, S. H. Sutjahjo, dan B. W. Lay. 2011. Efektivitas Pemberian Udara Berkecepatan Tinggi dalam Menurunkan Polutan Leachate TPA Sampah: Studi Kasus di TPA Sampah Galuga Kota Bogor, *Forum Pascasarjana* 34 (1):61-76.
- Pitojo, Setijo dan Zumiati. 2009. *Pewarna Nabati Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Prahakaan, M. P., C. O. Perera, and S. Valiyaveetil. 2006. Effect of Different Coagulant on the Isoflavone Levels and Physical Properties of Prepared Firm Tofu. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814605006825> (22 Mei 2015).
- Purwani, E. Y., W. Haliza, E. Sukasih, I. Agustinisari, H. Herawati, Triyantini, S. Usmiati, T. Marwati, Hoeruddin, H. Setiyanto, dan Widaningrum. 2006. Teknologi Pemanfaatan Kacang-Kacangan sebagai Substitusi Kedelai untuk Produk Tempe, *Laporan Hasil Penelitian*, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Rahmawati, F. 2013. *Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/teknologi-proses-pengolahan-tahu-dan-pemanfaatan-limbahnya.pdf> (3 Juni 2015).
- Rusdi, B., I. T. Maulana, dan R. A. Kodir. 2011. *Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu*. <http://prosiding.lppm.unisba.ac.id/index.php/Sains/article/viewFile/43/pdf> (5 Juni 2015).
- Sari, F. I. dan S. Keman. Efektifitas Larutan Asam Cuka untuk Menurunkan Kandungan Logam Berat Cadmium dalam Daging Kerang Bulu, *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 1(2).
- Sembiring, S. 2001. *Hukum Dagang*. Bandung: Citra Aditya Bakti.
- Shokunbi, O. S., dkk. 2011. Effect of Coagulants on the Yield, Nutrient and Anti-Nutrient Composition of Tofu, *Archives of Applied Science Research* 3(3):522-527.
- Smart Water Fund. 2010. *Clean In Place Best Practice Guidelines–Part III Extra Information on CIP*.

https://www.citywestwater.com.au/documents/clean_in_place_best_prac_guidelines_part3.pdf (3 Juni 2015).

- Soeparman. 2001. *Pembuangan Tinja dan Limbah Cair Suatu Pengantar*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Stoner, James, A. F., and Charles W. 1992. *Manajemen*, Edisi Ketiga (Penerjemah: Wilhelmus W, Bakowatun). Jakarta: Intermedia.
- Sugiharto. 1994. *Dasar-Dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Suprapti, L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suryawati dan Wahyu, Y. 2004. *Penggunaan Klorin 20 ppm dan Alkohol 70% sebagai Sanitaiser dalam Proses Cuci Tangan untuk Pengendalian Jumlah Staphylococcus aureus dan Koliform pada Tangan*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/8682> (3 Juni 2015).
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Susijahadi, M. S. 1996. *Teknologi Limbah*. Jember: Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tjahjadi, C. 2011. *Praktikum Bahan Pangan dan Dasar-Dasar Pengolahan*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Tri, R. 2010. *Pengolahan Kedelai*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika.
- Triastuti, E., Fatimawali, dan M. R. J. Runtuwene. 2013. Analisis Boraks pada Tahu yang Diproduksi di Kota Manado, *Jurnal Ilmiah Farmasi FMIPA UNSRAT Manado* 2 (1).
- Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Lingkungan*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pindahkan Bahan*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yuwono, S. S. 2007. Analisis Faktor-Faktor Penentu Rendemen dan Tekstur Tahu di Industri Tahu yang Menggunakan Koagulan *Whey* Terfermentasi, *Thesis S-2*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.