

## **BAB VIII KESIMPULAN**

Unit sanitasi pada pabrik cracker menerapkan prinsip sanitasi untuk menciptakan dan menjaga kondisi pabrik yang bersih agar pekerja dapat bekerja dengan nyaman dan memastikan makanan diproduksi dalam lingkungan yang terkendali. Dari makalah ini dapat disimpulkan:

1. Kegiatan unit sanitasi meliputi sanitasi pekerja, sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi produk jadi dan sanitasi limbah
2. Jumlah karyawan pada unit sanitasi berjumlah 32 orang
3. Total biaya sanitasi pabrik cracker pada tahun pertama adalah Rp. 1.352.514.516,00
4. Biaya sanitasi per kemasan cracker adalah Rp. 250,46 per kemasan
5. Biaya sanitasi terhadap harga jual cracker ialah sebesar 5,0093 %
6. Dengan pertimbangan biaya sanitasi, unit sanitasi pada pabrik cracker layak dijalankan

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2009. 2973:2011. *Biskuit*. Diperoleh dari: [https://kupdf.com/download/179595641-biskuit-sni-2011-pdf\\_58f72b06dc0d60025dda9823\\_pdf](https://kupdf.com/download/179595641-biskuit-sni-2011-pdf_58f72b06dc0d60025dda9823_pdf) (diakses pada 7 Desember 2017)
- Bowman, Michael S. 2003. *Applied Economic Analysis for Technologists, Engineers, and Managers*. New Jersey: Prentice Hall
- Cauvain, Stanley P. 2003. *Bread Making: Improving Quality*. CRC Press, h426 (Diperoleh dari: <https://books.google.co.id/books?id=X6NZ0UEKVKIC> (diakses pada 23 Oktober 2016) h426
- Cauvain, Stanley P. dan Linda S Young. 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*. Blackwell Publishing Ltd. h84, 159
- Curley, L. P. dan R. C. Hosoney. 1984. *Effects of Corn Sweeteners on Cookie Quality*. *Cereal Chem.* 61(4): 274-278. Diperoleh dari: [http://www.aaccnet.org/publications/cc/backissues/1984/Documents/chem61\\_274.pdf](http://www.aaccnet.org/publications/cc/backissues/1984/Documents/chem61_274.pdf) (diakses 3 Desember 2016) h278
- Davidson, Iain. 2016. *Biscuit Oven Conveyor Bands*. Diperoleh dari: [www.biscuitpeople.com/magazine/post/biscuit-oven-conveyor-bands](http://www.biscuitpeople.com/magazine/post/biscuit-oven-conveyor-bands) (diakses 24 April 2017)
- Food Fortification Resource Centre. 2015. *GMP and GHP Guideline Manual for Processing and Fortification of Edible Oil, Wheat Flour and Milk*. New Delhi: Confederation of Indian Industry (CII). Diperoleh dari: [ffrc.fssai.gov.in/fortification/data/GMPGHPmanualr.pdf](http://ffrc.fssai.gov.in/fortification/data/GMPGHPmanualr.pdf) (diakses pada 27 August 2017)
- Hariyadi, Purwiyatno dan Ratih Dewayanti Hariyadi. 2009. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Dian Rakyat: Jakarta
- Herschdoerfer, S. M. 1986. *Quality Control in Food Industry 2nd Edition Volume 3*. London: Academic Press Harcourt Brace Jovanovich.
- International Society for Pharmaceutical Engineering. 2017. *GMP Resources*. Diperoleh dari: [ispe.org/initiatives/regulatory-resources/gmp](http://ispe.org/initiatives/regulatory-resources/gmp) (diakses pada 27 August 2017)

- Lai, H. M. dan Lin, T. C. 2008. *Bakery Products: Science and Technology*, (dalam Hui, Y. H. (Ed), *Bakery Products: Science and Technology*), John Wiley & Sons, 28 Feb 2008. P23, 26. Diperoleh dari: <https://books.google.co.id/books?id=GYauJOMebo4C> (diakses 15 November 2015)
- Lamanna, Carl dan M. Frank Mallette. 1965. *Basic bacteriology: It's Biological and Chemical Background*. Baltimore: Waverly Press, Inc. H
- Malone, Leo J. dan Theodore Dolter. 2010. *Basic Concepts of Chemistry 8<sup>th</sup> edition*. John Wiley & Sons, Inc. Diperoleh dari: <https://books.google.co.id/books?id=S8igy1ErpzsC&pg=RA1-PA148&dq=> (Diakses 12 Oktober 2015)
- Manley, Duncan. 2011. *Classification of Biscuits*, dalam *Manley's technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited
- Manley, Duncan dan Clark H. 2011. *Recycling, Handling and Disposal of Waste Biscuit Materials* dalam *Manley's technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited, h564.
- Marriott, Norman G. 1999. *Principles of Food Sanitation, Fourth Edition*. Gaithersburg: Aspen
- Matz, S. A. 1972. *Cookies and Crackers Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- PDAM Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. Diperoleh dari: [pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1) (diakses pada 22 September 2017)
- PLN. 2017. *Tarif Tenaga Listrik*. Diperoleh dari: [pln.co.id/statics/uploads/2017/06/Permen-ESDM-No.-28-Tahun-2016.pdf](http://pln.co.id/statics/uploads/2017/06/Permen-ESDM-No.-28-Tahun-2016.pdf) halaman 17 (diakses pada 21 September 2017)
- Pomeranz, Y. 1988. *Wheat Chemistry and Technology*. USA: The American Association of Cereal Chemistry, Inc.

- Potter, N.N. dan Hotchkiss. 1995. *Food Science*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Pujawan, I. Nyoman. 2012. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Rahman, Adie Muhammad. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan MOCAF (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut, Skripsi, S-1, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor*. Diperoleh dari: <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/2555> (diakses pada 8 November 2015)
- Ray, Bibek dan Arun Bhunia. 2014. *Fundamental Food Microbiology*. New York: CRC. h438, 439
- Sulieman, Abdel Moneim E., Heba M. Siddeg dan Zakaria A. Salih. 2013. *The Design of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan for Biscuit Plant. Food and Public Health*. 2013, 3(5): 240-246 DOI: 10.5923/j.fp.h.20130305.02. Diperoleh dari: [researchgate.net/profile/Abdel\\_Sulieman/publication/283150308\\_The\\_Design\\_of\\_Hazard\\_Analysis\\_Critical\\_Control\\_Point\\_HACCP\\_Plan\\_for\\_Biscuit\\_Plant/links/5655913d08ae1ef929772594/The-Design-of-Hazard-Analysis-Critical-Control-Point-HACCP-Plan-for-Biscuit-Plant.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Abdel_Sulieman/publication/283150308_The_Design_of_Hazard_Analysis_Critical_Control_Point_HACCP_Plan_for_Biscuit_Plant/links/5655913d08ae1ef929772594/The-Design-of-Hazard-Analysis-Critical-Control-Point-HACCP-Plan-for-Biscuit-Plant.pdf) (diakses pada 27 August 2017)
- Surjoseputro, S. 2014. *Kuliah Ekologi*, Surabaya, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, 2014
- The Sugar Association. *Sugar's Functional Roles in Cooking & Food Preparation*. Diperoleh dari: <https://www.sugar.org/images/docs/sugar-functional-roles.pdf> (diakses 3 Desember 2016)
- Troller, A. Jon. 1993. *Sanitation in Food Processing*. Academic Press, Inc. h297
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing, Ltd.

- WHO. 2006. *Guidelines for Drinking-water Quality first addendum to third edition Volume 1*. Diperoleh dari [who.int/water\\_sanitation\\_health/dwq/gdwq0506.pdf](http://who.int/water_sanitation_health/dwq/gdwq0506.pdf) (diakses 29 Agustus 2014)
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Yoneya, T dan W. Nip. 2006. Cracker Manufacture, dalam *Bakery Products Science and Technology*, Y. H. Hui (Ed). Blackwell Publishing Ltd.