

## **BAB VII KESIMPULAN**

- a. Penyediaan bahan baku dan pembantu mencakup kecukupan jumlah bahan dengan kualitas yang telah ditetapkan. Bahan baku yang disediakan adalah ikan kakap segar dengan kualitas fisik, kimia dan mikrobiologis sesuai dengan standar nasional Indonesia, sedang bahan pembantu berupa air, es batu dan klorin.
- b. Dalam proses pengolahan ikan kakap menjadi *fillet* dengan kapasitas bahan baku sebanyak 52.000 kg/bulan dipenuhi dari Maluku, Banyuwangi, Probolinggo, Pasuruan, Lamongan, Tuban, Rembang, Pati, Tegal serta Madura. Bahan pembantu yang dibutuhkan adalah air sebanyak 580.664,50 L/bulan, es curah sebanyak 419.167, 58 kg/bulan, es balok sebanyak 52.520 kg/bulan, klorin sebanyak 5.203,90 g/bulan.
- c. Penanganan bahan baku dan bahan pembantu bertujuan untuk menangani bahan dan menjaga agar selama proses kualitasnya tidak menurun. Hal tersebut dilakukan dengan menjaga rantai dingin, pengujian kualitas bahan secara kontinyu dan pencegahan kontaminasi silang.
- d. Persentase kebutuhan biaya penyediaan dan penanganan bahan terhadap harga jual *fillet* beku dan limbah ikan yang dihasilkan adalah sebesar 46,25%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Afrianto, E. dan Liviawaty. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Anonymous. 1988. *Ensiklopedia Nasional Indonesia*. Jakarta: PT. Cipta Adi Pustaka.oo
- Anonymous. 2011. *Gaji UMR Daerah Jawa Timur Tahun 2012*. <http://www.theprofessional.biz/article/433/> (15 Oktober 2012)
- Anonymous. 2011. *Penetapan Struktur Tarif Baru Air Minum Perusahaan Daerah Air Minum Kota Pasuruan*. <http://pdampasuruan.com/wp-content/uploads/2011/12/tarif-pdam.pdf> (15 Oktober 2012)
- Anonymous. 2012. *Alat Usaha Air Minum Isi Ulang*. <http://www.airminumisiulang.com> (15 Oktober 2012)
- Anonymous. 2012. *Bahan Kimia Penjernih Air*. <http://www.airminumisiulang.com/product/87/55/klorin-tablet> (15 Oktober 2012)
- Anonymous. 2012. *Chemical All Products*. <http://www.merckmillipore.com/indonesia/chemicals/all-products> (15 Oktober 2012)
- Anonymous. 2012. *Ikan Kakap Segar*. <http://www.kakalushop.com/ikan-segar-fresh-fish/90-ikan-kakap-merah-red-snapper-fish.html> (15 Oktober 2012)
- Anonymous. 2012. *Lutjanidae*. <http://en.wikipedia.org/wiki/Lutjanidae> (15 Oktober 2012)

- Anonymous. 2012. *Red Snapper*.  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Red\\_snapper\\_%28fish%29](http://en.wikipedia.org/wiki/Red_snapper_%28fish%29) (15 Oktober 2012)
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 7388-2009: Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*.  
[http://pphp.deptan.go.id/download/layanan\\_informasi/mutu\\_dan\\_standarisasi/sni-sni\\_tanaman\\_pangan/batas\\_maksimum\\_cemaran\\_mikroba\\_dalam\\_pangan\\_sni\\_7388-2009\\_-1.pdf](http://pphp.deptan.go.id/download/layanan_informasi/mutu_dan_standarisasi/sni-sni_tanaman_pangan/batas_maksimum_cemaran_mikroba_dalam_pangan_sni_7388-2009_-1.pdf) (20 Agustus 2011)
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3839-1996: Es Batu*.  
<http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/sni%2001-3839-1995.pdf> (20 Agustus 2011)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Woonton. 1987. *Ilmu Pangan* (Adiono dan H. Purnomo: penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Fardiaz, S. 1983. *Keamanan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz S. 1996. *Pengenalan HACCP pada Industri Pangan Didalam Pelatihan singkat Penerapan Cara Berproduksi yang baik dan HACCP, di Palembang pada tanggal : 10-11 Oktober 1996*. Jakarta : Direktorat Jendral Industrial Hasil Pertanian dan Kehutanan, Departemen Perindustrian dan Perdagangan 2001.
- Fardiaz S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA-IPB.
- Forsythe, S. J dan P.R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*. Maryland: Aspen Publishers Inc.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Hasil Pengawetan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Denmark: Liberty.
- Hariadi S. 1994. *Pengolahan Ikan Beku*. Surabaya: Karta Anda.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.

- Kusmaningrum, H.D., Suliantari, Siti Nurjanah. 2006. *Identifikasi Prevalensi dan Pengaruh klorin terhadap Kulturabilitas Sel Campylobacter jejuni dalam Bahan Pangan*. Seminar PATPI Yogyakarta 2-3 Agustus 2006 Volume II.
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kramer, A dan B Twigg. 1970. *Quality Control for The Food Industri*. Wesport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Muchtadi, Tien R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Mortimore S and Wallace C. 1995. *HACCP: A Practical Approach*. London: Chopman and Hall.
- Natasasmita, Dias. 2012. *Ikan Kakap Merah*. <http://adios19.wordpress.com/2011/12/13/species-ikan-berdasarkan-sebaran-dan-habitatnya/> (11 November 2012)
- Organisasi Komunitas dan Perpustakaan Online Indonesia. 2006. *Jenis/ Macam Perseroan Terbatas (PT) yang Ada di Indonesia*. [http://organisasi.org/jenis\\_macam\\_perseroan\\_terbatas\\_pt\\_yang\\_ada\\_di\\_indonesia\\_pt\\_tertutup\\_terbuka\\_domestik\\_asing\\_perseorangan\\_da\\_n\\_publik](http://organisasi.org/jenis_macam_perseroan_terbatas_pt_yang_ada_di_indonesia_pt_tertutup_terbuka_domestik_asing_perseorangan_da_n_publik) (15 September 2009)
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnono, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Jogjakarta: Graha Ilmu.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Suhriman. 2012. *Klasifikasi Ikan Kakap Merah*. <http://suhirmantphi.wordpress.com/2012/05/> (22 Mei 2012).
- Susanto, T. 1993. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademik Press.

- Susanto, T. dan Sucipto N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.Swastha, B. dan Ibnu Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty Offset.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wignjosuebrotto,S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: Mbrio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.