

BAB VII

KESIMPULAN

Rancangan unit sanitasi pada pabrik pengolahan teh kotak dengan kapasitas produksi 25.000L/hari mencakup beberapa hal seperti di bawah ini:

1. Perencanaan Unit Sanitasi
 - a. Karyawan sanitasi yang dibutuhkan pada pabrik pengolahan teh kotak adalah sebesar 13 orang yang terdiri dari 1 orang kepala bagian, 8 orang karyawan bagian sanitasi yang meliputi 4 orang bagian sanitasi proses dan 4 orang lainnya bagian sanitasi karyawan, serta 4 orang *cleaning service*.
 - b. Kebutuhan bahan sanitasi selama satu tahun meliputi detergen mesin cuci sebanyak 52,818 kg; detergen sebanyak 629,26 kg; sabun cair sebanyak 126,048 L; klorin sebanyak 24,005 kg; pembersih lantai sebanyak 738 L; alkohol sebanyak 99,84 L; pembersih kaca sebanyak 65,148 L; karbol sebanyak 69,264 L; NaOH sebanyak 1.200 kg; HNO₃ sebanyak 1.800 kg; dan bubuk anti sumbat sebanyak 4,32 kg.
2. Evaluasi Kelayakan Unit Sanitasi
 - a. Biaya unit sanitasi setiap tahunnya adalah sebesar Rp 437.619.687,00
 - b. Biaya sanitasi per 250 mL produk teh kotak adalah sebesar Rp 14,03%.
 - c. Persentase biaya unit sanitasi per hari adalah sebesar 0,60% dari *Total Production Cost* (TPC). Berdasarkan persentase biaya unit sanitasi terhadap *Total Production Cost* (TPC) sebesar 0,60%, maka unit sanitasi di pabrik pengolahan teh kotak dengan kapasitas produksi 25.000 L per hari dinyatakan **layak** secara ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous¹. 2009. Available at:
<http://allows.wordpress.com/2009/01/12/informasi-upah-minimum-regional-umr/>
- Anonimous². 2007. Available at:
<http://alatcleaning.com/cleaning%20equipment/hargaalat.html>
- Anonimous³. Available at:
<http://www.weiku.com/products-image/13983653/Automatic-CIP-Cleaning-in-Place-System.html>
- Anonimous⁴. 2013. Available at: <http://elektronik-konsumen.tokobagus.com/vacuum-cleaners/>
- Alamsyah, A. N. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Jakarta: Penerbit Agri Media Pustaka, hal 1, 6, 59-62, 73, 80.
- Ananda, A. D. 2003. *Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Organoleptik Minuman Fungsional Teh Hijau (Camellia sinensis) Rempah*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Available at:
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/11225>
- Astawan, M. 2007. Available at:
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/20573/4/Chapter%20II.pdf>
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Depkes. 2000b. *Pedoman Sanitasi Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta: Dirjen PPM &PLP.
- Deperindag. 1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan (SNI 01-3553-1996)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.

- Erwin. 2011. Sapu dan Kemoceng Harga Terbaru. Available at: <http://sapukemoceng.blogspot.com/2011/10/sapu-dan-kemoceng-harga-terbaru.html>
- FDA, 1995. *Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs*, dalam G. Mariot, Norman (ed). Principles of Food Sanitation, Chapman and Hall, New York.
- Felany, V. 2013. Kain Lap (Majun). Available at: http://indonetwork.co.id/UD_SUMBER_REJEKII/2151234/kain-lap-majun.htm
- Herman dan W. Irawaty. 2005. *Laporan Penelitian: Pembuatan Poli Aluminium Klorida Dari Limbah Aluminium Sebagai Flokulan Untuk Pengolahan Air*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Keener, K. P. E. 2007. *SSOP and GMP Practices and Programs*. Available at: <http://www.extension.purdue.edu/extmedia/fs/fs-21-w.pdf>
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Yogyakarta: Liberty
- Henry. 2013. *Distributor AMDK Surabaya*. Available at: <http://b.olx.co.id/item/show/49607732> (5 April 2013)
- Hermanto. 2013. Available at: <http://www.berniaga.com/Deterjen+khusus+mesin+cuci-12075772.htm>
- Jamsostek. 2013. Available at: www.jamsostek.co.id/content/news.php?...042013...April%202013
- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Marriot N. G. and R. B. Gravani. 2006. *Principles on Food Sanitation 5th ed.* USA: Springer Science+Business Media, Inc.
- Maurice. 2011. <http://wisencare.blogspot.com/2011/05/daftar-harga-sabun-cair-fresh-lime.html>

- Morgan, R. 1998. *The Average Manufacturer's Gross Profit Percent*. Available at: <http://smallbusiness.chron.com/average-manufacturers-gross-profit-percent-15827.html>
- Nazaruddin, F. B. dan Paimin. 1993. *Pembudidayaan dan Pengolahan Teh*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nunung. 2013. Available at: <http://kebutuhan-rumah-dan-kebun.pelapak.com/sabun-curah-motto-impian-bunda.html#.UUk65Rz7A9w>
- Nuraida, L. 2000. Modul Pelatihan: Sanitasi dan Higiene Sebagai Salah Satu Penerapan GMP. IPB, Bogor.
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 5rd Ed*. Singapura: McGraw-Hill Book Company.
- Panuju, D. T. 2012. *Teh dan Pengolahannya*. Available at: <http://images.dyagi.multiply.multiplycontent.com/attachment/0/SSzm7woKCDgAAD@7ogM1/Teh%20dan%20Pengolahannya.pdf?key=dyadi:journal:8&nmid=138738314>
- Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Siswoputranto, P. S. 1978. *Perkembangan Teh, Kopi, Cokelat Internasional*. Jakarta: Gramedia.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2006. *Gula Rafinasi (SNI 01-3140.2-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Thorner, M.E. and P.B. Manning. 1976. *Quality Control in Food Service*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Troller, J. A. 1993. *Sanitation in Food Processing 2nd edition*. London: Academic Press, Inc.
- Tuminah, S. 2004. *Teh [Camellia sinensis O.K. var. Assamica (Mast)] sebagai Salah Satu Sumber Antioksidan*. Jakarta: Pusat Penelitian

dan Pengembangan Pemberantasan Penyakit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan RI.

Verawati. Jakarta: PT. Rajawali Cemerlang.
http://indonetwork.co.id/sabun_so-x/2034075/deterjen-curah.htm.

Widyati, R. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.

Winarno, F.G., F. Srikandi dan F. Dedi. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.

Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.

Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.