

BAB VI KESIMPULAN

1. Sanitasi pada pabrik pengolahan *wafer stick* meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi air, sanitasi pekerja, sanitasi bangunan dan lingkungan, sanitasi produk jadi, dan penanganan limbah.
2. Karyawan unit sanitasi sebanyak 8 (delapan) orang yang terdiri dari 1 (satu) orang kepala bagian, 1 (satu) orang pengawas, dan 6 (enam) orang *cleaning service*.
3. Kebutuhan bahan sanitasi selama satu tahun meliputi deterjen sebanyak 66,864 kg; dan air sebagai pelarut sebanyak 4.720,8 L; alkohol 70% sebanyak 209,04 L; sabun cair sebanyak 109,2 L; pembersih lantai sebanyak 667,32 L; karbol sebanyak 7.544 L; dan air sebanyak 394.425,6 L.
4. Total biaya sanitasi selama satu tahun sebesar Rp 217.328.655,00 dan persentase biaya sanitasi terhadap *Total Production Cost* adalah 0,91%.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhafsah, A. 2012. *Proses Pembuatan Sabun dan Detergent*. Available at: <http://viidislamlovers.wordpress.com/2012/11/24/prosespembuatan-sabun-dan-detergent/> (9 Juni 2013)
- Anggreini, A. 2010. Perencanaan Unit Sanitasi Pada Pabrik Pengolahan *Wafer Stick* dengan Kapasitas 168.000 Kemasan/Hari. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, UKWMS, Surabaya.
- Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PL. Jakarta
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM
- Kartika. 1991. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM
- Laksmi, S.B. 2003. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius
- Marriot, N.G. and R.B. Gravani. 2006. *Principles on Food Sanitation 5th ed.* USA: Springer Sciene+Business Media, Inc
- McSwane, D., N. Rue, dan R. Linton. 2003. *Essential of Food Safety and Sanitaion 5th ed.* New Jersey: Pearson Education, Inc
- Meliany. 2012. Perencanaan Pabrik Pengolahan *Wafer Stick* dengan Kapasitas Produksi 2.160 Kg Terigu/Hari. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian,UKWMS, Surabaya.
- Muchtadi, T. R. Dan Sugiono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor

- Pararaja, A. 2008. *Surfaktant (Sabun dan Detergent)*. Available at: <http://smk3ae.wordpress.com/2008/05/28/surfaktant-as-sabun-dan-detergent/> (9 Juni 2013)
- Perry, R.H. and D.W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook 4th Edition*. New York: McGraw Hill
- Peters, M.S. and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics For Chemical Engineers 4th ed.* Singapore: McGraw Hill, Inc
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- Said, N.I. 2012. *Disinfeksi Untuk Pengolahan Air Minum*. Available at: [http://www.kelair.bppt.go.id/Publikasi/BukuAirMinum/BAB12D ISINFEKSI.pdf](http://www.kelair.bppt.go.id/Publikasi/BukuAirMinum/BAB12D%20ISINFEKSI.pdf) (24 Juni 2012)
- Sari, Ni Ketut. 2008. *Neraca Massa*. Available at: <http://labinstrumenupn.blogspot.com/2008/10/bab-iv-neraca-massa-dalam-mempelajari.htm> (13 Juni 2012)
- Sinaga, Jernita. 2011. *Hygiene Sanitasi dan Pemeriksaan Kandungan Bakteri Escherichia coli Pada Sop Buah yang Dijual Di Pasar Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2011*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Troiller. 1993. *Sanitation in Food Processing*. San Diego: Academic Press
- Widyawati, R dan Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press