



BAB III

KESIMPULAN

BAB III

KESIMPULAN

1. Pengetahuan mutu pada industri pangan harus ditingkatkan dan perlu disadari bahwa mutu adalah senjata andalan untuk bersaing dalam pasar lokal, serta mampu menghadapi persaingan global.
2. Pengawasan ikan beku sangat penting dilakukan untuk menjaga agar suatu produk memenuhi standar mutu.
3. Pengawasan ikan beku meliputi :
 - a. Pengawasan mutu bahan baku dan bahan pembantu.
 - b. Pengawasan mutu selama proses
 - c. Pengawasan mutu produk akhir
4. Peningkatan mutu, kualitas, dan jaminan keamanan pengkonsumsian ikan segar dapat dilakukan dengan menerapkan sistem HACCP dalam proses pembekuan ikan segar tersebut.
5. Dengan menerapkan HACCP pada ikan segar maka bahaya-bahaya yang mungkin timbul selama proses pembekuan ikan segar tersebut dapat dikurangi atau bahkan dapat dihilangkan.



DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan Livianti, E., 2004. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Anonim. 2006. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Suatu Sistem Jaminan Mutu*. Available at : <http://www.deptan.go.id/ditlinhorti/makalah/haccp.html> (10 Februari 2006).
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1983. *Syarat Air Minum Standar Industri Indonesia : Mutu dan Cara Uji Air Minum SII No. 0071-75*.
- Susanto. 2003. *Penerapan HACCP dalam Industri Makanan*. Disampaikan pada kegiatan Sosialisasi Pendaftaran Pangan dan Penerapan HACCP di Surabaya, 3 Juli 2003.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor : M-BRIO Press.