

BAB VIII KESIMPULAN

1. Unit sanitasi merupakan bagian dari pabrik pengolahan bubuk cokelat yang berlokasi di Jl. Raya Jenggawah, Kabupaten Jember yang berjarak $\pm 18,5$ KM arah barat daya dari kota Jember.
2. Unit sanitasi yang dirancang untuk menangani bubuk dengan kapasitas 2 ton/hari ini akan menghasilkan 20.000 *sachet* bubuk cokelat.
3. Unit sanitasi ditangani oleh 11 orang pekerja.
4. Utilitas yang digunakan dalam unit sanitasi meliputi listrik, air dan bahan bakar.
5. Biaya unit sanitasi per tahun adalah Rp 249.621.082,00 dengan total biaya produksi per tahun Rp 46.800.000.000,00.
6. Persentase total biaya sanitasi sebesar 0,53% dari total biaya produksi
7. Biaya sanitasi per kemasan produk sebesar Rp 40,00 dengan persentase biaya sanitasi 0,38% dari harga produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Biji Kakao*. SNI 01-2323-2008.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Marriot, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation* 4th Edition. Maryland : Aspen Publishers, Inc
- Minifie, B.W. 1970. *Chocolate, Cocoa and Confectionary: Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI publishing Comp.
- Misnawi. 2005. *Peranan Pengolahan Terhadap Pembentukan Cita Rasa Cokelat*. Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, 21(3), 136-144.
- Mulato, S., Widyatomo, S., dan Hesti N.A. 2004. *Kinerja Alat Penghalus Pasta Cokelat Tipe Silinder Berputar*. Pelita Perkebunan 20(1), 37-53.
- 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_dan_publik (15 September 2009).
- Perry, R.H dan D.Green. 1970. *Perry's Chemical Engineers Handbook* 4th Edition. New York: McGraw Hill Book Co, Inc.
- Peters, M.S dan K.Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer*, 3rd edition. New York: McGraw Hill, Inc.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Susanto, T. 1993. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademik Press.

- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Wignjosebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemandahan Bahan Edisi 3*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1993. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor : M-Bio Press
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan, Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.