

## **BAB VII KESIMPULAN**

Rancangan unit sanitasi pada pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap dengan kapasitas produksi 1.000 kg/hari mencakup:

- a) Karyawan unit sanitasi yang dibutuhkan sebanyak 6 orang.
- b) Kebutuhan bahan sanitasi selama satu tahun meliputi detergen sebanyak 589,1076 kg; klorin sebanyak 5569,464 g; sabun cair sebanyak 71,136 L; pembersih lantai 171,6 L; sedangkan larutan pembersih kaca 6,24 L.
- c) Biaya unit sanitasi per tahun sebesar Rp 120.777.885,60.
- d) Biaya sanitasi per kg unit produk adalah Rp 881,80.
- e) Persentase biaya sanitasi terhadap *Total Production Cost* adalah 0,55%.

Berdasarkan persentase biaya unit sanitasi terhadap Total Production Cost sebesar 0,55% maka unit sanitasi di pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap berkapasitas 1.000 kg bahan baku/ hari dinyatakan layak secara ekonomis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, H.L. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Afianto, E. dan Liviawaty, E. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Standarisasi Nasional . 1995. *SNI 01-3839-1996: Es Batu*. <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/sni%2001-3839-1995.pdf> (18 Juli 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 06-4085-1996: Sabun*. <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%2006-4085-1996.PDF> (24 Agustus 2011).
- 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\\_tanam\\_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_tanam_pangan/batas_maksimum_cemaran_mikroba_dalam_pangan_sni_7388-2009_-1.pdf) (20 Maret 2011).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Woonton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Hasil Pengawetan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Denmark: Liberty
- Jenie, B.S. 1998. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Jenie, B.S. dan S. Fardiaz. 1989. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Kusumaningrum, 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.

- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Peters, M.S, K.D. Timmerhaus dan R. West. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers, 5<sup>th</sup> edition*. New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Purnawijayanti, H.A. 1999. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bandung: Bina Cipta
- Susanto, T. dan Sucipto N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1997. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Troiler, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. California: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: Mbrio Press.