

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN**

- a. Tim HACCP industri es krim coklat terdiri dari: Manager QC (ketua), *Supervisor* Produksi, Manager *Service & Maintenance*, serta *Supervisor* Logistik.
- b. *Critical Control Point* (CCP) pada proses produksi es krim coklat adalah proses pengolahan air, pasteurisasi, *chilling*, dan sterilisasi bahan pengemas
- c. Besar biaya tahunan yang dibutuhkan selama periode tiga tahun berbeda. Tahun I sebesar Rp. 112.345.000, Tahun II dan III masing-masing sebesar Rp. 67.005.000
- d. Biaya implementasi adalah Rp 1,86 sebesar 0,07% dari harga pokok es krim setiap *cup* yang diperoleh dari rata-rata selama tiga tahun

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2003. A Guide to Environmental Microbiological Testing for the Food Industry. available at: [http://www.microgenbioproducts.com/Path\\_Chek%20Pathogen/Path%20Chek%20Guide%20to%20Environmental%20Monitoring\\_09.05.08%20\\_9\\_.pdf](http://www.microgenbioproducts.com/Path_Chek%20Pathogen/Path%20Chek%20Guide%20to%20Environmental%20Monitoring_09.05.08%20_9_.pdf) (4 Januari 2012)
- Anonimous. 2010. Indo Foods Chocolate Paste. available at: <http://www.cocoapowder.in/choco-paste.html> (10 Januari 2012)
- Anonimous. 2011a. *Vanillin*. available at: [http://www.alibaba.com/product-gs/460855237/Vanillin\\_flavouring.html](http://www.alibaba.com/product-gs/460855237/Vanillin_flavouring.html) (6 Januari 2012)
- Anonimous. 2011b. Cocoa Powder. available at: <http://www.indiamart.com/parryenterprises/whole-milk-powders.html# cocoa-powder> (6 Januari 2012)
- Ansari, M.D.I.A., Datta, A.K. 2003. An Overview of Sterilization Methods for Packaging Material Used in Aseptic Packaging System. *Trans IChemE*, Vol.81 Part C. March 2003
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penggunaannya. Jakarta: BSN
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3:2010: Gula Kristal Putih*. [www.bsn.or.id/publikasi.pdf](http://www.bsn.or.id/publikasi.pdf) (27 Juli 2011).
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. UK: RSC Publishing.
- Codex Alimenterius. 1996. HACCP System. Available at: [www.who.int/foodsafety/fs\\_management/haccp/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/haccp/en/) (12 Desember 2011)
- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.

- Dairytown. 2008. *Skim Milk Specification and Description*. Available at: <http://www.dairytown.ca/pdf/skimPowder.pdf> (5 Juli 2011).
- Deperindag, 2010. Program Penataan Struktur Industri. Available at: <http://www.bappenas.go.id/node/43/623/departemen-perindustrian-dan-perdagangan/> (12 Desember 2011)
- Eckles,C.H., 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Mc Graw Hill Publishing Company, Ltd.Gof, D.H. 2006. *Ice Cream*. Available at: <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html> (9 Juni 2011).
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- FAO. 1998. *Chocolate Brown HT*. available at: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfaadditives/specs/Monograph1/Additive-063.pdf>. (6 Januari 2012)
- Fisher, R.C., Judkins I.F., 1923. *Measuring Quality In Ice Cream*. Connecticut: Connecticut Agricultural College.
- Forsythe, P.J., Hayes, C. 2000. *HACCP and Its Instrument: A Manager's Guide*.Oxford, UK: Chandos Publishing
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Jeremiah, C.E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Jomalina, S. D. 2009. *Delico<sup>TM</sup> Vegetable Ghee*. Available at: <http://www.jomalina.com/delico-vegetable-ghee.php>. (5 Juli 2011).
- Komite Akreditasi Nasional. 2005. Kategori Ketidaksesuaian. available at: <http://www.bbja.go.id/sertifikasi/PSN/DPUM0.pdf> (30 April 2012)
- Longree, K. 1980. *Quantity Food Sanitation*. New York: Wiley-Interscience
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream (5<sup>th</sup> edition)*. New York: Chapman dan Hall, International Thomson Publishing

- Mortimore, S., Wallace, C. 2005. *HACCP Sekilas Pandang*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Peters, M. S., Timmerhaus, K.D. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers 5<sup>th</sup> Ed.* Singapura: McGraw-Hill Book Company
- Prasetyono, A. Tjahjanto. 2000. Implementasi GMP dan HACCP dalam Menunjang *Quality Assurance* Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Industri* Vol. IV No. 3 Juli 2000 : 187 – 194
- PT. Campina Ice Cream Industry. 2011. *Materi Magang*. Surabaya: HRD PT. Campina Ice Cream Industry.
- PT. M-Brio Biotekindo. 2012. Registrasi Sistem HACCP. *Komunikasi langsung*
- Roshana,L. 2010. Rancang Bangun Sistem Pasteurisasi Susu Mentah Berbasis Mikrokontroler At89s51. *Tugas Akhir- Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro Semarang*
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta:Bumi Aksara
- Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Jakarta: M-Brio Press