

## BAB VI KESIMPULAN

Rancangan unit sanitasi pada pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah dengan kapasitas produksi 8.000 kg bahan baku per hari mencakup beberapa hal seperti di bawah ini:

- a. Karyawan unit sanitasi yang dibutuhkan adalah sebanyak tujuh orang yang terdiri dari seorang kepala bagian sanitasi, tiga orang karyawan unit sanitasi yang bertugas untuk menjaga sanitasi karyawan dan tiga orang *cleaning service*.
- b. Kebutuhan bahan sanitasi selama satu tahun meliputi detergen sebanyak 2.316,31 kg; detergen mesin cuci sebanyak 354,86 kg; klorin sebanyak 5,45 kg; sabun cair sebanyak 511,06 L; pembersih lantai sebanyak 190,32 L; dan karbol sebanyak 9,984 L.
- c. Biaya unit sanitasi setiap tahunnya adalah sebesar Rp 265.257.333,00.
- d. Biaya sanitasi per kilogram produk *fillet* ikan kakap merah adalah sebesar Rp 90,44.
- e. Persentase biaya unit sanitasi per hari adalah sebesar 0,33% dari *Total Production Cost* (TPC).

Berdasarkan persentase biaya unit sanitasi terhadap *Total Production Cost* (TPC) sebesar 0,33%, maka unit sanitasi di pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah dengan kapasitas 8.000 kg bahan baku per hari dinyatakan layak secara ekonomis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, S. 2006. Analisa Resiko Bahaya dan Identifikasi Titik Kendali Kritis Pada Industri Air Minum dalam Kemasan, *Ekuilibrum*, 4(1), 44-54. Available at: <http://www.bsn.go.id/files/348256349/Litbang%202009/Bab%208.pdf> (5 September 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 06-1842-1995: Cairan Desinfektan Pembersih Lantai*. [http://websisni.bsn.go.id/index.php?sni\\_main/sni/detail\\_sni/2206](http://websisni.bsn.go.id/index.php?sni_main/sni/detail_sni/2206) (14 Januari 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 06-4085-1996: Sabun*. <http://pustan.bpkimi.kemenerin.go.id/files/SNI%2006-4085-1996.PDF> (14 Januari 2012).
- Bank Sentral Republik Indonesia. 2012. *Kurs Transaksi Bank Indonesia*. <http://www.bi.go.id/web/id/Moneter/Kurs+Bank+Indonesia/Kurs+Transaksi/> (9 Februari 2012).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M.Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahyonugroho, O. H. 2010. Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan terhadap Reduksi Jumlah Bakteri *E.coli*, *Laporan Penelitian*, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan Universitas Pembangunan Nasional, Surabaya. Available at: [http://eprints.upnjatim.ac.id/1249/1/3-Jurnal\\_Okik\\_HC.pdf](http://eprints.upnjatim.ac.id/1249/1/3-Jurnal_Okik_HC.pdf) (5 September 2011).
- Effendi, Prof. Dr. H. M. Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Fauzi. 2010. Harga komoditas perikanan di pasar internasional bulan mei 2010. *Warta Pasar Ikan*, 82, 15. Available at: [http://www.wpi.kkp.go.id/epaper/wpi0610/pages/wpi\\_juni10.pdf](http://www.wpi.kkp.go.id/epaper/wpi0610/pages/wpi_juni10.pdf)
- Food and Drug Administration. 2011. *U.S. Food and Drug Administration Import Refusal Reports for OASIS (Operational and Administrative System for Import Support)*. <http://www.fda.gov/default.htm> (9 Desember 2011).

- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Yogyakarta: Liberty.
- HR Centro. 2012. *UMR/UMK Propinsi Jawa Timur, Non Sektor pada tahun 2012*. [http://www.hrcentro.com/umr/jawa\\_timur/kabupaten\\_pasuruan/non\\_sektor/2012](http://www.hrcentro.com/umr/jawa_timur/kabupaten_pasuruan/non_sektor/2012) (6 Februari 2012).
- Irfanto, 2008. *Sumber Kontaminasi Bakteri*. [http://manajemensumberdayaperairan.blogspot.com/2008\\_11\\_01\\_archive.html](http://manajemensumberdayaperairan.blogspot.com/2008_11_01_archive.html) (2 Maret 2012).
- Jenie, B. S. L. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Luthfiyyah, A., 2010. *Kasus Penolakan Produk Ekspor Tuna dalam Kaleng yang Telah Disterilisasi (Sterilized Canned Tuna) oleh FDA (Food and Drug Administration)*. <http://atikaluthfiyyah.blogspot.com/2010/10/kasus-penolakan-produk-ekspor-tuna.html> (9 Desember 2011).
- Marriott, N. G., 1999. *Principles of Food Sanitation 4<sup>th</sup> Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Meisyaota. 2011. *Deterjen Matic vs Deterjen Biasa*. <http://meisyaota.blogspot.com/2011/06/deterjen-matic-vs-deterjen-biasa.html> (19 Februari 2012).
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Pasuruan. 2011. *Tarif Air Minum Perusahaan Daerah Air Minum Kota Pasuruan*. <http://pdampasuruan.com/wp-content/uploads/2011/12/tarif-pdam.pdf> (6 Februari 2012).

- Perusahaan Listrik Negara. 2011. *Simulasi Rekening Bersinar*. <http://pln-jatim.co.id/red/?m=sim&p=bersinar> (6 Februari 2012).
- Peters, M. S, K. D. Timmerhaus dan R. West. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers, 5th edition*. New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Reed, R. A. 2004. *Pengukuran Residu Klorin*. <http://www.who.or.id/ind/contents/aceh/wsh/Pengukuran%20Residu%20Klorin.pdf> (14 Januari 2012).
- Susanto, T. 1993. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademik Press.
- Syamsir, E., 2008. *80 Persen Produk Makanan Ditolak karena Faktor Kebersihan*. <http://ilmupangan.blogspot.com/search/label/Higiene%20dan%20Sanitasi> (9 Desember 2011).
- Tristar, 2009. *Resep Cara Membuat Sabun Bubuk*. <http://www.kursustristar.com/resep-cara-membuat-sabun-bubuk/> (28 Februari 2012).
- Udyani K., I. Prasetyo, P. Mulyono, Yuliani, HR., 2010. Pengaruh OH/Fe Pada Pembuatan Ampo Terpillar Besi Oksida terhadap Penyerapan Deterjen dalam Air, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*, Yogyakarta, 26 Januari 2010.
- Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan*, Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. dan Suroso. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Waridi. 2004. *Pengolahan Bakso Ikan*. [http://pustaka.rumahilmu.or.id/pendidikan/materi-kejuruan/pertanian/teknologi-hasil-pertanian-dan-perikanan/pengolahan\\_bakso\\_ikan.pdf](http://pustaka.rumahilmu.or.id/pendidikan/materi-kejuruan/pertanian/teknologi-hasil-pertanian-dan-perikanan/pengolahan_bakso_ikan.pdf) (6 Februari 2012).