

BAB VII KESIMPULAN

1. Rancangan Unit Sanitasi

Rancangan unit sanitasi pada pabrik pembekuan udang *headless block frozen* ini dibuat dengan kapasitas produksi 10.000 Kg/hari dan dievaluasi kelayakannya.

- a. Karyawan unit sanitasi sebanyak 17 orang yang terdiri dari satu orang kepala bagian sanitasi, enam karyawan sanitasi ruang proses, dan enam *cleaning service*.
- b. Struktur organisasi pada pabrik pembekuan udang *headless block frozen* adalah struktur organisasi lini dan staff.
- c. Kebutuhan bahan sanitasi selama satu tahun meliputi : detergen sebesar 772,128 Kg; klorin sebesar 571,5063 Kg; sabun cair sebesar 212,16 L; alkohol sebesar 98,592 L; pembersih lantai 151,008 L; larutan pembersih kaca 37,44 L; dan karbol sebesar 62,40 L.
- d. Biaya unit sanitasi per tahun sebesar Rp 1.048.808.325,00.
- e. Persentase biaya sanitasi terhadap *Total Production Cost* adalah 0,51%.
- f. Biaya sanitasi per kemasan produk sebesar Rp 672,31.

2. Evaluasi Kelayakan

Biaya unit sanitasi dari pabrik pembekuan udang *headless block frozen* ini adalah sebesar 0,51%. Menurut Peters *et al.* (2003), unit sanitasi dinyatakan layak secara ekonomis apabila total biaya sanitasi berada dalam range antara 0,2 - 0,6 % dari total biaya produksi. Persentase pabrik pembekuan udang *headless* ini masuk dalam kisaran antara 0,2 – 0,6% sehingga unit sanitasi pabrik pembekuan udang *headless block frozen* ini layak didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia : Air Minum dalam Kemasan* (SNI 01-3553-2006). http://websitesni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/7340. (25 Juli 2010)
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. Akademia Presindo.
- Food and Drug Administration. 2010. *Import Refusal Report*. Available at : http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/ir_detail.cfm?EntryId=AQZ-0298645-6&DocId=1&LineId=1&SfxId= (28 Januari 2011)
- Jenie, B.S. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Limbah*. Yogyakarta : UGM Press.
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- Perry, R. H. dan C. H. Chilton. 1984. *Chemical Engineers Handbook* (3rd edition). New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th Ed*. Singapura: McGraw-Hill Book
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (5th edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc
- PT. SAT. 2010. *Pembekuan Udang*. Sidoarjo : PT. SAT
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- World Health Organization (WHO). 2011. How Much Water Needed in Emergencies. Available at : http://wedc.lboro.ac.uk/resources/who_notes/WHO_TN_09_How_much_water_is_needed.pdf