

BAB VI KESIMPULAN

- a. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dapat diterapkan pada pabrik pengolahan *jelly snack* berkapasitas 2.400 kg bahan baku per hari apabila pabrik telah menerapkan *pre-requisite program* (persyaratan dasar) yang meliputi GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*).
- b. CCP pada pabrik pengolahan *jelly snack* adalah pada tahap pemasakan adonan *jelly*.
- c. Implementasi HACCP pada pabrik pengolahan *jelly snack* layak diterapkan dengan biaya implementasi HACCP pada tahun pertama Rp 140.505.000,00 atau sebesar 1,16% terhadap harga jual per *cup* (@15 gram), sedangkan pada tahun kedua dan tahun ketiga diperkirakan sebesar Rp 78.655.000,00 atau sebesar 0,65% terhadap harga jual per *cup*.
- d. Biaya implementasi HACCP per *cup* produk dapat diturunkan dengan menambah kapasitas produksi atau meningkatkan harga jual produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, S. 1992. *Bahan Aditif dan Bahan Beracun*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Anonimous. 2010. *Accreditation*. Available at: <http://mbrio-food.com/haccp1.htm> (24 Februari 2011)
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. 1995. SNI 01-2802-1995. *Agar-agar Tepung*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. 1998. SNI 01-4852-1998: *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. 2001. SNI 01-3140-2001). *Gula Kristal Putih*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Belitz, H. D. and W. Grosch. 1999. *Food Chemistry 2nd edition*. Germany: Springer.
- Branen, L., P. M. Davidson, S. Salminen, J. H.Thorngate III. 2002. *Food Additives 2nd ed. Revised and Expanded*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2th edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Corlett, D.A. 1998. *HACCP User's Manual*. Gathersburg, Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- deMan, J. M. 1997. *Principles of Food Chemistry, 3rd Edition*. Maryland: An Aspen Publication.

- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2001. Pedoman Penyusunan Rencana HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Industri Biskuit.
- Desrosier, N. W..1986. *The Technology of Food Preservation*. Westport: The AVI Publishing Co. Inc.,.
- E-bookpangan. 2003. *Pelatihan Penerapan Metode HACCP*. Available at: [http://www.ebookpangan.com/E-BOOK%20GRATIS/Ebook%20Pangan/HACCP Training Manual Indonesian.pdf](http://www.ebookpangan.com/E-BOOK%20GRATIS/Ebook%20Pangan/HACCP%20Training%20Manual%20Indonesian.pdf). (16 April 2011).
- Fardiaz, S.1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- FAO Corporate Document Repository. 2007. *Training Manual on Gracilaria Culture and Seaweed Processing in China, Chapter III: Properties, Manufacture, and Application of Seaweed Polysaccharides –Agar, Carrageenan, and Algin*. <http://www.fao.org/docrep/field/003/AB730E/AB730E03.htm>. (24 Februari 2011).
- Food Review Indonesia. 2006. *Aplikasi Hidrokoloid pada Jelly Drink*. Food Review Indonesia 1(3): 15-17.
- Food Standards Agency. 2004. *Jelly Mini-cups England*. Available at: <http://www.food.gov.uk/enforcement/alerts/2004/apr/fhw>. Up date: 6 November 2010.
- Heldi. 2008. *Bahaya Pemakaian Plastik*. <http://heldi.net/2008/07/bahaya-pemakaian-plastik/> (27 Februari 2011).
- Imeson, A. P. 2000. *Carrageenan Dalam* G. O. Philips dan P. A. Williams (ed.). *Handbook of Hydrocolloid*. New York: Woodhead Publishing Limited.
- MBRIO-Biotekindo¹, 2010. *Proposal Sertifikasi HACCP*. Bogor: MBRIO Press.
- MBRIO-Biotekindo². 2011. *Pelatihan Auditor Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. PT. Embrio Biotekindo: Surabaya,5-9 Januari 2011.

- Purwaningsih, I. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarmadji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Available at: <http://journal.unair.ac.id/filerPDF/KESLING-1-2-09.pdf>. (16 April 2011).
- Sumariyati, S. 2009. *Pertempuran Produk Jeli: Ramai-ramai Downsizing dan Menyasar Semua Kelas*. <http://swa.co.id/2009/02/ramairamai-downsizing-dan-menyasar-semua-kelas/> (20 Februari 2011).
- Susanto, T. 2003. *Penerapan HACCP Pada Industri Makanan Olahan*. Surabaya: BPOM.
- Susanto, H.T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV Family.
- Susilo, H. 2008. *HACCP*. Available at: http://www.ilmupangan.com/index.php?option=com_content&task=view&id=34&Itemid=1 (16 April 2011).
- Tranggono. 1989. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan gizi Universitas Gadjah Mada
- Troller, J. A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. California: Academic Press, Inc.
- USDA. 1997. *Guidebook For The Preparation of HACCP Plans*. United States: Food Savety and Inspection Service.
- Walter, R. H. 1991. *The Chemistry and Technology of Pectin*. London: Academic Press.
- Widyani, R dan S. Tety. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon : Penerbit Swagati Press.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.

Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan*. Jakarta : M-Brio Press.

Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Jakarta : M-Brio Press.

Wulandari, Retno. 2010. *Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* dengan Dua Metode*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret, Laporan Tugas Akhir Program Studi D3.