

BAB VII KESIMPULAN

- Unit sanitasi pada pabrik pengolahan wafer *stick* berperan penting dalam mengkoordinasikan dan menjalankan prinsip-prinsip sanitasi pada proses pengolahan untuk menghasilkan wafer *stick* yang aman dan berkualitas, memberikan kenyamanan dan jaminan kesehatan bagi pekerja, serta membantu memperpanjang waktu penggunaan mesin dan peralatan
- Karyawan unit sanitasi pabrik pengolahan wafer *stick* sebanyak 12 orang yang terdiri dari satu orang kepala unit, tiga orang mandor, dua orang karyawan sanitasi ruang ganti, dan enam orang *cleaning service*
- Biaya yang dibutuhkan untuk pendirian unit sanitasi pada pabrik pengolahan wafer *stick* selama satu tahun sebesar Rp 364.901.508,-
- Persentase biaya sanitasi terhadap *Total Production Cost* (TPC) adalah 1,07%
- Biaya sanitasi per kemasan wafer *stick* adalah Rp
- Unit sanitasi pada pabrik pengolahan wafer *stick* dengan kapasitas produksi 159.000 kemasan/hari layak didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Management Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Standar Mutu Tapioka (SNI 01-3451-1994)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Bahan Tambahan Makanan (SNI 01-0222-1995)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Coklat Bubuk (SNI 01-3747-1995)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Mutu Lesitin (SNI 01-4457-1998)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Mutu Margarin (SNI 01-3541-2002)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Mutu Minyak Goreng (SNI 01-3741-2002)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Mutu Air Minum dalam Kemasan (SNI 01-3553-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Mutu Gula Kristal (SNI 01-3140.2-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Fardiaz, S. dan B.S.L. Jenie. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

- Fellows, P.J. 1990. *Food Processing Technology Principles and Practice*. England: Ellis Horwood Limited.
- HR Centro. 2009. *UMR/UMK Propinsi Jawa Timur, Non Sektor pada tahun 2009*.
http://www.hrcentro.com/umr/jawa_timur/kabupaten_sidoarjo/non_sektor/2009. 8 Agustus 2009.
- Karanataka soap and detergent. 2007. *Soap Vs Detergent*. Available at:
<http://www.detergentsandsoaps.com/soaps-detergents.html>. 1
 Febuari 2009.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Leatherhead Food International. 2003. *Essential Guide to Food Additives* 2nd ed. UK: Leatherhead Food International.
- Marriot N. G. dan R. B. Gravani. 2006. *Principles on Food Sanitation 5th ed*. USA: Springer Science+Business Media, Inc.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- McSwane, D., N. Rue dan R. Linton. 2003. *Essential of Food Safety and Sanitation 3rd ed*. New Jersey: Pearson Education, Inc.
- Muchtadi, T., Hariyadi, dan A. Basuki. 1998. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1981. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 3th ed*. Singapore: McGraw Hill, Inc.
- Purnawijayanti, H.S. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Singh, R. P. dan D. Heldman 1989. *Introduction to Food Engineering*. New York: Academic Press, Inc.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.

- Wikipedia. 2008. *Limbah*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Limbah>. 07 Juli 2008
- Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-BRIO Press.