

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan deskripsi hasil kajian yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut : Dari keseluruhan aspek pengamatan *Standar Prosedur Operasional Sanitasi* di KUB Suka Maju pada proses pengolahan dinilai cukup baik dengan nilai rata – rata untuk semua indikator adalah 3.

### **5.2 Saran**

- 5.2.1 Setiap industri pangan haruslah diberikan pembekalan tentang pengawasan mutu dan pelatihan penerapan *Standar Prosedur Operasional Sanitasi*, dari instansi terkait agar industri tersebut terbiasa dari awal untuk melaksanakan proses pengolahan dengan menerapkan *Standar Prosedur Operasional Sanitasi*.
- 5.2.2 Pemberian sertifikasi oleh Badan POM yang menyatakan suatu produk aman dan layak dikonsumsi. Harus ada pengamatan terlebih dahulu apakah industri yang mengeluarkan produk tersebut melakukan pengolahan dengan baik dan menerapkan sanitasi serta melakukan pengawasan mutu dari produk yang dihasilkan. Perlu adanya auditorial setiap 6 bulan sekali untuk mengecek apakah mutu produk meningkat ataupun menurun, masih layak atau tidak sertifikasi itu menempel pada kemasan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. (Online) Tersedia di : <http://mankester.wordpress.com/>. (15 September 2012)
- Anonim. 2009. *Sanitasi dan higiene*. (Online) Tersedia di : <http://mankester.wordpress.com/>. (15 September 2012)
- Anonim. 2008. *Sistem Sanitasi*. (Online) Tersedia di : <http://one.indoskripsi.com>. (15 September 2012)
- Anonim. 2007. *Standar Prosedur Operasional Sanitasi Skala Industri Rumah Tangga*. (Online) Tersedia di : <http://www.pustakatani.org/BeritaRegulasi/tabid/53ctl/ArticleView/mid/370/articled/38/> Standar Prosedur Operasional Sanitasi Skala Industri Rumah. (15 September 2012)
- Anonim. 1996. *Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik*. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta dan Surabaya.
- Badan POM, 2012, *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga* nomor hk.03.1.23.04.12.2206. Republik Indonesia.
- Badan POM, 2003, *Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat Dan Makanan* nomor HK 00.05.52.0685 tentang Ketentuan Pokok Pengawasan Pangan Fungsional, BPOM, Jakarta.
- Bambang dan Kartika, 1984. *Sanitasi Industri*. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.Yogyakarta
- Jenie S.L Betty, 1985. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Diperbanyak Oleh Pusat Antar Universitas IPB. Bekerja sama dengan lembaga sumber daya informasi.
- Jenie S.L Betty dan Winiarti. 1990. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Kartaharja, A. 1980. *Higiene Bangunan Dalam Usaha Pembangunan Perusahaan dan Perumahan*. Bandung
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 416/Menkes/PER/IX/1990  
*Syarat – Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Bersih*
- Keputusan menteri kesehatan republik indonesia Nomor 1405/menkes/sk/xi/2002  
*Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran Dan Industri*
- Latif D, 2005. *Bahan Kuliah PHK F41*. Institut Pertanian Bogor.

- Linsley Rayk dan Franzini Josep B. 1991. *Tekanan Sumber Daya Air*. Jilid 2. Edisi ke-3. Erlangga. Jakarta.
- Soekarto T. Soewarno, 1990. *Dasar – dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Syamsir Elvira, 2004. *Persyaratan Dasar dan Keamanan Pangan Produk Perkebunan*. Jurusan Pertanian IKIP Negeri Gorontalo.
- Syarief, R. 2007. *Modul Kuliah Kapita Selekta*. Program Studi Industri Kecil Menengah, IPB, Bogor.
- Winarno, F.G dan Fardiaz. 1986. *Dasar-dasar pengawasan, sanitasi dan keracunan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB. Bogor.