

6. KESIMPULAN

- Efektivitas dari kerja *sanitizer* dalam sanitasi industri pangan sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti jenis material peralatan, kondisi permukaan peralatan, konsentrasi *sanitizer*, waktu kontak *sanitizer* dan keberadaan cemaran organik yang ada pada permukaan peralatan bahan pangan.
- PAA merupakan jenis *sanitizer* yang paling efektif digunakan pada industri *seafood* terutama industri udang karena efektif mereduksi *biofilm* bakteri patogen yang paling banyak mencemari di industri *seafood* seperti *L. monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* dan *E.coli*.
- PAA, *Iodine* dan *Benzalkonium chloride* merupakan jenis *sanitizer* yang paling efektif digunakan pada industri *bakery* karena terbukti efektif mereduksi cemaran utama pada peralatan yang digunakan pada proses produksi yang kebanyakan adalah cemaran fungi seperti *Aspergillus brasiliensi*, *Penicillium roqueforti*, *Aspergillus flavus* dan *Aspergillus niger*.

7. SARAN

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut tentang keefektifitasan jenis *sanitizer* pada industri pangan yang lebih luas agar pemilihan bahan *sanitizer* yang digunakan pada industri pangan tertentu menjadi lebih efektif. Selain itu, perlu dilakukan penelitian yang lebih lanjut tentang resistensi beberapa mikroba terhadap berbagai jenis *sanitizer* sehingga pemilihan jenis *sanitizer* bagi industri pangan tertentu dapat menjadi lebih efektif.