

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Selama kegiatan proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pasific Harvest Muncar-Banyuwangi didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

CV. Pasific Harvest telah melaksanakan proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) yang sesuai dengan GMP dan SSOP. Proses pengalengan mulai dari bahan mentah sampai produk jadi berjalan sesuai alur produksi yang semestinya dengan pekerja yang sudah ditugaskan. Tahap-tahap proses pengalengannya adalah pengguntingan ikan, pengisian ikan kedalam kaleng, pengukusan, pemberian tambahan medium, penutupan kaleng dan sterilisasi. Faktor-faktor pendukung proses ini adalah kelayakan bahan, kelancaran alat pengalengan, kesadaran pekerja akan tugas dan kebersihannya serta totalitas para atasan CV. Pasific Harvest. Adapun faktor penghambatnya yaitu ketidaklayakan alat saat pengguntingan, kelalaian yang sering dilakukan para pekerja, ketidakberhasilan dalam penutupan kaleng dan ruangan yang kurang bersih.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan di CV. Pasific Harvest, tahapan yang perlu diperhatikan dalam proses pengalengan adalah tahap pengguntingan ikan, penutupan kaleng (*seaming*), penyimpanan dan inkubasi, serta pelabelan. Perlu adanya pelatihan atau sosialisasi mengenai tata cara proses pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) yang baik kepada pekerja agar menghasilkan produk yang baik.