

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat di ambil setelah melakukan praktik kerja lapang di PT. Aneka Tuna Indonesia adalah :

1. Proses pengalengan ikan Tuna di PT. Aneka Tuna Indonesia telah sesuai dengan proses pengalengan ikan Tuna secara umum.
2. Proses produksi ikan Tuna kaleng di PT. Aneka Indonesia terdiri dari penerimaan bahan baku, penyimpanan beku dalam *cold storage*, pelelehan, penyiangan, pemasakan pendahuluan, pendinginan, pembersihan pendahuluan, pembersihan daging ikan, pemotongan dan pengisian ikan Tuna ke dalam kaleng, penambahan medium, penutupan kaleng, sterilisasi, isolasi, pengkodean, inkubasi, pelabelan, pengemasan dan penyimpan.
3. Suhu dan waktu yang digunakan dalam proses pelelehan, pemasakan dan sterilisasi tidak sama, tergantung dari ukuran dan jenis ikan Tuna serta kaleng dan medium yang digunakan.
4. Pengendalian mutu dan sanitasi yang dilakukan sangat baik dan terkontrol.

#### **B. Saran**

Proses pengalengan ikan Tuna yang dilakukan di PT. Aneka Tuna Indonesia sudah baik hanya saja karyawan yang ingin rapat baik dari luar ruang produks 2 atau dalam produksi 2 diharapkan menggunakan seragam khusus karena ruang produksi 2 ruang untuk pengolahan produk yang harus diajaga kesterilannya agar tidak terjadi kontaminan ke produk.