

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

- **Kesimpulan**

1. PT. Sarana Tani Pratama merupakan salah satu industri pengolahan hasil perikanan yang memproduksi ikan sarden kaleng sebagai produk utama, serta tepung ikan dan minyak ikan sebagai produk sampingan.
2. Proses pembuatan ikan sarden kaleng meliputi penerimaan bahan baku, thawing (ikan beku), pengguntingan, pencucian ikan, pengisian, pemasakan awal, penirisan, pengisian saus, penutupan kaleng, pencucian kaleng dalam can washer, pencucian kaleng dalam bak penampung, sterilisasi, pengelapan, pengkodean, inkubasi, pengemasan, dan pengiriman.
3. Pengawasan mutu yang dilakukan di PT. Sarana Tani Pratama meliputi pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu bahan pengemasan, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
4. Ikan sarden kaleng yang diproduksi PT. Sarana Tani Pratama telah dipasarkan didalam negeri dan luar negeri seperti Malaysia, Afrika, Filipina

- **Saran**

Saran yang dapat disampaikan untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan PT.Sarana Tani Pratama adalah:

1. Sebaiknya pada proses pengguntingan ikan dalam kaleng, keamanan pada karyawan lebih diperketat seperti halnya penggunaan masker, penggunaan sarung tangan agar tidak terjadi kontaminasi seperti luka pada tangan akibat tertusuk duri dan sebagainya.
2. Sebaiknya terdapat pengontrolan khusus pada pergantian air rotary oleh QC sehingga ikan ikan dapat benar benar bersih
3. Sebaiknya mesin exhaust dilakukan pembenaran atau pembelian unit baru sehingga proses pemasakan awal dapat berjalan dengan sempurna.