

9. KESIMPULAN DAN SARAN

9.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari Praktek Kerja Magang di PT. MAYA MUNCAR yang dilaksanakan pada 29 Juni 2015–15 Agustus 2015 adalah sebagai berikut:

1. Tahapan pengalengan ikan lemuru di PT. MAYA MUNCAR meliputi tahapan penerimaan bahan baku, *thawing*, pemotongan, penghilangan sisik, pengisian ikan, *pre cooking*, pengisian media, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan dan pengepakan.
2. Berdasarkan analisa proksimat ikan lemuru kaleng dalam medium saus tomat didapatkan kadar protein 14,11 %, kadar lemak 7,23%, kadar air 70,41% dan kadar abu 2,79%. Ikan lemuru kaleng dalam medium saus cabe didapat kadar protein 13,82%, kadar lemak 6,86%, kadar air 68,96% dan kadar abu 3,08%.
3. Penerapan HACCP meliputi tahapan pembentukan tim HACCP, deskripsi produk, identifikasi pengguna, penyusunan diagram alir, verifikasi diagram alir, analisa bahaya, identifikasi CCP, penetapan batas kritis dalam setiap CCP, sistem monitoring, tindakan perbaikan, prosedur verifikasi dan dokumentasi. Dari analisa HACCP pengalengan ikan lemuru didapat tiga CCP, yaitu penerimaan bahan baku, penutupan kaleng dan sterilisasi.
4. Prosedur sanitasi dan higien diterapkan terhadap bahan baku, bahan tambahan, air, peralatan, pekerja, ruangan, lingkungan dan pengendalian hama.

9.2 Saran

Pada pengalengan ikan lemuru di PT. MAYA MUNCAR, saran yang dapat saya berikan adalah sebaiknya lebih meningkatkan lagi sanitasi lingkungan terutama di area sekitar ruang proses seperti diselokan yang ada diluar ruang proses, karena diselokan tersebut terdapat banyak kotoran terutama ikan yang terjatuh ketika penerimaan bahan baku. Penanganan terhadap kondisi tersebut perlu dilakukan, sehingga tidak menjadi sumber kontaminasi.

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

