

RINGKASAN

“Proses Produksi Pengalengan Gulai Ikan Lele Di *Teaching Factory Fish Canning* Politeknik Negeri Jember Kabupaten Jember”Moch Khoirul Fani, NIM D31180979, Tahun 2020, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Uyun Erma Malika, S.TP.,MP (Pembimbing).

Teaching Factory Fish Canning yaitu perusahaan milik Politeknik Negeri Jember yang memproduksi Pengalengan Ikan .*Teaching Factory Fish Canning* merupakan unit usaha Pengalengan ikan ,Pengalengan ikan yang dikemas hanya ada satu macam produk saja,dengan menggunakan kaleng yang dikerjakan manual pada tahap penyortiran kaleng dan pada proses penutupan kaleng menggunakan mesin *Seal Kaleng*.

Pengalengan dilakukan untuk menjaga kualitas produk Gulai Ikan Lele agar tidak terkontaminasi oleh lingkungan sekitar. Proses pengemasan dilakukan dengan sangat teliti dan melewati beberapa prosedur yang telah ditetapkan. Pada proses pengalengan gulai perlu adanya manajemen untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan mutu yang terjamin.