

RINGKASAN

Manajemen Pengendalian Kualitas Bahan Baku Ikan Tuna Di Pt. Bali Maya Permai Kabupaten Jembrana Provinsi Bali. Miftah Nazarudin, Nim D41190414, Tahun 2022, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember,

Ikan tuna adalah ikan *pelagis* atau kelompok ikan yang hidup tidak di dasar laut dan tidak juga selalu dipermukaan, Nama latin ikan ini adalah (*Thunnus*) ikan ini merupakan sumber pangan yang sangat digemari diseluruh dunia dimana kandungan gizi ikan ini sangatlah tinggi, Ikan ini mengandung sejumlah vitamin seperti B3, niasin, B12, B6, protein, fosfor, vitamin D, dan kalium. Selain itu, tuna juga mengandung magnesium, kolin, vitamin B1 (thiamin), vitamin B2 (ribofavin), dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia.

Pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan, terutama ikan dan hasil perikanan lainnya, dari proses penurunan mutu. Dalam pengalengan ini daya awet ikan yang diawetkan jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan cara lain. Hal ini dikarenakan pengalengan ikan merupakan salah satu pengawetan dengan menggunakan suhu tinggi (sterilisasi) dalam kaleng, sterilisasi adalah suatu proses yang bertujuan untuk mengawetkan produk pangan dengan membunuh mikroba pembusuk dan patogen menggunakan panas atau suhu tinggi selama waktu tertentu. Dengan demikian sebenarnya pengalengan memungkinkan terhindar dari kebusukan atau kerusakan, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi atau ada perubahan cita rasa.

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry merupakan satu industri pengalengan makanan yang mulai dioperasikan pada tahun sebagai produsen makanan laut kalengan, dan selama lebih dari 35 tahun sekarang telah menjadi salah satu produsen ikan kalengan terbesar di Indonesia. Produk Ikan tuna yang dihasilkan dipasarkan di lokal maupun ekspor keluar negeri dengan memperhatikan kualitas dari produk. Tahapan proses pegalengan ikan tuna pada PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry meliputi *Receiving bahan baku, thawing, butchering, pree cooking, cooling, deaheding, skinning, cleaning, cutting, metal*

detecting sortasi, filling and wighting, filling medium, seaming, retorting, isolating wipping, packaging, storinging dan dispatching.

Bahan baku merupakan barang-barang yang terwujud seperti tembakau, kertas, plastik ataupun bahan lainnya yang diperoleh dari sumber alam atau dibeli dari pemasok, atau diolah sendiri oleh perusahaan untuk digunakan perusahaan dalam proses produksinya sendiri. Manajemen persediaan adalah kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pelaksanaan dan pengawasan penentuan kebutuhan material/barang lainnya sehingga di satu pihak kebutuhan operasi dapat dipenuhi pada waktunya dan di lain pihak investasi persediaan material/barang lainnya dapat ditekan secara optimal.

Penerapan dfinisi manajemen yang harus dapat menjawab rumusan 5W1H (what, when, who, why, where, dan how pada pengendalian persediaan bahan baku ikan tuna di PT. Bali Maya Permai) keenam pertanyaan tersebut dapat dijawab dalam merumuskan teori manajemen sebagai berikut. Pengendalian yang dilakukan yaitu mengenai pengendalian bahan baku ikan tuna. Tujuan pengendalian yang dilakukan yaitu untuk mendapatkan bahan baku dan mengantisipasi kekurangan bahan baku berupa ikan tuna. Terdapat beberapa pengendalian yang dilakukan oleh PT. Bali Maya Permai yang meliputi saat penerimaan bahan baku, kualitas bahan baku, pembekuan dan penyimpanan bahan baku. Pengorganisasian di PT. Bali Maya Permai khususnya pada bagian cold storage yaitu kepala bagian penerimaan ikan yang membawahi bagian kordinator cold storage dan staf cold storage.

Standart dan Tindakan penanganan pada saat terjadi permasalahan dalam pengendalian bahan baku yaitu pada saat penerimaan, pengujian kualitas bahan baku, pembekuan, dan pengimpanan bahan baku. Terdapat beberapa sistem pelaporan yang diberlakukan oleh PT Bali Maya Permai khususnya di bagian pengendalian persediaan bahan baku yaitu dalam proses penerimaan, proses pengujian kualitas bahan baku, pembekuan dan penyimpanan bahan baku.