

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

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*) dan dalam bahasa arab adalah (*Thunini*) 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 (riboflavin), dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia (KKP, 2020).

Komoditas ikan TCT (Tuna, Cakalang, Tongkol) menduduki peran penting dalam meningkatkan pembangunan perikanan di Indonesia. Gambar 1 menjelaskan bahwa 5 komoditas perikanan penyumbang utama nilai ekspor perikanan Indonesia adalah udang, TCT, ikan lainnya, rajungan-kepiting dan cumi-sotong-gurita.



Sumber : BPS 2017, diolah

Gambar 1. Komoditas Utama Ekspor Perikanan Indonesia

Pada tahun 2017, TCT menjadi komoditas yang paling banyak menyumbang nilai ekspor perikanan Indonesia setelah udang. Negara tujuan utama ekspor TCT diantaranya adalah Uni Eropa, Jepang dan Amerika Serikat. Ekspor produk dilakukan dalam bentuk olahan dan bukan olahan (KKP, 2018).

Ikan tuna merupakan produk hasil perikanan yang sangat strategis karena memiliki berbagai keunggulan dibanding produk hewani lainnya. Beberapa keunggulannya adalah mudah diterima semua kalangan, memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Penanganan ikan tuna segar yang baik dan benar akan menghasilkan

mutu ikan tuna mutu premium yang layak dikonsumsi segar yang cepat mengalami kemunduran mutu, atau mengalami pembusukan, karena ikan mempunyai kandungan protein (18-30 %) dan air yang cukup tinggi (70-80%) sehingga merupakan media yang baik bagi perkembangan bakteri pembusuk. Dengan kelemahan tersebut telah dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran hasil ikan bahkan menimbulkan kerugian besar (Hesti, 2021).

Dengan kelemahan tersebut telah dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran hasil ikan bahkan menimbulkan kerugian besar, terutama pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan kualitas produk perikanan melalui pengolahan atau pengawetan. Prinsip pengolahan ikan pada dasarnya bertujuan melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan. Selain itu juga untuk memperpanjang daya awet dan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Salah satu jenis manajemen pengolahan yang dapat digunakan untuk menghambat kegiatan zat-zat mikroorganisme adalah pengalengan ikan.

Menurut Saadiah (2005), pengalengan ikan merupakan tindakan pengawetan ikan dengan cara memasukkan ikan ke wadah yang tertutup dan dipanaskan yang bertujuan untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan *mikroorganisme* seperti bakteri, jamur, dan kapang, serta penguraian *enzimatis*. Proses *sterilisasi komersial* pada pengalengan di rancang untuk menjaga produk pangan dari *mikroorganisme* pembusuk yang dapat mengakibatkan kerugian secara ekonomis. Walaupun seringkali ikan kaleng dianggap memiliki nilai gizi rendah oleh karena telah mengalami proses pemanasan tetapi sebenarnya *sterilisasi* dapat memusnahkan mikroba dan penutupan kaleng yang rapat dapat menghambat masuknya mikroba, dan dengan adanya "*pateurisasi*" yaitu pemanasan dengan suhu rendah membuat ikan tersebut akan mengalami penurunan tapi daya tahan yang lama dan tidak mengurangi kualitas ikan yang dapat menyebabkan penyakit atau pembusukan secara *hermetis*, perubahan kadar air, kerusakan akibat oksidasi, atau perubahan cita rasa.

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry, merupakan salah satu perusahaan food canning industry yang mulai beroperasi sejak tahun 1978 yang

terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negare, Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang di produksi dari PT. Bali Maya Permai adalah produk yang berkualitas mulai dari Sarden, Makarel, dan Tuna dalam berbagai varian rasa khas Indonesia, dikemas dalam kaleng menggunakan teknologi terkini dan SDM yang berkualitas, proses higienis, dan quality control dari pabrik sendiri, menjadikan produk PT. Bali Maya Permai memiliki mutu yang tinggi. Selain itu pemasaran dari produk PT. Bali Maya Permai mencakup dalam maupun luar negeri seperti jepang dan hingga amerika.

Magang merupakan salah satu kegiatan syarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini dilakukan di semester 7 (tujuh) untuk mahasiswa dari jurusan Manajemen Agribisnis program study Manajemen Agroindustri. berdasarkan uraian tersebut maka dalam laporan magang di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry ini akan dibahas mengenai manajemen pengendalian bahan baku yang berkaitan dengan penerapan fungsi manajemen POAC (planning, organizing, actuating dan controlling) pada kegiatan pengendalian bahan baku ikan tuna di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry.

1.2 Tujuan Dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.
4. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus telah siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan praktek kerja lapang adalah:

1. Mengetahui dan memahami proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengetahui dan memahami sistem manajemen pengendalian persediaan bahan baku ikan tuna di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh oleh mahasiswa dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh bekal pengalaman kerja secara langsung yang dapat digunakan untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus dari perkuliahan.
2. Memperoleh wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan manajemen pada bahan baku ikan tuna.
3. Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

1.3 Lokasi Dan Jadwal Magang

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jl. Raya Pengambangan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus 2022 sampai dengan 8 Januari 2022. Adapun Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin sampai dengan hari Sabtu selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 WITA hingga jam 16.00 WITA, serta terdapat jam magang tambahan pada yaitu pada saat produksi tuna selama 4 jam mulai pukul 20.00 WITA – 01.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di perusahaan PT. Bali Maya Permai, mulai dari penerimaan bahan baku, proses dan penyimpanan produk jadi. Dengan menggunakan metode ini mahasiswa magang diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah dimiliki, selain itu mahasiswa magang diharapkan dapat menyerap ilmu pengalengan ikan tuna secara praktis.

2. Metode Wawancara

Mahasiswa magang mengajukan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan kegiatan yang dilakukan di perusahaan kepada pekerja atau pembimbing lapang di PT. Bali Maya Permai untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang dibutuhkan sebagai bahan penyusunan laporan.

4. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa magang mencari serta mengumpulkan informasi dan data sekunder dari berbagai literatur yang akan digunakan sebagai teori pendukung atau pembanding dalam penulisan laporan kegiatan magang.