

## RINGKASAN

**Proses Perhitungan Rendemen Pada Ikan Tuna *Albacore* (*Thunnus Alalunga*) Fresh Di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* Kabupaten Jembrana Provinsi Bali**, Musrifa, NIM D41200250, Tahun 2024, 91 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S. Sos., M.Si.

Magang merupakan suatu kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara menempatkan mahasiswa pada sebuah perusahaan, industri, atau instansi. Magang juga 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. Magang yang akan dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk ikan dengan kemasan kaleng. Mulai beroperasi sejak tahun 1978 yang 3 terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negara, Jembrana, Bali, Indonesia. PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* juga memperhatikan proses-proses pengolahan ikan tuna dengan memperhatikan rendemen pada hasil akhir pengolahan ikan.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* mempunyai standar rendemen dalam proses pengolahan tuna yaitu 54% berdasarkan Bill of Material PT. Bali Maya Permai. Pada proses produksi ikan tuna *albacore* fresh terdapat permasalahan berkaitan dengan faktor-faktor seperti faktor manusia (*man*) yaitu karyawan kurang teliti terhadap bekerja. Faktor peralatan (*equipment*) yaitu terdapat pisau tumpul sehingga menyebabkan banyak daging ikan yang terbuang. Faktor metode (*method*) yaitu proses pre cooking dan cooling belum maksimal dan menataan talam pada meja salah sehingga mengakibatkan ikan jatuh kelantai. Faktor bahan baku (*material*) yaitu terdapat penataan size ikan yang tidak sesuai sehingga mengakibatkan ikan menjadi mentah.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember).**