

RINGKASAN

Penerapan CCP Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Produksi Ikan Tuna *Albacore (Thunnus alalunga)* Di PT. Bali Maya Permai. Nawal khoirun Nisa', NIM D41200396, Tahun 2023, 88 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 merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang perikanan yaitu pengalengan ikan. Perusahaan ini beroperasi sejak tahun 1978 yang 3 terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negara, Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang dihasilkan PT.Bali Maya Permai salah satunya adalah ikan tuna dalam kaleng. Hal utama yang harus diperhatikan dalam pengalengan ikan tuna yaitu mutu produk yang dihasilkan harus sesuai dengan keinginan konsumen, oleh karena itu perlu diperhatikan manajemen mutu pada pengalengan ikan tuna, salah satunya dengan penerapan CCP dalam proses produksi.

Praktek Kerja Lapang ini bertujuan untuk mengetahui secara langsung proses pengalengan ikan tuna dan untuk mengetahui penerapan CCP yang ada pada pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai khususnya pada tahapan penerimaan bahan baku (*receiving*). PT Bali Maya Permai memiliki standar histamin dalam proses penerimaan bahan baku (*receiving*) ikan tuna yaitu maksimal 30 ppm. Permasalahan yang terjadi pada tahap CCP penerimaan bahan baku (*receiving*) yaitu disebabkan karena banyaknya kadar histamin pada ikan tuna

dengan berbagai faktor seperti faktor manusia (*man*) yaitu human error. Faktor mesin (*machine*) yaitu ketidaksiapan suhu ABF menyebabkan semakin tinggi pembentukan kadar histamin pada ikan sehingga mempengaruhi mutu ikan. Faktor metode (*method*) yaitu waktu *holding time* yang terlalu lama sehingga ikan akan menghasilkan kadar histamin yang tinggi akibat terlalu lama berada dalam suhu ruang. Faktor bahan baku (*material*) banyaknya kandungan mikroorganisme dalam tubuh ikan sehingga kadar histamin pada ikan tinggi