

RINGKASAN

Tinjauan Sistem Pengelolaan Air Bersih Untuk Mendukung Proses Produksi Ikan Tuna Di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, Jembrana Bali, Dewi Ratna Dwita, NIM B41210971, Tahun 2024, 120 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastusi, S. TP. M. TP (Dosen Pembimbing).

PT. Bali Maya Permai merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pengalengan ikan dengan berbagai produk seperti sarden, tuna, dan mackerel dengan merek King Fisher sebagai solusi praktis bagi konsumen yang membutuhkan makanan sehat dan tahan lama. Pengalengan ikan melibatkan serangkaian proses dengan menggunakan teknologi pengemasan hermetik dan sterilisasi, perusahaan dapat memproduksi produk yang tidak hanya praktis dan bergizi, tetapi juga sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan yang berlaku. Salah satu aspek penting dalam proses pengalengan ikan adalah kebutuhan akan air bersih yang memadai. Pengelolaan dan penyediaan air bersih harus dilakukan secara cermat dan sesuai dengan standar, karena air yang digunakan tidak hanya mempengaruhi kualitas produk, tetapi juga kebersihan dan keselamatan konsumen. Hal ini bertujuan untuk menjaga produk akhir tetap higienis dan aman untuk dikonsumsi. Penelitian tentang pengelolaan dan penyediaan air bersih perlu dilakukan dalam laporan magang ini karena air memegang peranan vital dalam industri pengalengan ikan. Air yang tidak dikelola dengan baik dapat berdampak pada kualitas produk dan mengganggu efisiensi proses produksi. Oleh karena itu, penulisan laporan ini bertujuan untuk memahami lebih dalam tentang pengelolaan air bersih di PT. Bali Maya Permai dan bagaimana perusahaan ini menjaga kualitas air yang digunakan dalam seluruh proses produksinya. Penulisan laporan ini menggunakan metode pengamatan langsung terhadap pengelolaan air bersih, wawancara dengan staf dan karyawan perusahaan, serta pengumpulan data dan literatur terkait.