

## RINGKASAN

**Analisa Perhitungan Rendemen Ikan Tuna *Albacore Frozen* di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, Jembrana Bali**, Dwi Aisyah, NIM B41211269, Tahun 2024, 94 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.TP (Dosen Pembimbing).

Ikan tuna (*Thunus sp*) adalah ikan yang memiliki kandungan protein yang tinggi dan rendah lemak. Kandungan protein yang tinggi ini akan menyebabkan ikan mudah rusak apabila tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan. Pengalengan ikan adalah pengalengan yang dikemas dalam wadah hermetis yang tertutup rapat dan akan dilakukan proses sterilisasi. Proses sterilisasi bertujuan untuk menghambat atau membutuh mikroorganisme.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* dalam industri pengalengan ikan. Mulai beroperasi sejak tahun 1978 yang 3 terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negara, Jembrana, Bali, Indonesia. Produk pengalengan ikan yang di produksi oleh PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah sarden, dan pengalengan tuna yang dipasarkan ke dalam negeri dan luar negeri.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* mempunyai standar rendemen 54%. Pada proses produksi ikan tuna *albacore frozen* 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. Solusi perbaikan pada permasalahan di setiap proses produksi yaitu memastikan ikan terendam sepenuhnya pada *thawing*, meningkatkan kebersihan di *butchering*, serta mengatur suhu, waktu, dan

pemisahan ukuran ikan pada *precooking* untuk kematangan merata. *Cooling* harus dilakukan sesuai SOP untuk mencegah kerusakan kulit dan pemborosan daging. Pada *deheading* dan *skinning*, meningkatkan pengawasan terhadap kinerja karyawan dan pengecekan alat yang digunakan. Pada *cleaning*, pastikan pisau tajam dan lakukan pengawasan terhadap kinerja karyawan agar daging tidak ttercampur dengan daging merah atau ikut terbuang dengan sisa tulang.