

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas perairan mencapai 5,8 juta km² dan garis pantai sepanjang 81.000 km. Keadaan ini memberikan potensi perikanan yang sangat besar, baik dari segi kualitas maupun keragaman spesiesnya. Komoditas ikan tuna menjadi salah satu unggulan dalam program industrialisasi karena tuna merupakan ikan dengan nilai ekonomi tinggi dan merupakan penyumbang devisa negara terbesar kedua dalam sektor perikanan, setelah udang, Rifaldi & Usman (2020). Ikan tuna yang hidup dip perairan Indonesia digolongkan menjadi dua jenis, yaitu ikan tuna besar dan ikan mirip tuna. Jenis ikan tuna yang termasuk kedalam ikan tuna besar adalah *yellowfin*, albakora (*albacore*), tuna mata besar (*big eye* tuna), dan tuna sirip biru selatan (*southern bluefin* tuna). Sedangkan yang termasuk dalam jenis ikan mirip tuna adalah marlin, *sailfish*, dan *swordfish*. *Skipjack* tuna sering digolongkan sebagai cakalang, sedangkan istilah tongkol umumnya digunakan untuk jenis *eastern little* tuna (*Euthynus spp*), *frigate* dan bullet tuna (*Auxis spp*) dan *longtail* tuna (*Thunnus tonggol*) KKP (2020).

Ikan tuna (*Thunnus sp*) memiliki kandungan protein yang tinggi dan rendah lemak. Kandungan protein pada ikan tuna berkisar antara 22,6 hingga 26,2 g per 100 g daging, sedangkan lemaknya berkisar antara 0,2 hingga 2,7 g per 100 g daging (Hadinoto & Idrus, 2018). Kandungan protein yang cukup tinggi menyebabkan ikan mudah rusak jika tidak segera dilakukan pengolahan dan pengawetan. Pengawetan ikan merupakan usaha yang dilakukan agar komposisi protein pada ikan bertahan sehingga ikan tidak cepat busuk, Yulia & Sunartaty, (2021). Salah satu usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet pada produk ikan adalah dengan pengalengan ikan.

Menurut Sahubawa dan Ustadi (2014) pengalengan merupakan salah satu metode pengolahan dan pengawetan ikan secara modern, di mana ikan dikemas dalam wadah hermetis yang tertutup rapat dan kemudian disterilkan. Proses ini

dilakukan dengan memasukkan ikan ke dalam wadah tertutup dan memanaskannya, proses ini bertujuan untuk menghambat atau membunuh mikroorganisme seperti jamur, bakteri, dan kapang, serta untuk mengatasi proses penguraian enzimatik. Prinsip dasar pengolahan ikan adalah untuk melindungi ikan dari pembusukan dan kerusakan, serta memperpanjang masa simpan dan mendiversifikasikan produk olahan perikanan.

Menurut (Widnyana & Suprpto, 2020) Pengalengan adalah metode untuk melindungi bahan makanan, terutama ikan dan produk perikanan lainnya, dari pembusukan. Dalam proses pengalengan, daya simpan ikan yang diawetkan jauh lebih baik dibandingkan dengan metode pengawetan lainnya. Namun, metode ini memerlukan penanganan yang lebih intensif dan didukung oleh peralatan otomatis. Pada proses pengalengan, ikan atau produk perikanan lainnya dimasukkan ke dalam wadah yang tertutup rapat untuk mencegah masuknya udara dan mikroorganisme perusak dari luar. Wadah tersebut kemudian dipanaskan pada suhu dan waktu tertentu untuk membunuh mikroorganisme yang mungkin terbawa dalam produk yang dikalengkan.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah salah satu perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan, khususnya produk ikan dengan kemasan kaleng. Produk ikan sarden, makarel dan tuna dipasarkan untuk dalam negeri maupun di ekspor ke berbagai Negara. Selain itu PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* juga memproduksi produk sampingan yaitu tepung ikan (*fishmeal*). PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memberikan perhatian khusus pada proses pengolahan ikan tuna, dengan fokus pada hasil akhir yaitu rendemen. Menurut Permadi dkk. (2022), rendemen adalah jumlah daging yang dapat dimanfaatkan setelah proses pengolahan, yang dihitung sebagai persentase produk dengan membandingkan berat awal bahan baku dengan berat akhir. Berdasarkan beberapa kasus yang terjadi di perusahaan, rendahnya rendemen yang dihasilkan dari pengolahan dapat mempengaruhi keuntungan yang didapatkan oleh perusahaan. Jika kondisi ini terus dibiarkan maka akan berdampak pada profitabilitas perusahaan karena, tingkat hasil yang diperoleh dari pengolahan ikan tuna dapat menjadi indikator penting dalam

mengukur profitabilitas perusahaan, jadi semakin banyak bagian ikan yang dapat dimanfaatkan, semakin besar pula berat produk akhir yang dihasilkan, yang pada akhirnya akan meningkatkan keuntungan perusahaan.

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* menetapkan standar rendemen dalam proses pengolahan ikan tuna sebesar 54%. Pengalengan ikan tuna jenis *albacore* terdapat dua jenis yaitu ikan tuna *albacore fresh* dan ikan tuna *albacore frozen*. Pada produksi pengalengan ikan tuna *albacore frozen* masih terdapat beberapa permasalahan yang mengakibatkan nilai rendemennya tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, sehingga diperlukan pengujian untuk mengetahui nilai rendemennya dan mengidentifikasi penyebab penurunan rendemennya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah:

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum
2. Melatih mahasiswa agar berpikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang terdapat di perusahaan
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja
4. Mempererat hubungan kerjasama antara perusahaan dan instansi perguruan tinggi

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah:

1. Mengetahui, mempelajari dan mempraktikkan bagaimana perhitungan rendemen yang dilakukan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*

2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi terkait dengan nilai rendemen ikan tuna *Albacore frozen* di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* dan memberikan solusi alternatif

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat penyelenggaraan magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah:

1. Mahasiswa memperoleh pengetahuan dan pemahaman tentang proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk melatih melakukan pekerjaan dilapangan dan mengaplikasikan keterampilan sesuai dengan bidang keahliannya
3. Mahasiswa dapat bekerjasama dengan karyawan perusahaan dalam memecahkan permasalahan perhitungan rendemen yang terjadi di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*

1.3 Lokasi dan Waktu

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 Jemberana, Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2024 sampai dengan 5 Desember 2024. Adapun jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari senin sampai hari minggu selama 8 jam yang dimulai pukul 08.00 WITA hingga 16.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah sebagai berikut:

1. Metode Praktek Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung didalam kegiatan yang ada di perusahaan PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, 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 lapangan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan.

3. Metode Observasi

Mahasiswa magang melakukan pengamatan secara langsung yang bertujuan untuk memperoleh informasi ataupun data yang diperlukan 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 perbandingan dalam penulisan laporan kegiatan magang.