

RINGKASAN

Evaluasi Proses *Pre-Cooking* Terhadap Tingkat Kematangan Ikan Tuna (*Thunnus thynnus*) di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, Jembrana Bali. Putri Dieyas Marsuki, NIM. B41210325, Tahun 2025, 95 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Silvia Oktavia Nur Yudiastuti, S.TP, M.T.P (Dosen Pembimbing).

PT. Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan *food canning industry* atau perusahaan pengalengan ikan yang berdiri sejak tahun 1978 sebagai produsen makanan laut kalengan, selama 44 tahun telah menjadi salah satu produsen pengalengan ikan terbesar di Indonesia yang berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang diproduksi PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yakni sarden, tuna, dan mackerel.

Pengalengan merupakan cara pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis dalam suatu wadah kaleng dan kemudian disterilisasi sehingga diperoleh produk ikan tuna yang tahan lama dan tidak mudah rusak pada kurun waktu tertentu. Tahapan proses pengalengan ikan tuna adalah penyimpanan pada *cold storage* (untuk ikan beku), pelelehan (*thawing*), penyiangan (*buchering*), pencucian, pemasakan awal (*pre-cooking*), pendinginan (*cooling*), pengisian (*filling*), penambahan medium, penutupan kaleng, sterilisasi, dan penyimpanan produk jadi. Hasil akhir produk pengalengan yang baik dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain seperti bahan baku, *sizing*, *thawing*, suhu dan waktu *pre-cooking*.

Pre-cooking merupakan salah satu tahap dalam proses pengalengan ikan yang mempengaruhi produk pengalengan. *Pre-cooking* bertujuan menghilangkan udara dalam jaringan ikan, mengurangi lemak dan air, membuat daging ikan menjadi kompak dan padat, mengurangi jumlah mikroba, dan menginaktivasi enzim, serta memudahkan proses selanjutnya. Penggunaan suhu dan waktu sangat mempengaruhi hasil proses *pre-cooking*, karena dapat menyebabkan kehilangan kandungan dan merubah sifat fisik ikan menjadi lebih keras apabila penggunaan suhu dan waktu yang kurang tepat serta dapat mempengaruhi tingkat kematangan dari ikan.