

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan yang hidup di perairan laut. Ikan tuna dikenal sebagai ikan yang memiliki tubuh panjang dan ramping, serta memiliki kemampuan berenang yang sangat cepat. Ikan tuna biasanya hidup di perairan hangat di seluruh dunia, termasuk di Samudera Atlantik, Pasifik, dan Hindia. Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan yang sangat populer di dunia, baik sebagai bahan makanan maupun sebagai komoditas perdagangan. Ikan tuna adalah salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan komoditi perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan dasar. Ikan tuna memiliki harga yang relatif lebih mahal dibandingkan harga komoditas ikan lainnya dengan permintaan terus meningkat. Penyebab tingginya harga ikan tuna adalah kegemaran orang-orang Jepang menyantap sushi dan sashimi yang terbuat dari daging ikan tuna segar dan menyebar ke negara-negara Eropa dan Timur Tengah (Habibi, dkk, 2011).

Ikan memiliki sejumlah komponen nutrisi utama yang memiliki peran signifikan dalam menjaga keseimbangan tubuh. Protein berkualitas tinggi yang terkandung dalam ikan menjadi elemen kunci untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh, serta pembentukan enzim dan hormon yang mendukung fungsi tubuh secara keseluruhan. Ikan juga memiliki kandungan asam lemak omega-3 yang melimpah, terutama ikan laut seperti salmon, tuna, dan sarden, memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan jantung, mendukung fungsi otak, dan meredakan peradangan dalam tubuh (Rahma, dkk, 2024). Namun, ikan merupakan produk pangan yang sangat mudah rusak. Pembusukan ikan terjadi dengan cepat setelah ikan ditangkap. Pada kondisi suhu tropik, ikan membusuk dalam waktu 12-20 jam tergantung spesies, alat, dan cara penangkapan (Yusfiani, dkk, 2019). Penanganan ikan perlu dilakukan agar ikan dapat tetap dikonsumsi dalam keadaan yang baik. Pengawetan ikan bertujuan

untuk mencegah bakteri pembusuk masuk ke dalam ikan, salah satu bentuk penanganan dan pengawetan ikan adalah dengan pengalengan.

Menurut (Arini dan Sri, 2019) Pengalengan merupakan salah satu cara pengawetan bahan pangan. Prinsip pengalengan itu sendiri adalah pengawetan bahan pangan dengan cara membuat suatu kondisi vakum didalam kaleng sehingga tidak adanya kontaminasi dari luar dan menjaga kualitas bahan tetap baik. Pada dasarnya pengalengan ikan dilakukan dengan cara memasukkan ikan ke dalam kaleng yang sudah disterilkan bersama dengan cairan pengawet dan penutupnya yang kedap udara. Proses pengalengan ini bertujuan untuk memperpanjang umur simpan ikan agar bisa bertahan dalam jangka waktu yang lebih lama serta menjaga kualitas ikan agar tetap terjaga.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* merupakan perusahaan pengalengan ikan yang mulai beroperasi sejak tahun 1978 dan terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Negara, Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang di produksi dari PT Bali Maya Permai adalah produk yang berkualitas mulai dari Sarden, Makarel, dan Tuna dalam berbagai varian rasa khas Indonesia, dikemas dalam kaleng menggunakan teknologi terkini dan SDM yang berkualitas, proses higienis, dan quality control dari pabrik sendiri. Perusahaan memiliki sumber daya yang terbatas sehingga diperlukan manajemen yang dapat memanfaatkan secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Menurut (Mendo, dkk, 2022) manajemen mengacu pada upaya-upaya untuk menggerakkan organisasi melalui implementasi fungsi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian dalam rangka mencapai tujuan organisasi secara efisien dan efektif. Dalam implementasi fungsi manajemen, setiap organisasi memiliki cara dan metode yang berbeda-beda tergantung pada karakteristik dan jenis organisasi. Fungsi manajemen sangat penting dalam keberhasilan sebuah perusahaan karena membantu dalam perencanaan yang efektif, pengelolaan sumber daya yang optimal, pengambilan keputusan yang tepat, pendorong bagi karyawan untuk mencapai kinerja yang maksimal, dan evaluasi kinerja secara berkala untuk

perbaikan berkelanjutan. Dengan menerapkan fungsi manajemen secara baik, perusahaan dapat mencapai tujuan bisnisnya dengan lebih efisien dan efektif.

PT Bali Maya Permai *Food Canning Industry* memperhatikan proses-proses pengolahan ikan tuna dan salah satu dari proses tersebut adalah proses pengisian (*filling*). *Filling* merupakan proses pengisian daging dan bumbu pada kaleng dengan mengikuti *pack style* produk sesuai standar perusahaan. Beberapa kasus yang terdapat pada perusahaan terutama pada proses *filling* yaitu adanya produk yang tidak sesuai dengan *pack style*. Contoh permasalahan yang terjadi yaitu pada *filling weight* kurang telitinya para pekerja yang menyebabkan berat isian bisa terlalu banyak atau terlalu sedikit sehingga berat produk ada yang tidak sesuai *pack style*. Permasalahan yang ada pada *medium filling* yaitu mesin confeyor yang terkadang tiba-tiba melambat atau terlalu cepat yang menyebabkan kaleng yang melewati pipa penyalur medium tidak mendapatkan cukup medium. Permasalahan yang terjadi pada proses *filling* perlu dilakukan identifikasi untuk lebih mengetahui apa saja faktor yang menyebabkan produk tidak sesuai *pack style*, sehingga dapat ditemukan penyelesaian untuk permasalahan tersebut.

Magang merupakan 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 studi Manajemen Agroindustri. berdasarkan uraian tersebut maka dalam laporan magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* ini akan dibahas mengenai manajemen proses produksi pengalengan ikan tuna varian TANC VB (*Tuna Albacore Natural Chunk Vegetable Broth*) pada bagian *filling* yang berkaitan dengan penerapan fungsi manajemen POAC (*planning, organizing, actuating dan controlling*).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang adalah:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk dapat berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan antara teori yang diperoleh di perkuliahan dengan kegiatan yang ada di perusahaan.
3. Meningkatkan kemampuan dan keterampilan mahasiswa secara praktis sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja.
4. Meningkatkan pemahaman mengenai kegiatan di perusahaan sehingga setelah lulus telah siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan praktek kerja lapang adalah:

1. Memahami dan mempraktikkan proses *filling* produk TANC VB di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
2. Memahami dan mempraktikkan sistem manajemen proses produksi pengalengan ikan tuna bagian *filling* produk TANC VB di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.
3. Menganalisis dan memberikan alternatif solusi permasalahan yang terjadi dalam proses *filling* produk TANC VB.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh oleh mahasiswa dari kegiatan magang adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh bekal pengalaman kerja secara langsung yang dapat digunakan untuk menghadapi dunia kerja setelah lulus dari perkuliahan.
2. Memperoleh wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan manajemen pada

bahan baku ikan tuna.

3. Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

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 Jembrana, Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan 10 Desember 2024. Adapun Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin sampai dengan hari Sabtu selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 WITA hingga jam 17.00 WITA.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Metode Magang

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

3. Metode Observasi

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