

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tongkol abu-abu (*Thunnus Tonggol*) adalah salah satu spesies tuna yang hidup di perairan tropis Indo-Pasifik Barat, termasuk wilayah Samudra Hindia, Asia Tenggara, dan Australia bagian utara. Ikan ini memiliki ciri fisik badan yang lebih ramping dan sirip dada yang lebih pendek dibandingkan tuna lainnya. Panjang badan tongkol abu-abu bisa mencapai 145 cm dan berat maksimum sekitar 35,9 kg. Bentuk badan mirip cerutu pendek dengan moncong runcing. Warna selubungnya biru gelap metalik, sementara sisi badan dan perut berwarna putih keperakan dengan bercak oval memanjang yang tersusun mendatar. Sirip punggung, dada, dan perut berwarna kehitaman, sirip dubur keperakan dengan ujung sirip yang tersaput warna kuning, dan sirip ekor kehitaman dengan inti hijau hijau.

Tongkol abu-abu memiliki pertumbuhan yang lebih lambat dibandingkan tuna lain seukuran dan hidup lebih lama, sehingga rentan terhadap penangkapan yang berlebihan. Ikan ini termasuk karnivora dengan makanan utama bervariasi seperti teri, udang, cumi-cumi, tembang, dan potongan ikan. Buatannya membentuk beberapa kali memijah dalam setahun dengan puncak pemijahan antara Mei dan November. Panjang asimtotik (maksimal) sekitar 78,8 cm dengan laju pertumbuhan lambat. Sebagai ikan pelagis bernilai ekonomis tinggi, tongkol abu-abu biasa ditemukan di perairan neritik dan *oseanodromous*, tersebar luas dari Samudra Hindia hingga bagian barat Samudra Pasifik. Damanik, (2025)

Menurut Widnyana & Suprpto, (2020) Pengalengan adalah metode untuk melindungi bahan makanan, terutama ikan dan produk perikanan lainnya. 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 merupakan salah satu perusahaan industri pengolahan ikan yang bergerak dalam bidang pengalangan ikan. 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 Alviola Bani dkk, (2023) Rendemen adalah perbandingan antara berat ekstrak yang diperoleh dengan berat simplisia awal atau dengan bahan baku awal sebelum ekstraksi, biasanya dinyatakan dalam persen (%).

Beberapa masalah yang terjadi di perusahaan adalah rendemen yang rendah, hal ini berdampak pada keuntungan perusahaan. Jika dibiarkan terus-menerus, hasil produksi perusahaan akan menurun dan keuntungan yang diperoleh juga akan berkurang. Besarnya rendemen tuna yang dihasilkan dapat menjadi tolak ukur dari segi profit oleh perusahaan, semakin besar bagian yang dapat dimanfaatkan maka semakin besar ukuran berat produk yang dihasilkan. Pada produksi ikan tongkol abu-abu masih memiliki beberapa masalah yang mengakibatkan berkurangnya hasil rendemen, maka perlu adanya pengujian untuk mendapatkan nilai rendemen pada ikan tuna albacore fresh dan mengidentifikasi masalah yang ada.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan Umum dari pelaksanaan Kegiatan Magang di PT. Bali Maya Permai adalah Sebagai Berikut:

1. Meningkatkan Pengetahuan dan Wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan yang terjadi dilingkungan kerja dengan teori yang diterima di perkuliahan.

3. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus dari pelaksanaan Kegiatan Magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi pada ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengetahui mengenai manajemen mutu pada proses produksi ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan Magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Membina hubungan Kerjasama yang baik antara pihak kampus dengan perusahaan atau Lembaga instansi.
2. Memperoleh pengetahuan dan informasi terkait proses produksi ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.
3. Memahami manajemen mutu proses produksi ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

#### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai yang berlokasi di Jalan Pengambangan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Magang dilaksanakan pada tanggal 01 Juli sampai 29 November 2025. Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan setiap hari Senin sampai hari Jum'at pada pukul 08.00 sampai 17.00 WITA, waktu istirahat dan makan siang pukul 12.00 sampai 13.00 WITA.

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT Bali Maya Permai menggunakan beberapa metode diantaranya adalah:

1. Praktek lapang

Pada metode ini mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan – kegiatan yang ada di lapangan mulai penerimaan bahan baku hingga proses penyimpanan produk di gudang.

2. Wawancara

Pada metode ini mahasiswa melakukan wawancara langsung maupun berdiskusi dengan para pekerja atau *chief operator*, *supervisor*, *Quality Control* maupun pembimbing lapang di PT Bali Maya Permai.

3. Observasi

Metode observasi ini mahasiswa melakukan pengamatan secara langsung di lapangan untuk memperoleh data yang dibutuhkan.

4. Studi Pustaka

Pada metode ini, mahasiswa mengumpulkan data sekunder atau informasi penunjang dari arsip – arsip dan catatan – catatan yang ada di perusahaan.