

RINGKASAN

Perhitungan Rendemen Ikan Tuna *Skipjack* Di PT Bali Maya Permai Food Canning Industry Jembrana, Bali, Iqbal Fiqi Nur Syamsa, NIM D41221779, Tahun 2025, 80 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Nanang Dwi Wahyono, M.M

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Bali Maya Permai Food Canning Industry dengan tujuan memahami secara langsung proses produksi pengalengan ikan tuna serta menganalisis rendemen yang dihasilkan dari penggunaan bahan baku ikan tuna *skipjack*. Permasalahan utama yang diangkat dalam laporan ini berkaitan dengan rendahnya nilai rendemen akibat penyusutan pada beberapa tahapan proses produksi. Rendemen menjadi faktor penting dalam efisiensi pemanfaatan bahan baku karena semakin besar penyusutan, semakin rendah produk bersih yang dihasilkan, sehingga berpengaruh terhadap produktivitas dan biaya produksi perusahaan. Tujuan kegiatan ini meliputi pemahaman secara komprehensif terhadap alur produksi pengalengan ikan tuna mulai dari penerimaan bahan baku, *thawing*, *butchering*, *pre-cooking*, hingga proses akhir yaitu *retorting* dan *dispatching*. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui besaran rendemen ikan tuna *skipjack* beserta faktor-faktor yang memengaruhinya, serta memberikan rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan efisiensi produksi.

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang meliputi metode lapang, wawancara, observasi langsung terhadap proses produksi, serta studi pustaka untuk memperkuat landasan teori yang relevan. Mahasiswa terlibat secara langsung dalam berbagai tahapan produksi sehingga memperoleh gambaran nyata mengenai faktor penyebab penyusutan serta kendala yang terjadi pada masing-masing proses. Hasil perhitungan rendemen menunjukkan bahwa dari total 50 kg bahan baku ikan tuna *skipjack*, diperoleh rendemen akhir sebesar 41,4%, yang terdiri dari 38,8% daging loin dan 2,6% daging flake. Penyusutan terbesar terjadi pada tahap *pre-cooking* dan *cooling* sebesar 24,6%, diikuti tahap *cleaning* sebesar 13,6%, *deheading* sebesar 11,8%, serta *skinning* sebesar 6,4%. Analisis sebab-akibat menunjukkan bahwa faktor-faktor yang memengaruhi rendahnya rendemen

meliputi kualitas dan ukuran bahan baku, ketepatan metode kerja, keterampilan operator, kondisi lingkungan produksi, performa peralatan, serta ketelitian dalam pencatatan dan pengukuran berat.

Kesimpulan dari kegiatan magang ini adalah bahwa pengendalian mutu pada setiap tahapan proses sangat berpengaruh terhadap nilai rendemen akhir. Peningkatan rendemen dapat dilakukan melalui seleksi bahan baku yang lebih ketat, standarisasi prosedur operasional, peningkatan kompetensi operator, serta optimalisasi peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Perbaikan sistem monitoring dan dokumentasi penyusutan juga diperlukan untuk mempermudah evaluasi serta mendorong peningkatan efisiensi penggunaan bahan baku di masa mendatang.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**