

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan dengan wilayah perairan yang sangat luas, mencapai sekitar 5,8 juta km² dan garis pantai sepanjang 81.000 km. Kondisi geografis ini menjadikan Indonesia memiliki potensi perikanan yang melimpah, baik dari sisi jumlah maupun keanekaragaman spesies. Salah satu komoditas unggulan yang bernilai ekonomi tinggi adalah tuna, khususnya jenis Bigeye (Thunnus obesus). Ikan ini banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pengolahan, terutama dalam bentuk produk kaleng. Tuna Bigeye memiliki kandungan protein yang tinggi serta kadar lemak yang relatif rendah, sehingga sangat digemari konsumen dan potensial dikembangkan dalam industri pangan. Namun demikian, sifat proteinnya yang mudah terdegradasi juga menyebabkan ikan ini cepat mengalami kerusakan apabila tidak segera ditangani atau diawetkan dengan tepat.

Politeknik Negeri Jember sebagai institusi pendidikan vokasi berkomitmen untuk menghasilkan lulusan yang terampil, inovatif, dan siap bersaing di dunia kerja. Sistem pembelajaran yang diterapkan menitikberatkan pada penguasaan keterampilan praktis serta standar kompetensi sesuai kebutuhan industri. Salah satu bentuk implementasi pembelajaran tersebut adalah kegiatan magang industri. Melalui magang, mahasiswa tidak hanya memperoleh pengalaman langsung dalam dunia kerja, tetapi juga dapat memahami permasalahan nyata di lapangan serta mencari solusi yang aplikatif.

Dalam rangka memenuhi kewajiban akademik, kegiatan magang dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry, sebuah perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang pengolahan hasil laut sejak tahun 1978. Perusahaan ini berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Jembrana, Bali, dan dikenal sebagai salah satu produsen ikan kaleng terbesar, baik untuk kebutuhan domestik maupun ekspor. Produk utama yang dihasilkan meliputi sarden, makarel, serta tuna kaleng, dengan tuna menjadi komoditas unggulan yang telah dipasarkan hingga ke berbagai negara.

Dalam industri pengalengan, salah satu indikator penting yang memengaruhi keberhasilan produksi adalah rendemen (yield), yakni persentase daging bersih yang diperoleh setelah proses pengolahan dibandingkan dengan berat bahan baku awal. Tidak semua bagian ikan dapat digunakan sebagai produk utama, sebab terdapat bagian yang dibuang seperti kepala, tulang, sirip, kulit, isi perut, daging gelap, maupun duri. Hal ini menyebabkan adanya perbedaan yang cukup signifikan antara berat awal bahan baku dan berat akhir daging yang siap diolah. Rendemen yang tinggi mencerminkan efisiensi produksi yang baik dan memberikan keuntungan lebih besar bagi perusahaan, sedangkan rendemen yang rendah dapat menimbulkan kerugian karena jumlah produk akhir yang dihasilkan lebih sedikit.

Oleh sebab itu, analisis perhitungan rendemen ikan Tuna Bigeye di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry menjadi sangat penting dilakukan. Melalui analisis ini, dapat diketahui tahapan-tahapan produksi yang paling berpengaruh terhadap penyusutan berat ikan serta faktor-faktor yang menyebabkan rendahnya rendemen. Selain itu, hasil kajian juga dapat digunakan sebagai dasar perumusan strategi perbaikan dalam proses produksi, sehingga perusahaan mampu meningkatkan efisiensi, menekan kerugian, serta menjaga daya saing produk tuna kaleng di pasar global.

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 berpikir 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.

1.2.1 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.

1.2.2 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 Pengambengan, 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 16.00 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.