

## RINGKASAN

**Penerapan GMP (*Good Manufacturing Pratice*) Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Tuna *Albacore (Thunnus Alulunga)* di PT. Bali Maya Permai Jembrana, Bali, Rachmad Baidowi, NIM D41222045, Tahun 2025, 97 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Tanti Kustiari, S. Sos, M.Si**

Magang merupakan suatu kegiatan pembelajaran yang dilakukan dengan cara menempatkan mahasiswa pada sebuah perusahaan, industri, atau instansi. Magang juga 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 study Manajemen Agroindustri. Magang yang akan dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

PT. Bali Maya Permai Food merupakan perusahaan pengolahan hasil perikanan yang memproduksi ikan tuna kaleng untuk kebutuhan ekspor dan domestik. Mutu bahan baku ikan sangat menentukan kualitas produk akhir, sehingga penerapan sistem *Good Manufacturing Practice* (GMP) menjadi hal penting dalam menjamin keamanan dan kelayakan bahan baku sebelum diproses lebih lanjut.

Magang ini bertujuan untuk mengetahui secara langsung bagaimana proses pengalengan ikan tuna dan juga kegiatan khusus untuk mengetahui penerapan GMP yang ada pada produksi ikan tuna di PT. Bali Maya Permai khususnya pada proses penerimaan bahan baku ikan tuna *Albacore*. Selama pelaksanaan magang, penulis melakukan pengamatan langsung terhadap alur penerimaan ikan, mulai dari kedatangan bahan baku, pemeriksaan mutu, proses sortasi, hingga pencatatan data yang dilakukan oleh petugas. Pengamatan ini bertujuan untuk menilai sejauh mana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) telah diterapkan pada tahap awal

proses produksi. Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan GMP di area penerimaan bahan baku sudah baik dan sesuai dengan pedoman *Good Manufacturing Practices* dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) serta Permenperin PT. 75/M-IND/PER/7/2019. Namun, masih ada beberapa penerapan yang belum berjalan sepenuhnya optimal.

Berdasarkan hasil identifikasi diagram *fishbone*, ditemukan bahwa permasalahan penerapan GMP pada penerimaan bahan baku ikan tuna *Albacore* belum maksimal berasal dari beberapa faktor utama, yaitu faktor manusia, metode, material, mesin/fasilitas, dan lingkungan. Pada faktor manusia, kedisiplinan penggunaan APD masih rendah sehingga meningkatkan potensi kontaminasi. Pada faktor metode, pencatatan data yang masih manual sering menyebabkan informasi penting tidak lengkap sehingga menyulitkan proses penelusuran mutu. Pada faktor material, mutu ikan yang dikirim oleh *supplier* tidak selalu seragam sehingga menghambat proses sortasi dan produksi. Pada faktor mesin/fasilitas, area *unloading* yang terbuka membuat suhu ikan cepat naik saat pembongkaran. Sementara itu, pada faktor lingkungan, kebersihan area penerimaan masih perlu ditingkatkan karena sering terdapat genangan air dan sisa ikan yang dapat memicu kontaminasi mikroba

Dari permasalahan tersebut, beberapa rekomendasi perbaikan disusun untuk membantu perusahaan meningkatkan mutu penerapan GMP. Rekomendasi tersebut mencakup peningkatan kedisiplinan penggunaan APD, perbaikan sistem pencatatan menuju format yang lebih jelas atau digital, peningkatan komunikasi dan standar mutu dengan *supplier*, pemasangan peneduh pada area *unloading* untuk menjaga suhu ikan tetap stabil, serta peningkatan sanitasi area penerimaan agar risiko kontaminasi dapat ditekan.

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