

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

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. Kegiatan ini dilakukan dengan magang secara langsung pada perusahaan yang telah bekerja sama dengan Politeknik Negeri jember, dengan lama waktunya yaitu selama 20 SKS atau setara 900 jam yang dibagi menjadi 3 sesi yaitu 30 jam pengenalan kegiatan magang, 800 jam kegiatan magang di perusahaan, dan 70 jam kegiatan bimbingan penggerjaan laporan hasil kegiatan magang atau kurang lebih selama 5 bulan. Kegiatan magang ini diharapkan dapat memberikan pengalaman kerja bagi mahasiswa Politeknik negeri Jember sehingga setelah lulus dari perguruan tinggi ini diharapkan mahasiswanya memiliki bekal ilmu sekaligus keterampilan. Magang yang akan dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

PT. Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan *Food Canning Industry* atau perusahaan pengalengan ikan yang berdiri sejak tahun 1978 sebagai produsen makanan laut kalengan, selama 44 tahun telah menjadi salah satu produsen pengalengan ikan terbesar di Indonesia yang berlokasi di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali, Indonesia. Produk yang diproduksi PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yakni sarden, tuna, dan *mackerel*. Terdapat berbagai jenis ikan tuna di perairan Indonesia yang dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pengolahan produk ikan tuna kaleng. Ikan tuna adalah jenis ikan yang masuk dalam keluarga *scombroideae* yang termasuk dalam ikan konsumsi. Ikan tuna merupakan ikan pelagis atau kelompok ikan yang hidup tidak di dasar laut dan tidak juga selalu di permukaan. Ikan tuna mampu

bermigrasi dalam rentang yang jauh, salah satu ciri dari ikan tuna adalah mempunyai kecepatan berenang mencapai 50 km/jam, ukurannya raksasa, dan mempunyai panjang rata-rata lebih dari 1,5 meter serta mempunyai berat sampai ratusan kilo (Kuncoro, 2009). Nama latin ikan ini adalah (Thunnus) dan dalam bahasa arab adalah (Thunini) ikan ini merupakan sumber pangan yang sangat digemari di seluruh dunia dimana kandungan gizi ikan ini sangat lah tinggi. Ikan ini mengandung sejumlah vitamin seperti B3, niasin, B12, B6, protein, fosfor, vitamin D, dan kalium, selain itu tuna juga mengandung magnesium, kolin, vitamin B1 (thiamin), vitamin B2 (riboflavin), dan yodium yang sangat berguna bagi tubuh manusia (KKP, 2020). Ikan merupakan salah satu komoditi yang paling banyak dimanfaatkan oleh manusia karena beberapa kelebihannya yaitu sebagai sumber protein hewani yang sangat potensial dan biasanya kandungan protein sekitar 15-24% tergantung jenis ikannya. Kandungan protein yang cukup tinggi pada ikan menyebabkan terjadinya kemunduran mutu seperti pembusukan dikarenakan kandungan protein dan air yang cukup tinggi sehingga menjadi media terbaik bagi bakteri pembusukan untuk tumbuh dan berkembang biak (Astawan, 2004)

Pengendalian mutu dan keamanan pangan merupakan dua aspek yang saling terkait erat dalam industri pangan. Menurut Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen Apriladijaya dkk. (2024). Menurut Agustin (2020) GMP merupakan persyaratan awal (pre-requisite) dari HACCP. GMP adalah suatu pedoman atau alat yang digunakan oleh suatu industri pangan dalam rangka meningkatkan mutu produk pangan yang diproduksi terutama terkait dengan keamanan dan keselamatan dari

konsumen yang menggunakan atau mengkonsumsi produk pangan tersebut Prayitno dkk. (2023).

PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* sangat memperhatikan semua aspek proses produksi agar menghasilkan produk yang bermutu. Setiap industri pengolahan ikan memiliki kewajiban menerapkan sistem kelayakan dasar untuk menjaga dan menjamin produk yang dihasilkan tetap aman dan memenuhi persyaratan, terutama produk ekspor Hidayah & Yasinto (2023). Saat ini PT. Bali Maya Permai telah memegang sertifikasi terkait *food safety* seperti BRC (*British Retail Consortium*) dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Persyaratan tentang kelayakan dasar perusahaan pengolahan ikan juga sudah diatur dalam Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan nomor 17 tahun 2019 tentang persyaratan dan tata cara penerbitan sertifikat kelayakan pengolah. Berdasarkan hal tersebut, laporan magang ini memiliki tujuan untuk menjelaskan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada proses penerimaan bahan baku produksi ikan tuna *Albacore* di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*.

1.2 Tujuan Dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan serta pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan yang ada di perusahaan secara umum.
2. Melatih mahasiswa untuk dapat berpikir 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 magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, sebagai berikut

1. Mengetahui, memahami, dan menjelaskan proses penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada penerimaan bahan baku produksi ikan tuna *Albacore* di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada penerimaan bahan baku produksi ikan tuna *Albacore* di PT. Bali Maya Permai.
3. Memberikan solusi dari permasalahan yang terjadi dalam penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada penerimaan bahan baku produksi ikan tuna *Albacore* di PT. Bali Maya Permai.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dalam melaksanakan Magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry*, diantaranya 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 GMP pada proses penerimaan bahan baku ikan tuna.
3. Memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses penerimaan bahan baku ikan tuna *Albacore* di PT. Bali Maya Permai.

1.3 Lokasi Dan Jadwal Magang

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* yang berlokasi di Jl. Raya Pengambengan, Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Juli 2025 sampai dengan 29 November 2025 . Adapun Jadwal magang di PT. Bali Maya Permai *Food Canning Industry* adalah hari Senin

sampai dengan hari senin - jumat selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 WITA hingga jam 16.00 WITA. Total pelaksanaan waktu magang sebanyak 900 jam dengan rincian kegiatan pra – magang 30 jam, magang 800 jam, dan pasca magang 70 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

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

1. Metode Praktik Lapang

Mahasiswa magang ikut terlibat secara langsung di dalam 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 atauapun 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.