

RINGKASAN

Proses *Thawing* Ikan Tuna Albacore (*Thunnus Alalunga*) Pada Tahap Produksi Di Pt. Bali Maya Permai Food Canning Industry, Jembrana Bali, Siti Mutualifah, NIM D41220472, Tahun 2025, ... 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 Canning Industry* merupakan perusahaan pengolahan makanan yang bergerak dibidang pengalengan ikan. Mulai beroperasi sejak tahun 1978 yang terletak di Desa Tegal Badeng Barat, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana, Bali, Indonesia. Selama kegiatan produksi PT. Bali Maya Permai selalu melakukan *quality control* serta proses higienis, sehingga menjadikan produk PT. Bali Maya Permai memiliki mutu yang tinggi.

Proses *thawing* ikan tuna Albacore (*Thunnus alalunga*) merupakan tahapan penting dalam produksi tuna kaleng karena menentukan keberhasilan proses lanjutan seperti *butchering*, *precooking*, dan *cleaning*, sekaligus berperan besar dalam menjaga mutu serta keamanan produk akhir. Kegiatan magang mencakup pengenalan perusahaan, observasi alur produksi, serta keterlibatan langsung dalam setiap proses operasional, mulai dari penerimaan bahan baku di *cold storage*, identifikasi kelayakan ikan beku, pencairan ikan sesuai standar waktu dan ukuran, hingga penanganan lanjutan seperti pemotongan (*butchering*), pemasakan awal (*precooking*), pendinginan (*cooling*), *deheading*, *skinning*, *cleaning*, *sorting*, pengisian ke dalam kaleng, dan pengemasan. Serta adapun

prosedur mengenai penanganan ikan beku, termasuk cara penyimpanan yang tepat pada suhu -18°C , metode *thawing* dengan pengaturan debit air dan suhu secara terkontrol, serta penerapan pengendalian mutu melalui uji histamin, uji kadar garam, dan uji organoleptik untuk memastikan bahan baku sesuai standar keamanan pangan. Selain itu, laporan menyoroti penerapan sanitasi dan keselamatan kerja di perusahaan, yang berperan penting dalam menjaga higienitas lingkungan produksi serta mencegah terjadinya kontaminasi, sehingga keseluruhan proses dapat berlangsung secara efisien, higienis, dan sesuai standar industri pengalengan tuna.