

## RINGKASAN

**Mutu Penerimaan Bahan Baku Ikan Tuna Di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry Jembrana Bali,** Anissa Ika Firnanda Kusumawati, NIM D41221808, Tahun 2025, 74 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Muksin, SP., M.Si.

Ikan tuna (*Thunnus sp.*) merupakan komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan menjadi salah satu produk unggulan ekspor Indonesia. Mutu bahan baku ikan tuna sangat menentukan kualitas produk akhir, terutama pada industri pengalengan ikan. Penurunan mutu ikan dapat terjadi sejak proses penangkapan hingga distribusi apabila tidak ditangani dengan baik, sehingga tahap penerimaan bahan baku menjadi titik kritis dalam menjaga kualitas dan keamanan produk.

PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan dan pengalengan ikan tuna yang berorientasi ekspor. Perusahaan ini menerapkan pengendalian mutu yang ketat sejak tahap penerimaan bahan baku, baik ikan tuna fresh maupun beku. Penilaian mutu dilakukan melalui pemeriksaan fisik, suhu, serta pengujian laboratorium seperti uji histamin, uji kadar garam dan uji organoleptik untuk memastikan bahan baku memenuhi standar perusahaan dan standar keamanan pangan.

Praktek Kerja Lapang ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami secara langsung proses penerimaan bahan baku ikan tuna serta penerapan manajemen mutu di PT. Bali Maya Permai. Hasil dari Praktek Kerja Lapang ini memberikan informasi tentang proses dan manajemen mutu pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai. Proses penerimaan bahan baku ikan tuna di PT. Bali Maya Permai telah dilaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berlaku, mulai dari pemeriksaan bahan baku, pengujian mutu, hingga penanganan dan penyimpanan di cold storage. Penerimaan manajemen mutu pada tahap penerimaan bahan baku dilakukan secara konsisten oleh bagian Quality Control untuk mencegah masuknya bahan baku yang tidak memenuhi standar.

Dengan sistem penerimaan dan pengendalian mutu yang baik, PT. Balu Maya Permai mampu menjaga kualitas produk tuna kaleng yang dihasilkan agar tetap aman, bermutu, dan sesuai dengan kebutuhan pasar domestik maupun internasional.

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