

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu sektor penting dalam pembangunan ekonomi nasional yang berkontribusi terhadap peningkatan devisa negara. Indonesia dikenal sebagai salah satu produsen utama ikan tuna di dunia karena memiliki wilayah perairan yang luas dan potensi sumber daya ikan yang sangat besar. Berdasarkan data kementerian Kelautan dan Perikanan (Swastawati et al., 2019), ekspor produk perikanan, terutama ikan tuna, mencapai lebih dari 160 ribu ton per tahun dengan nilai ekspor sekitar USD 800 juta. Hal ini menunjukkan bahwa ikan tuna memiliki peranan strategis bagi industry pengolahan hasil perikanan, baik di tingkat nasional maupun internasional.

Kualitas produk olahan ikan tuna sangat bergantung pada mutu bahan baku yang diterima oleh industry pengolahan. Ikan tuna sebagai bahan baku mudah mengalami kerusakan setelah ditangkap, terutama jika tidak segera ditangani dengan baik dalam Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, penurunan mutu ikan dimulai sejak ikan ditangkap karena proses fisologis dan aktivitas mikroba yang menyebabkan pembusukan. Oleh karena itu, penerimaan bahan baku menjadi tahap awal yang penting untuk memastikan ikan yang masuk ke pabrik masih dalam kondisi segar dan memenuhi standar mutu.

Tahap penerimaan bahan baku mencakup kegiatan pemeriksaan fisik dan organoleptic seperti warna daging, bau, lendir, serta kondisi mata dan insang. Selain itu, suhu ikan juga menjadi parameter utama yang harus dijaga karena suhu tinggi dapat mempercepat pertumbuhan mikroorganisme dan menurunkan kualitas ikan. Menurut Hidayat dan Yulianti (2021) dalam jurnal Teknologi Hasil Perikanan, penerapan standar suhu maksimal 4°C pada saat penerimaan ikan segar mampu mempertahankan kualitas fisik ikan lebih lama sebelum diolah.

PT Bali Maya Permai yang berlokasi di Kabupaten Jembrana, Bali merupakan salah satu Perusahaan pengolahan ikan tuna yang berorientasi ekspor. Perusahaan ini menerima bahan baku dari berbagai daerah tangkapan, baik dari nelayan local maupun pemasok besar. Kondisi ikan yang diterima sering kali berbeda-beda tergantung pada cara penangkapan, penanganan, dan lama pengiriman. Oleh karena itu, bagian penerimaan bahan baku di Perusahaan

memiliki peran penting untuk memastikan bahwa hanya ikan dengan mutu baik yang dapat diterima untuk diolah lebih lanjut.

Mutu ikan yang diterima umumnya dinilai berdasarkan kriteria organoleptic, suhu dan kesesuaian dengan standar internal perusahaan. Proses pemeriksaan biasanya dilakukan oleh bagian quality control (QC) dengan melakukan pengujian sederhana, seperti pengukuran suhu tubuh ikan, pengamatan warna daging, dan kondisi mata seperti insang. Menurut Suryaningrum et al. (2021), pemeriksaan fisik dan organoleptik yang konsisten pada tahap penerimaan bahan baku dapat menurunkan risiko penurunan mutu 35%, sehingga membantu menjaga kualitas produk akhir. Berdasarkan uraian tersebut, mutu penerimaan bahan baku ikan tuna memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas produk yang dihasilkan oleh PT. Bali Maya Permai.

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 berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan yang terjadi dilingkungan kerja dengan teori yang diterima di perkuliahan.
3. Meningkakan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus dari pelaksanaan Kegiatan Magang di PT. Bali Maya Permai adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan memahami proses produksi pada ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengetahui dan memahami mengenai manajemen mutu pada proses produksi ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.
3. Mengetahui dan memahami proses penerimaan bahan baku ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

1.2.3 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.