

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Ikan tuna (*Thunnus* sp.) merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan perikanan terbesar ketiga di Indonesia. Selain memiliki harga yang relatif mahal bila dibandingkan dengan harga komoditas perikanan lainnya, permintaan pasar untuk komoditi ini terus meningkat. Ikan tuna termasuk dalam keluarga *Scrombidae* tergolong ikan perenang cepat, bertubuh seperti cerutu dengan kondisi badan yang kuat dan kekar (Kementerian Kelautan dan Perikanan 2018). Ikan tuna merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, sehingga perlu penanganan yang tepat, harus dilakukan dengan hati-hati dan dilakukan penanganan secara cepat. Melakukan penanganan yang baik terhadap ikan tuna dapat meningkatkan umur simpan dan mempertahankan kesegaran tuna. Menurut Stansby dan Olcott (1963) *dalam* Wijaya (2013), ikan tuna adalah jenis ikan yang mengandung lemak rendah (kurang dari 5%) dan protein yang sangat tinggi (lebih dari 20%). Apabila penanganan ikan tuna dilakukan secara tidak tepat, maka akan mempengaruhi mutu ikan dan akan meningkatkan kandungan histamin pada ikan, hal ini dikarenakan kandungan protein yang dimiliki ikan tuna tergolong tinggi. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengawetkan ikan tuna yaitu dengan metode pengalengan.

Industri pengolahan perikanan memiliki peranan penting dalam meningkatkan perekonomian nasional, terutama di daerah pesisir yang kaya akan sumber daya laut. Salah satu komoditas unggulan Indonesia adalah ikan tuna, yang menjadi produk ekspor utama dengan nilai jual tinggi di pasar internasional. Menurut data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), ekspor tuna Indonesia terus meningkat setiap tahunnya karena tingginya permintaan dari negara-negara seperti Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengelolaan mutu dan

keamanan pangan menjadi faktor kunci untuk menjaga daya saing produk tuna Indonesia di pasar global.

Produk perikanan seperti ikan tuna termasuk bahan pangan yang mudah rusak (perishable food) karena kandungan protein dan airnya yang tinggi, sehingga rentan terhadap kontaminasi mikroba dan kerusakan kimia maupun fisik apabila tidak ditangani dengan baik selama proses produksi (Hasibuan et al., 2020). Oleh karena itu, diperlukan sistem pengawasan mutu yang terstruktur dan terukur agar produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan memenuhi standar mutu internasional. Salah satu sistem yang diakui secara global untuk menjamin keamanan pangan adalah Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), yang menekankan pada identifikasi dan pengendalian titik-titik kritis dalam proses produksi pangan.

Penerapan sistem HACCP dalam industri pengolahan ikan, termasuk tuna, bertujuan untuk mencegah terjadinya bahaya keamanan pangan mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga produk akhir. HACCP tidak hanya berfokus pada pemeriksaan akhir produk, tetapi lebih kepada pengendalian proses secara preventif sehingga bahaya dapat diminimalkan sedini. Dalam praktiknya, penerapan HACCP mencakup penyusunan manual atau pedoman yang berisi kebijakan mutu, diagram alir proses produksi, identifikasi bahaya, penetapan titik kendali kritis (CCP), serta prosedur verifikasi dan dokumentasi yang sistematis.

PT Bali Maya Permai Food Canning Industry merupakan salah satu perusahaan pengolahan ikan tuna di Bali yang berorientasi ekspor, sehingga penerapan sistem HACCP menjadi hal yang wajib untuk menjaga mutu produk dan memenuhi standar internasional seperti EU Regulations dan US FDA. Perusahaan ini memproses ikan tuna dalam berbagai bentuk, termasuk produk pouch dan kaleng, yang membutuhkan pengawasan ketat terhadap aspek sanitasi, suhu, dan tekanan dalam proses pengalengan. Dengan penerapan Manual HACCP, perusahaan dapat memastikan setiap tahap produksi berada dalam kendali mutu yang baik serta meminimalkan

risiko kontaminasi yang dapat memengaruhi keamanan produk akhir (Manganan KIM et al., 2022).

Namun, dalam penerapannya, masih ditemukan berbagai kendala di lapangan seperti keterbatasan sumber daya manusia yang memahami konsep HACCP secara mendalam, ketidakkonsistenan dalam pencatatan data monitoring, serta koordinasi antara bagian produksi dan pengawasan mutu yang perlu ditingkatkan(Fitria et al., 2024). Oleh karena itu, penting dilakukan evaluasi terhadap penerapan Manual HACCP di PT Bali Maya Permai untuk mengetahui sejauh mana efektivitas sistem tersebut dalam menjamin mutu proses produksi ikan tuna. Melalui kegiatan magang ini, penulis dapat memahami secara langsung bagaimana penerapan HACCP dijalankan di industri pengolahan tuna dan memberikan masukan bagi peningkatan mutu serta keamanan pangan di masa mendatang.

## 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.

### 1.2.1 Tujuan Khusus Magang

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

1. Menjelaskan proses produksi pada ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

2. Menjelaskan mengenai manajemen mutu pada proses produksi ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

### **1.2.2 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.