

RINGKASAN

PENERAPAN MANUAL HACCP DALAM PENGELOLAAN MUTU PRODUKSI IKAN TUNA DI PT BALI MAYA PERMAI FOOD CANNING INDUSTRY BALI, M. Lutfi Saputra, NIM D41221687, Tahun 2025, 102 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Muksin, SP., M.Si.

Ikan tuna (*Thunnus* sp.) merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan perikanan terbesar ketiga di Indonesia. Ikan tuna termasuk dalam keluarga *Scrombidae* tergolong ikan perenang cepat, bertubuh seperti cerutu dengan kondisi badan yang kuat dan kekar. Ikan tuna merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, sehingga perlu penanganan yang tepat, harus dilakukan dengan hati – hati dan dilakukan penanganan secara cepat. Selain penanganan yang tepat, untuk memperpanjang umur simpan ikan tuna juga dapat dilakukan dengan pengawetan. Salah satu pengawetan yang dilakukan yaitu melalui pengalengan ikan tuna. Pengalengan adalah salah satu metode pengawetan bahan pangan dengan menggunakan suhu tinggi (lebih dari 100⁰C).

PT. Bali Maya Permai merupakan perusahaan pengalengan ikan tuna yang berlokasi di Bali, dengan produk utamanya adalah ikan tuna kalengan. Pentingnya menjaga mutu produk sesuai standar konsumen menjadikan manajemen mutu sebagai aspek krusial dalam operasional perusahaan. Tujuan dari praktik kerja lapang ini adalah untuk memahami secara langsung proses pengalengan ikan tuna serta manajemen mutu yang diterapkan di PT. Bali Maya Permai.

Proses pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai meliputi serangkaian tahapan, mulai dari penerimaan bahan baku, thawing (pelehan), butchering (penyiangan dan pemotongan), pre-cooking (pengukusan awal), cooling (pendinginan), deheading (pembuangan kepala), skinning (pengulitan), cleaning (pembersihan), cutting (pemotongan), metal detecting (deteksi logam), sortasi dan grading, supply kaleng, can code, filling (pengisian) dan weighing (penimbangan), persiapan medium, medium filling, seaming (penutupan kaleng),

retorting (sterilisasi), isolating (isolasi), wiping (pengelapan), packaging (pengemasan), storaging (penyimpanan), evaluasi produk akhir, hingga dispatching (pengiriman). Semua tahapan ini dijalankan berdasarkan Standard Operating Procedure (SOP) yang telah ditetapkan untuk menjamin mutu produk.

Manajemen mutu di PT. Bali Maya Permai melibatkan perhatian terhadap lingkungan kerja, sumber daya manusia, peralatan, bahan baku yang diterima, proses produksi, serta label dan pengemas. Pengendalian mutu dilakukan melalui identifikasi, monitoring, dan tindakan korektif jika terjadi penyimpangan yang dapat memengaruhi kualitas produk. Laporan ini memberikan gambaran komprehensif mengenai praktik dan penerapan manajemen mutu dalam industri pengalengan ikan tuna.

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