

RINGKASAN

Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada proses de heading ikan Tuna di PT. Bali Maya Permai Jembrana Bali, M.Daud Ali Aliyuddin, NIM D41221698, Tahun 2025, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember,

Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia memiliki potensi perikanan yang melimpah, dengan produksi ikan tuna mencapai 1,2 juta ton per tahun pada 2024, menjadikannya salah satu eksportir utama ke pasar global seperti Uni Eropa dan Amerika Serikat. Sektor pengolahan ikan tuna berkontribusi sekitar 15% terhadap PDB perikanan nasional, dengan nilai ekspor mencapai USD 4,5 miliar. (Maulani et al., 2023) Namun, di balik potensi ekonomi ini, industri pengolahan ikan menghadapi tantangan besar dalam hal keselamatan dan kesehatan kerja (K3), terutama pada proses awal seperti de-heading (pemotongan kepala ikan).

PT Bali Maya Permai Food Canning Industry, yang berbasis di Jembrana, Bali, merupakan contoh nyata dari industri ini. Didirikan pada 1977 oleh keluarga lokal dengan modal awal Rp 50 juta, perusahaan ini berkembang menjadi produsen tuna kaleng terkemuka dengan kapasitas produksi 20.000 kaleng per hari. Hal ini tidak lepas dari penerapan K3 yang diterapkan di PT Bali Maya. Oleh sebab itu pada penelitian ini berfokus pada penerapan K3 pada proses produksi ikan tuna di PT Bali Maya Permai.

Praktek Kerja Lapangan ini bertujuan untuk mengetahui secara langsung proses pengalengan ikan tuna dan untuk mengetahui penerapan K3 yang ada pada pengalengan ikan tuna di PT. Bali Maya Permai. Hasil dari Praktek Kerja Lapangan ini memberikan informasi tentang proses produksi dan penerapan K3 pada proses de heading ikan tuna di PT. Bali Maya Permai. Hal ini bertujuan untuk menjamin Kesehatan dan keselamatan kerja di PT. Bali Maya Permai yaitu dengan memperhatikan lingkungan, Sumber Daya Manusia, peralatan serta alat perlindungan diri.

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