

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. Lokasinya yang strategis dekat pelabuhan Gilimanuk memudahkan pasok ikan segar dari perairan Selat Bali. Perusahaan mempekerjakan sekitar 350 karyawan tetap dan 150 kontrak, dengan fokus pada produk tuna in oil, tuna in brine, dan varian rendah garam untuk pasar halal. Sertifikasi internasional seperti HACCP, ISO 22000, dan BRCGS memastikan kualitas ekspor ke 20 negara (Widyana & Surapto, 2020).

Heading adalah proses untuk memisahkan bagian daging ikan dari kepala dan tulang keras. Setelah proses precooking selesai ikan dalam rak kemudian dibiarkan hingga suhu mencapai 43°C. Selanjutnya dilakukan proses heading untuk memisahkan bagian kepala dan tulang keras. Cara pembuangan kepala dengan mematahkan dari atas ke bawah agar rendemen daging tidak terbuang percuma. Untuk ikan albacore pembuangan duri dengan cara diberdirikan lalu dibelah menjadi empat bagian ikan dengan tangan lalu ditarik durinya dan dibuang serta sirip - siripnya dibuang. Ikan yang telah di heading untuk selanjutnya akan diberi colour tag untuk menunjukkan holding time sehingga akan diketahui ikan mana yang harus diproses terlebih dahulu. Holding time tidak boleh lebih dari 3 jam yang dihitung sejak ikan keluar dari cooker sampai proses steam on retort. Tujuannya agar bakteri tidak

berkembang terlalu banyak sehingga bakteri tersebut masih bisa dibunuh ketika proses sterilisasi. Setelah proses heading ikan ditimbang dan disalurkan ke ruang proses.

Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) merupakan hal yang tidak akan terlepas dari sistem ketenagakerjaan dan sumber daya manusia. Keselamatan dan kesehatan kerja tidak hanya sangat penting bagi pekerja namun keselamatan dan kesehatan kerja menentukan produktivitas suatu pekerjaan. Keselamatan dan kesehatan kerja yang berdampak positif terhadap pekerjaan. Maka dari itu, keselamatan dan kesehatan kerja bukan hanya suatu kewajiban yang harus di perhatikan oleh para pekerja, akan tetapi suatu kebutuhan yang harus di penuhi oleh sistem pekerjaannya. Dengan kata lain keselamatan dan kesehatan kerja bukan suatu kewajiban melainkan suatu kebutuhan bagi para pekerja dan bagi bentuk kegiatan pekerjaan (Waisapi, 2022).

PT Bali Maya Permai merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan ikan dan produknya dipasarkan ke pasar lokal maupun ekspor. Program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) adalah suatu sistem program yang dibuat bagi pekerja maupun pengusaha sebagai upaya pencegahan timbulnya kecelakaan kerja dan penyakit akibat hubungan kerja dalam lingkungan kerja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variabel Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dan mengetahui seberapa besar pengaruh variabel Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terhadap Kinerja Karyawan. Metode penelitian ini menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpul data yang disebarkan kepada 80 karyawan di PT. Bali Maya Permai Food Canning Industry. Hasil uji regresi linear berganda menunjukkan besarnya pengaruh variabel keselamatan kerja dan kesehatan kerja terhadap kinerja karyawan adalah sebesar 68,43%. Hal tersebut menunjukkan bahwa Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) berpengaruh positif terhadap kinerja karyawan.

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 di lingkungan kerja dengan teori yang diterima di perkuliahan.
3. Meningkatkan 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. Mengetahui proses produksi pada ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.
2. Mengetahui mengenai penerapan keselamatan dan Kesehatan kerja (K3) pada proses heading 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 penerapan keselamatan dan Kesehatan kerja pada proses heading ikan tuna di PT. Bali Maya Permai.

1.2 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT. Bali Maya Permai yang berlokasi di Jalan Pengambangan, 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.

1.3 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.