

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan tuna (*Thunnus* sp.) merupakan komoditas perikanan yang sangat penting dan terbesar dalam bidang ekspor yaitu hampir 60% ikan tuna Indonesia dalam bentuk ikan segar dan beku. Negara tujuan ekspor tuna segar adalah Jepang yang mencapai sekitar 80% dari total ekspor tuna segar, kemudian diikuti oleh negara Amerika Serikat, Belanda, dan Yaman. Negara pesaing Indonesia untuk produk tuna segar adalah Kroasia, Malta, Tunisia, Turki, Australia, Spanyol, Jepang, dan Amerika Serikat (Lestari dkk., 2013).

Ikan tuna merupakan salah satu hasil perikanan yang bersifat mudah rusak (*perishable food*) dan mengalami kemunduran mutu. Kerusakan dapat terjadi oleh aktivitas enzimatik dan mikrobiologis. Penurunan mutu juga dapat disebabkan oleh penanganan ikan tuna lepas tangkap yang tidak sesuai dengan prosedur yang benar. Upaya mempertahankan dan meningkatkan mutu ikan tuna perlu dilakukan secara intensif untuk meningkatkan akses pasar kenegara/kawasan tujuan ekspor (Deni, 2015).

Bahan baku ikan tuna yang berkualitas sangat menentukan produk yang akan dihasilkan. Kegiatan pengendalian kebutuhan bahan baku pada industri perikanan dapat meminimalisir resiko kehabisan persediaan antara lain disebabkan oleh hal – hal seperti permintaan yang lebih besar, berkurangnya ikan pada pemasok (*supplier*), dan waktu tunggu pemesanan (*lead time*) bertambah. Perencanaan dan pengendalian bahan baku harus diusahakan sehingga tercapainya

suatu kondisi persediaan yang optimal, yaitu kondisi persediaan terbaik tidak lebih maupun kurang (Sembiring dan Andri, 2018).

Berdasarkan uraian di atas, penulis berminat untuk mempelajari lebih dalam tentang manajemen bahan baku ikan tuna pada industri perikanan. Guna mendapatkan ilmu tersebut maka penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapang di PT. Aneka Tuna Indonesia, Pasuruan.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah untuk mengetahui manajemen bahan baku ikan tuna dan untuk mengetahui hambatan atau permasalahan dalam manajemen bahan baku ikan tunadi PT. Aneka Tuna Indonesia.

## **1.3 Manfaat**

Praktek kerja ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan mahasiswa mengenai optimalisasi penanganan bahan baku ikan tuna pada proses pengalengan dengan cara memadukan teori yang telah didapat dengan kenyataan yang ada dilapangan.