**ABSTRAK**

MOCHAMMAD UBAIDILLAH KHOTAMIRUL. AGP. 21.5.02.118. KPA. Manajemen Pengolahan Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Beku Di Perusahan Fukuichi Fishery Co., Ltd. Yaizu, Perfektur Shizouka, Jepang dibawah bimbingan Bapak prayoto, S.Pi., M.MA. dan Bapak Buyung Purnomo Waluyo, M.Sc.

Ikan tuna (Thunnus sp.) merupakan jenis ikan laut pelagis yang termasuk dalam keluarga Scombroidae. Ikan tuna beku adalah ikan tuna yang telah dijadikan beku dan disimpan dalam kondisi dingin. tuna beku banyak dicari oleh pecinta seafood karena dagingnya merah dan tebal, yang cocok untuk dijadikan bahan utama dalam sushi dan sashimi. Ikan tuna merupakan salah satu spesies ikan yang paling populer dan banyak dikonsumsi di seluruh dunia salah satunya yaitu Negara Jepang.

Fukuichi Fishery Co.,Ltd. bergerak pada bidang penangkapan ikan dilaut, pengolahan dan penjualan hasil laut yang terletak di Nakaminato, Kota yaizu, Perfektur Shizouka, Jepang yang didirikan Hoei pada Zaman Edo tahun ke 2 dan dibentuk pada tahun 1968. Jumlah total karyawann perusahaan Fukuichi Fishery Co.,Ltd. adalah 470 orang dengan 403 karyawan di darat dan 67 orang di laut. Produk olahan dari perusahan tersebut yaitu tuna beku, kuroshio, tuna panggang, tuna kaleng, acar tuna, hamburger tuna, tuna goreng dengan pasar utama Amerika Utara, Eropa Barat, dan Asia Timur. Perusahaan tersebut memperoleh sertifikasi seperti sertifikasi BRC, sertifikasi ISO 2200:2005, sertifikasi fasilitas penanganan makanan laut ekspor UE, sertifikasi HACCP AS.

Kegiatan pra produksi merupakan tahapan sebelum dilakukan kegiatan produksi, seperti pengadaan bahan baku, menentukan teknik dan metode yang digunakan, serta persiapan lainnya. Pengadaan bahan baku ikan tuna merupakan langkah awal dalam rantai pasok (supply chain) yang melibatkan identifikasi, seleksi, pembelian dan pengiriman bahan baku ikan tuna ke fasilitas produksi. Agar dapat di proses ikan tuna perlu dibekukan hingga suhu -50°C atau lebih rendah. Pengangkutan bahan baku ikan tuna diangkut dari freezer di bawah -40°C ke pabrik pengolahan.

Kegiatan produksi ikan tuna beku pada perushaan Fukuichi Fishery Co.,Ltd. meliputi pemotongan kepala ikan tuna yang suhunya -50℃ ke bawah dengan menggunakan gergaji khusus. Pemrosesan quartering merupakan proses pemotongan ikan tuna menjadi 2 bagian dengan memasukkan mata gergaji melalui bagian tengah tulang belakang tuna dari awal hingga akhir dengan rendemen pemotongan 50%. Fillet tuna merupakan kegiatan Ikan tuna yang dipotong bagian tengahnya (dipotong menjadi dua). Pemolesan mengacu pada proses menghilangkan tulang dan kulit tuna menggunakan R-deba atau T-deba. Disebut demikian karena pinggang tuna dipoles dengan deba, mirip dengan memolesnya dengan kain. Menghilangkan daging yang berdarah (chiai) terletak di bagian atas dengan bentuk U. Inspeksi merupakan proses yang dilakukan secara menyeluruh untuk memastikan apakah masih ada gumpalan darah tuna, kulit dan tulang yang harus dihilangkan. Pengemasan merupakan kegiatan hasil potongan tuna diproses dimasuk kedalam kotak. Produk dikemas dengan menggunakan styrofoam atau karton.

Kegiatan pasca produksi merupakan serangkaian langkah yang dilalukan setelah produk makanan selesai di produksi. Beberapa kegiatan pasca produksi yang dilakukan pada Fukuichi Fishery Co.,Ltd. dalam industi pengolahan ikan tuna beku yaitu labelling, penyimpanan, dan distribusi.