

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perdagangan Internasional mempunyai peran dalam laju pertumbuhan ekonomi serta dapat menjalin hubungan yang erat dengan negara lain, khususnya ekonomi. Kegiatan ekspor impor adalah kegiatan perdagangan baik barang maupun jasa dari satu negara ke negara lain. Menurut Zahari (2019) ekspor adalah Perdagangan dengan cara mengeluarkan barang dari dalam ke luar wilayah pabean Indonesia dengan memenuhi ketentuan yang berlaku. Kegiatan ekspor impor akan terjadi jika masing-masing pihak yaitu pihak penjualan/eksportir dan pembeli/importir memenuhi prosedur dan persyaratan yang telah disepakati bersama, baik persyaratan wajib dari masing-masing negara maupun persyaratan sukarela permintaan pembeli, yang disepakati oleh kedua belah pihak.

Dalam melakukan kegiatan ekspor, perusahaan perlu mengetahui beberapa dokumen penting yang harus dipersiapkan sebelum melakukan ekspor ke luar negeri. Dokumen ekspor impor merupakan hal yang sangat penting dalam pengiriman barang. Menurut Daud (2011), dalam (Sugiyanto & Abidin (2019), Adapun jenis-jenis dokumen ekspor yang diperlukan adalah sebagai berikut, *Pre Order, Commercial Invoice, Letter of Credit, Packing List, Bill of Lading, Airways Bill, L/C (Letter of Credit dan COO (Certificate of Origin)* atau bisa disebut SKA (Surat Keterangan Asal). Beberapa dokumen tersebut adalah syarat untuk perusahaan melakukan proses transaksi perdagangan Internasional.

Menurut Sutedi (2014), dokumen merupakan aspek terpenting dalam kegiatan Perdagangan Internasional, karena dokumen-dokumen ini berperan sebagai alat pembuktian terjadinya suatu transaksi. Tanpa adanya dokumen, pihak eksportir tidak akan memperoleh pembayaran. Dokumen tersebut penting bagi semua pihak yang terlibat dalam kegiatan ekspor. Dokumen yang tidak lengkap akan berpengaruh pada proses kerja disuatu perusahaan, proses kerja yang seharusnya bisa berjalan dengan baik dan lancar, menjadi terhambat dikarenakan adanya dokumen yang kurang tersebut. Produktivitas kerja pegawai menjadi perhatian penting dan tolak ukur untuk mengukur kinerja perusahaan.

PT Surya Sepakat Pulau Bangka merupakan salah satu industri yang memproduksi pengolahan hasil perikanan terutama produksi produk beku. Produk perikanan yang dihasilkan di PT Surya Sepakat Pulau Bangka antara lain cumi-cumi beku, ikan beku, dan udang kipas beku. Produk beku yang dihasilkan berkualitas dan mempunyai nilai jual yang tinggi sehingga diterima oleh pasar ekspor seperti Singapura dan Malaysia. PT Surya Sepakat Pulau Bangka ini sering mengekspor barang keluar negeri sebanyak 2 kali dalam 1 minggu oleh sebab itu penulis mengambil judul Kajian Kelengkapan Dokumen Ekspor di PT Surya Sepakat Pulau Bangka.

1.2 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi Cumi-cumi (*Loligo sp.*) beku yang ada di PT Surya Sepakat Pulau Bangka.
2. Mengetahui persyaratan dan dokumen-dokumen apa saja yang dibutuhkan dalam proses ekspor yang dilakukan di PT Surya Sepakat Pulau Bangka.
3. Mengetahui pihak-pihak yang terkait dalam prosedur ekspor dan dokumen yang digunakan dalam pelaksanaan ekspor di PT Surya Sepakat Pulau Bangka.

1.3 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Kerja Praktik Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menambah wawasan Taruna/i tentang penanganan komoditi hasil perikanan khususnya pada proses pembekuan pada produk cumi - cumi (*Loligo sp.*).
2. Agar Taruna/i dapat mengetahui persyaratan prosedur ekspor dalam pelaksanaan ekspor di unit pengolahan perikanan.
3. Menambah keterampilan, pengetahuan gagasan - gagasan seputar dunia usaha industri yang profesional dan handal.
4. Sebagai sumber informasi bagi para eksportir yang ingin melakukan ekspor produk perikanan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Morfologi dan Klarifikasi Cumi-cumi (*Loligo sp.*)

Cumi-cumi merupakan salah satu jenis *chepalopoda* bertubuh lunak, dan memiliki cangkang yang terbuat dari sel kapur. Secara umum, biologi cumi-cumi *Famili Loliginidae* tidak jauh berbeda dengan jenis *chepalopoda* lainnya. Cumi-cumi memiliki kepala dan kaki yang dapat dibedakan dengan jelas. Organ mata terdapat dikepala dengan ukuran yang besar, tentakelnya dilengkapi dengan alat penghisap yang berfungsi sebagai kemudi ketika berenang. Cumi-cumi memiliki ciri-ciri mantel memanjang, ramping, berujung tumpul, sirip berbentuk belah ketupat, panjang mantel bervariasi. Panjang mantel maksimum 400 mm, namun secara umum panjang mantel cumi-cumi yaitu 200 mm (Chodrijah & Budiarti, 2011). Cumi-cumi merupakan penghuni demersal atau semipelagik pada daerah pantai dan paparan benua sampai kedalaman 700 m. Pergerakan cumi-cumi dilakukan secara diurnal, yaitu pada siang hari akan berkelompok dekat dasar perairan dan akan menyebar pada kolom perairan ketika malam hari. Cumi-cumi tertarik pada cahaya (Fototaksis positif), oleh karena itu sering ditangkap dengan menggunakan bantuan cahaya. Cumi-cumi memiliki sifat yang khas yaitu adanya kelenjar tinta yang tersimpan dalam kantung tinta. Kantung tinta ini membuka kearah anus. Kelenjar tinta ini mensekresi cairan berwarna coklat tua ataupun hitam. Warna gelap pada tinta tersebut disebabkan oleh kandungan melanin yang tinggi, ketika cumi-cumi dalam keadaan bahaya, maka dalam keadaan kritis mereka akan menyemburkan cairan tinta sambil berlari menghindar. Cairan tinta ini dapat membius indera *chemoreceptor*, yaitu indera penciuman atau rasa sehingga cumi-cumi tidak disenangi oleh predator terutama ikan. Menurut Wulandari (2018), klasifikasi cumi-cumi (*Loligo sp.*) adalah sebagai berikut :

Kingdom : Animalia
Fhylum : *Molusca*
Class : *Cephalopoda*
Ordo : *Teuthoidea*
Spesies : *Loligo sp.*



Gambar 1. Cumi-cumi beku (*Loligo sp.*)

(Sumber : PT Surya Sepakat Pulau Bangka)

2.2 Komposisi Gizi dan Kimia Cumi-cumi (*Loligo sp.*)

Selain mengandung protein yang tinggi, cumi-cumi juga mengandung asam amino penting dan mineral seperti natrium, kalium, fosfor, kalsium, magnesium, dan selenium. Cumi-cumi juga merupakan sumber vitamin seperti vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), B12, niasin, asam folat, serta vitamin larut lemak (A, D, E, K) (Wulandari, 2018). Komposisi kimia dan nilai gizi daging cumi-cumi (*Loligo sp.*) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia dan Nilai Gizi Daging Cumi-cumi (*Loligo sp.*)

No	Kandungan	Satuan	Komposisi
1.	Energi	Kalori	75
2.	Protein	Gram	17,9
3.	Lemak	Gram	0,7
4.	Karbohidrat	Gram	0,1
6.	Fosfor	Mgram	200
7.	Zat besi	Mgram	1,8
8.	Vitamin B1	Mgram	0,08

Sumber : (Ditjen P2HP, 2007).

Kandungan mineral seperti fosfor dan kalsium yang baik bagi pertumbuhan tulang anak-anak. Selain itu daging cumi-cumi memiliki keunggulan dibandingkan dengan hewan hasil laut lainnya yaitu tidak ada tulang belakang, mudah dicerna, memiliki rasa dan aroma yang khas, serta mengandung semua

jenis asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh yaitu leusin, lisin, dan fenilalanin (Syahfitri & Susanti, 2022).

2.3 Persyaratan Mutu Cumi-cumi

Cumi-cumi merupakan bahan pangan yang mudah mengalami pembusukan karena kandungan air yang cukup yang tinggi dan cocok untuk perkembangan mikro pembusuk. Untuk itu diperlukan beberapa standar bahan baku maupun olahan produk cumi-cumi beku untuk menghasilkan produk berkualitas dan aman. Sesuai dengan SNI 2731.2:2010, bahan baku cumi-cumi beku merupakan cumi-cumi segar yang belum mengalami pengolahan. Jenis bahan baku yang digunakan adalah cumi-cumi (*Loligo sp.*) yang utuh dan segar yang berasal dari perairan yang tidak tercemar. Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutuserta tidak membahayakan kesehatan. Secara organoleptik bahan baku cumi-cumi mempunyai karakteristik kesegaran yaitu kenampakan utuh, tidak cacat, cemerlang, bau segar spesifik jenis, tekstur elastis, padat dan kompak. Bahan baku yang belum diolah disimpan dalam wadah dengan menggunakan es dengan suhu pusat bahan baku 0°C – 5 C° secara saniter dan higienis. Sementara itu, untuk produk cumi beku juga memiliki standar syarat mutu dan keamanan pangan yang harus dipenuhi. Persyaratan ini diatur dalam Standar Nasional Indonesia sesuai dengan SNI 2731.1:2010. Persyaratan mutu dan keamanan pangan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a. Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b. Cemarkan mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maksimal 5,0 x 10 ⁵
- Escherichia coli	APM/G	Maksimal < 3
- Salmonela	Per 25 g	Negatif
- Vibrio cholerae	Per 25 g	Negatif
- Vibrio parahaemolyticus	APM/ 25 g	Maksimal < 3

c. Cemar Kimia		
- Kadmium (Cd)	Mg/kg	Maksimal 1,0
- Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maksimal 1,0
- Timbal (Pb)	Mg/kg	Maksimal 1,5
d. Fisika		
- Suhu pusat	°C	Maksimal -18°
Catatan :	• bila diperlukan sesuai permintaan pasar	

Sumber : SNI 2731.1:2010

2.4 Pembekuan Cumi-cumi (*Loligo sp.*)

Pada prinsipnya pembekuan cumi-cumi merupakan salah satu cara memperlambat terjadinya proses penurunan mutu baik secara *autolysis*, bakteriologi, atau oksidasi dengan suhu dingin. Pembekuan dapat berubah kandungan air produk menjadi es sehingga suhu pusat bahan pangan mencapai -18°C atau dibawahnya sehingga mengakibatkan terjadinya kristalisasi air atau larutan lainnya (Santoso, 2016).

Proses pembekuan bertujuan untuk mengurangi pertumbuhan bakteri dan laju reaksi enzim dengan merubah air dalam tubuh ikan menjadi butiran es pada suhu -10°C atau lebih rendah. Tujuan dari pembekuan adalah menerapkan metode unggul guna mempertahankan sifat - sifat mutu tinggi pada cumi-cumi dengan teknik penarikan panas secara efektif dari cumi-cumi agar suhunya sampai pada suatu tingkat suhu rendah yang stabil dan mengawet yang berarti cumi-cumi itu hanya mengalami proses perubahan mutu yang minimum selama proses perubahan mutu yang minimum selama proses pembekuan, penyimpanan beku, distribusi, sehingga dapat dinikmati konsumen akan nilai dan faktor mutunya dalam keadaan segar atau keadaan olahan seperti dimiliki produk itu sebelum dibekukan (Purwaningsih, 2012).

Pembekuan adalah suatu proses *refrigerasi* makanan terpenting untuk pengawetan dalam jangka waktu lama karena adanya penurunan suhu dibawahnya titik beku. Pembekuan dapat berubah kandungan air produk menjadi es sehingga suhu pusat bahan pangan mencapai -18°C atau dibawahnya sehingga

mengakibatkan terjadinya kristalisasi air atau larutan lainnya (Santoso, 2016). Cara penanganan dan pengolahan cumi-cumi beku untuk bahan baku cumi-cumi segar mengacu pada SNI 2731.3:2010 adalah sebagai berikut :

1. Penerimaan bahan baku

Bahan baku cumi-cumi yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya. Kemudian ditangani secara cepat, cermat, dan saniter dengan suhu pusat bahan baku antara 0°C - 5°C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

2. Sortasi

Bahan baku dipisahkan berdasarkan ukuran secara cepat, cermat, dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat antara 0°C - 5°C.

3. Penimbangan

Cumi-cumi ditimbang dengan berat sesuai spesifikasi, secara cepat, cermat, dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0°C - 5°C.

4. Penyusunan

Cumi-cumi disusun satu persatu dalam pan yang telah dilapisi plastik secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0°C - 5°C.

5. Pembekuan

Cumi-cumi dibekukan dengan alat pembeku (*freezer*), seperti ABF (*Air Blast Freezer*), CPF (*Contact Plate Freezer*) pada suhu dan waktu yang telah ditentukan untuk mencapai suhu pusat maksimal -18°C.

6. Pengemasan

Produk dimasukkan kedalam yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

7. Penyimpanan

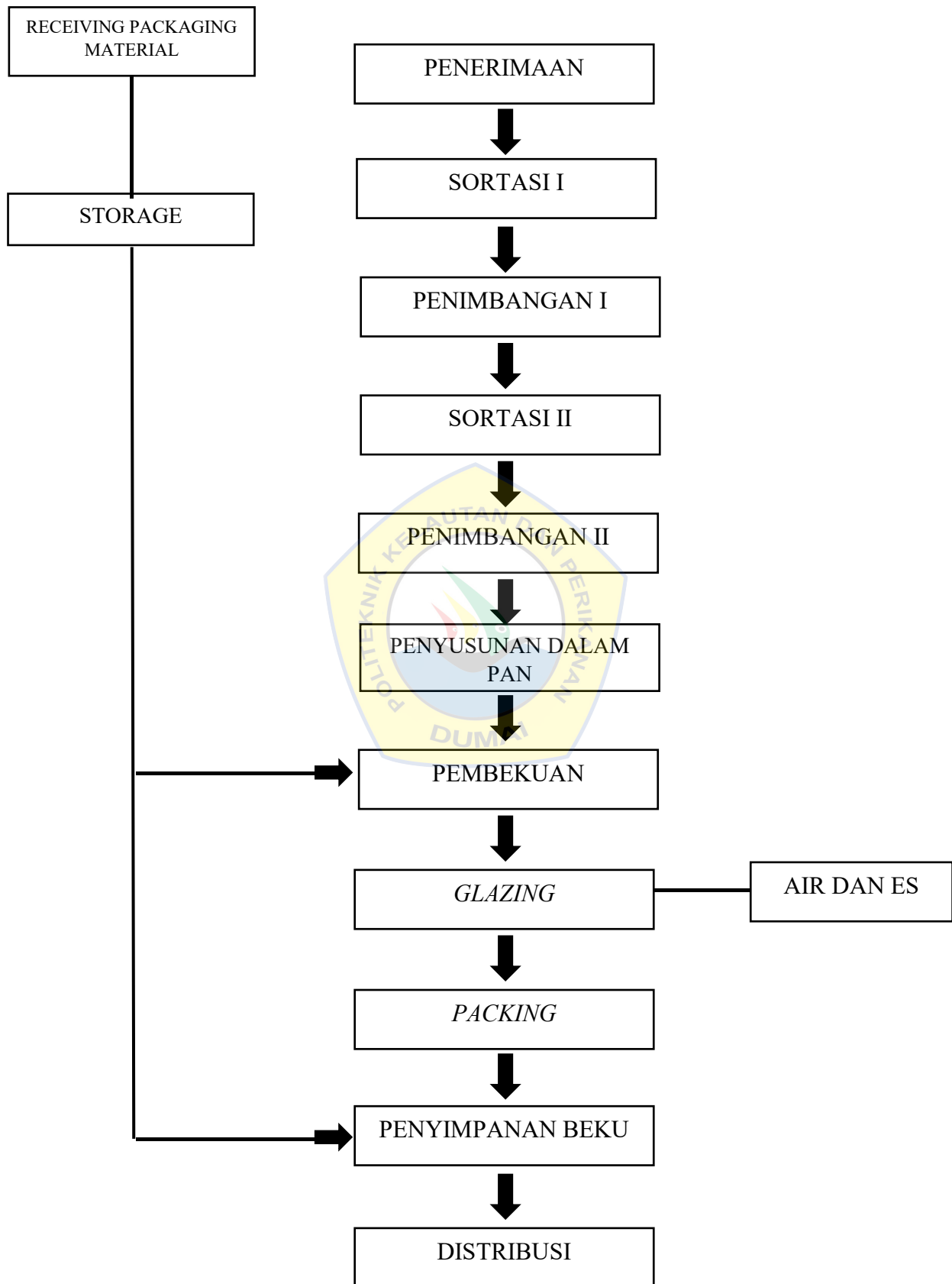
Cumi-cumi beku disimpan dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO.

2.5 Pembekuan Menggunakan Metode Air Blast Freezing

Teknik pembekuan menggunakan metode *Air Blast Freezer* (ABF) ini dilakukan dengan cara meletakkan produk di rak pembeku di dalam *freezer* dan menghembuskan udara dingin di sekitar produk dengan suhu antara -25°C sampai 40°C selama 8 – 12 jam. Prinsip teknologi ini adalah pembekuan terjadi dengan meniupkan udara dingin dengan kecepatan tinggi ke permukaan produk melalui tabung pendingin. Ada dua jenis material yang digunakan untuk menghasilkan udara dingin pada mesin ABF yaitu Amoniak dan Freon (Dewayani, 2016 dalam Haya & Restuwati, 2022). Kinerja termodinamika ABF sangat dipengaruhi oleh refrigerant yang digunakan sebagai fluida kerja karena terdapat beda temperatur yang terbatas antara sistem dan lingkungannya, di mana ini merupakan sumber utama ireversibilitas sistem refrigerasi, penurunan temperatur evaporasi pada hakikatnya akan mengakibatkan penurunan kinerja, dan efisiensi sistem, begitupun sebaliknya (Dwinanto & Selan, 2021).



2.6 Diagram Alir Proses Produksi Cumi-cumi Beku



2.7 Ekspor

Ekspor adalah aktivitas mengeluarkan produk atau barang dari dalam negeri ke luar negeri dengan tetap memenuhi standar peraturan dan ketentuan tertentu. Menurut Direktorat Jendral Bea dan Cukai Ekspor (2016), ekspor adalah kegiatan mengeluarkan barang keluar daerah pabean. Ketika melakukan ekspor, terdapat beberapa kendala yang mungkin akan dihadapi, sehingga menyebabkan lambatnya perkembangan ekspor. Kegiatan ekspor harus memenuhi persyaratan dokumen-dokumen dan prosedur yang telah menjadi ketentuan dan pedoman.

2.7.1 Dokumen-Dokumen Ekspor

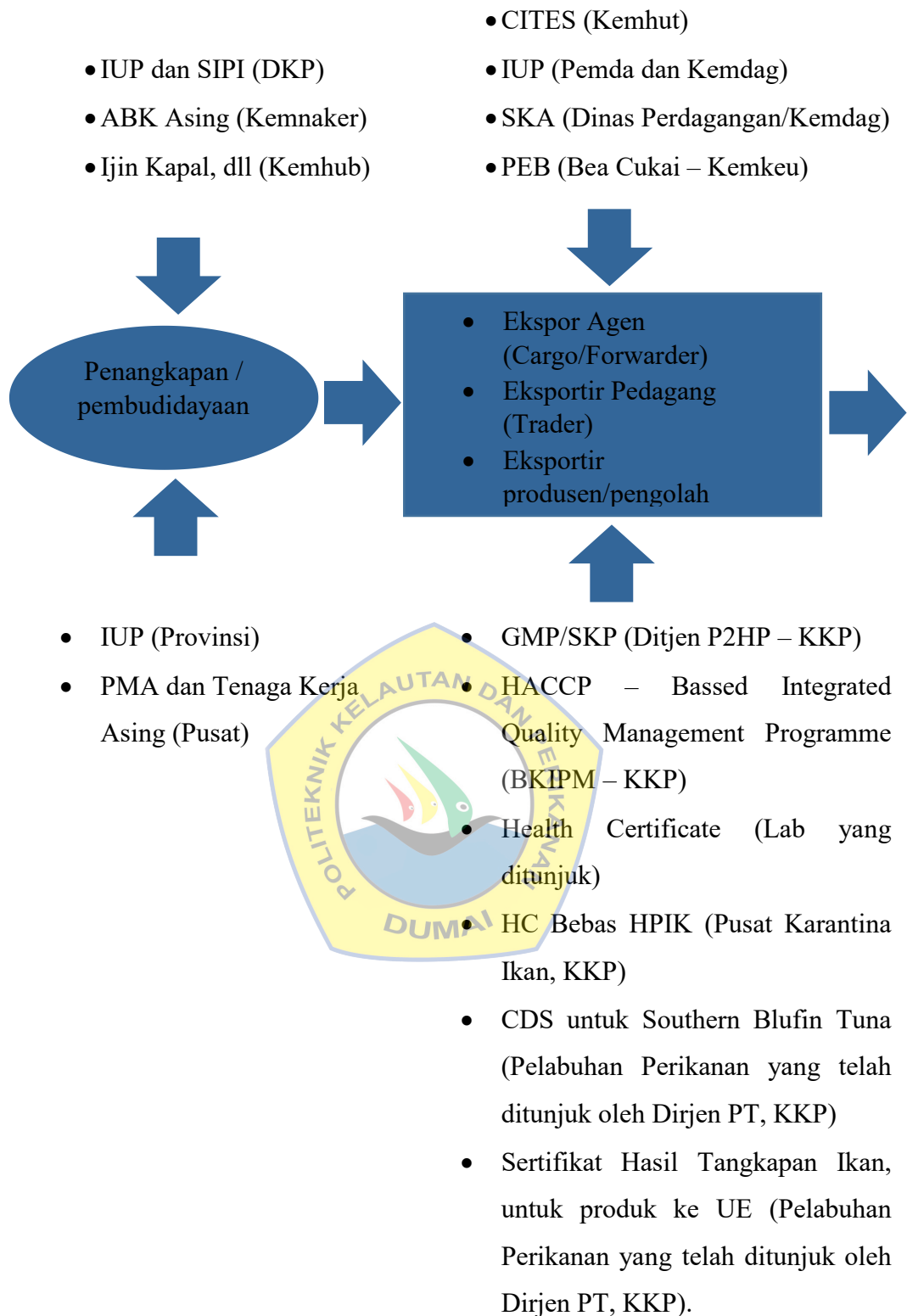
Menurut Direktorat Pemasaran Luar Negeri (2014), salah satu ketentuan melaksanakan kegiatan ekspor adalah pemenuhan terhadap dokumen-dokumen yang disyaratkan baik itu dari negara ekspor, negara transit, maupun negara impor. Kewajiban utama seorang eksportir adalah mengirimkan barang yang dipesan importir/pembeli di luar negeri. Pengiriman itu biasanya dilakukan dengan kapal laut atau kapal udara. Bukti pengiriman barang diberikan oleh perusahaan pelayaran (*shipping company*) dalam bentuk dokumen yang lazim disebut *Letter of Credit* atau L/C. Semua pelaku/lembaga yang terlibat dalam suatu transaksi ekspor – impor membuktikan kinerjanya dalam bentuk dokumen. Karena itu perdagangan internasional juga sering disebut dengan “perdagangan dokumen”. Dengan demikian, pengetahuan tentang perdagangan internasional dapat juga dilakukan melalui pengenalan tentang jenis dokumen, fungsi serta para pelaku/lembaga yang mengeluarkan dokumen itu. Jenis dokumen sebagai persyaratan ekspor dan lembaga yang menerbitkan dokumen tersebut dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Eksportir
 - *Brosur*
 - *Offersheet*
 - *Sale's Contract*
 - *Invoice*
 - *Consular Invoice*
 - *Packing List*

- *Weight Note – Measurement List*
 - *Letter of Indemnity*
 - *Latter of Subrogation*
 - Pemberitahuan Ekspor Barang (BEP)
 - Pemberitahuan Ekspor Barang Tertentu
2. Stasiun Karantina Perikanan
 - *Health Certificate* atau sertifikat kesehatan produk perikanan ekspor untuk tujuan konsumsi manusia.
 - *Health Certificate* atau sertifikat kesehatan produk perikanan ekspor untuk hama dan penyakit ikan atau media pembawanya.
 3. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan
 - Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)
 4. Stasiun Karantina Perikanan
 5. *Health Certificate* atau sertifikat kesehatan produk perikanan ekspor untuk tujuan konsumsi manusia.
 6. *Health Certificate* atau sertifikat kesehatan produk perikanan ekspor untuk hama dan penyakit ikan atau media pembawanya.
 7. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan

2.7.2 Prosedur ekspor hasil perikanan

Prosedur adalah urutan-urutan pekerjaan clerical yang melibatkan beberapa orang yang disusun untuk menjamin adanya perlakuan yang sama terhadap penanganan transaksi perusahaan yang berulang-ulang (Wijaya & Irawan, 2018). Menurut Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (2014), Persyaratan ekspor produk perikanan dibedakan menjadi dua macam yaitu produk ekspor perikanan sebagai komoditi perikanan yang mematuhi terhadap persyaratan administrasi perdagangan internasional dan produk ekspor perikanan sebagai komoditi perikanan yang memiliki persyaratan khusus terkait pemenuhan aturan teknis sebagai produk dengan tujuan untuk dikonsumsi manusia. Alur prosedur dan persyaratan dokumen pendukung untuk keperluan ekspor hasil perikanan adalah sebagai berikut :



Gambar 2. Alur proses dan prosedur dokumen ekspor perikanan

(Sumber : Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, 2014)

BAB 3 METODOLOGI

3.1 Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Kerja Praktek Akhir ini dilaksanakan pada tanggal 02 Januari 2022 sampai 10 Juni 2022. Tempat pelaksanaan KPA yaitu di PT Surya Sepakat Pulau Bangka yang beralamat di JL. Laks Malahayati, Kel. Ketapang, Kec. Pangkalbalam, Kota Pangkalpinang, Provinsi Bangka Belitung.



Gambar 3. Lokasi PT Surya Sepakat Pulau Bangka

(Sumber : Google.maps.com)

3.2 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam Kerja Praktik Akhir ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Alat praktik

Alat	Fungsi
Buku	Sebagai alat untuk mencatat data yang didapat dilapangan
Pena	Sebagai alat untuk mencatat data yang didapat dilapangan
Handphone	Sebagai alat untuk dokumentasi

Sumber : Kerja Praktik Akhir 2022

Tabel 4. Bahan praktik

Bahan	Fungsi
Cumi-cumi beku	Sebagai bahan baku pokok dalam produksi cumi-cumi beku

Sumber : Kerja Praktik Akhir 2022

3.3 Metode Kerja

Menurut Sugiyono (2018), metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan KPA ini adalah metode survey dan wawancara di PT Surya Sepakat Pulau Bangka. Metode yang digunakan dalam praktik akhir sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung mengenai prosedur dokumen ekspor yang ditangani oleh PT Surya Sepakat Pulau Bangka. Seperti melakukan pengamatan langsung kegiatan yang ada di PT Surya Sepakat Pulau Bangka.

2. Kuisisioner

Kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk, arsip, dokumen, tulis angka, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian.

4. Literatur

Literatur dapat diartikan sebagai sumber ataupun acuan yang digunakan dalam berbagai macam aktivitas dan dapat juga diartikan sebagai rujukan yang digunakan untuk mendapatkan informasi tertentu. Literatur dapat berupa buku ataupun berbagai macam tulisan lainnya.

3.4 Sumber Data dan Jenis Data

a. Sumber Data

1. Data primer

Yaitu data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya. Data ini diperoleh dengan praktik dan wawancara langsung dengan pihak yang menangani kegiatan ekspor dalam hal kelengkapan dokumen ekspor pada PT Surya Sepakat Pulau Bangka. Seperti melakukan wawancara

langsung dengan staf HRD yang menangani tahapan dan alur dokumen ekspor yang ada di PT Surya Sepakat Pulau Bangka. Data primer yang akan dikumpulkan yaitu kelengkapan ekspor cumi-cumi beku dan proses pembekuan cumi-cumi di PT Surya Sepakat Pulau Bangka.

2. Data sekunder

Data sekunder merupakan sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya melalui orang lain atau lewat dokumen. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini dapat berupa dokumen-dokumen yang berasal dari PT Surya Sepakat Pulau Bangka seperti *Packing list*, *Invoice*, *Outward manifest*.

b. Jenis Data

Jenis data yang diperoleh pada Kerja Praktik Akhir antara lain :

Kualitatif adalah data yang berbentuk kata-kata, bukan dalam bentuk angka. Data kualitatif diperoleh melalui berbagai macam teknik pengumpulan data misalnya wawancara, analisis dokumen, diskusi terfokus, atau observasi yang telah dituangkan dalam catatan lapangan (transkrip). Data yang akan dikumpulkan yaitu deskripsi produk, proses pembekuan cumi-cumi, sejarah berdirinya perusahaan, struktur organisasi perusahaan yang berkaitan dengan Persyaratan Prosedur Ekspor Perikanan dan kegiatan ekspor yang dilakukan di perusahaan.