

**PERSYARATAN DAN PROSES EKSPOR PEMBEKUAN PASTA IKAN
SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) DI CV. ANGIN TIMUR SEAFOOD
SIDOARJO, JAWA TIMUR**

OLEH :

INDRA JAYA

19.4.09.051



**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022**

PERNYATAAN MENGENAI KPA DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) dengan judul “Persyaratan dan Proses Ekspor Pembekuan Pasta Ikan Swaggi (*Priacanthus tayenus*) di CV. Angin Timur *Seafood* Sidoarjo, Jawa Timur” adalah benar karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan di cantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir laporan ini.



Dumai, 13 Juli 2022

Indra Jaya
NIT 19.4.09.051

RINGKASAN

INDRA JAYA. Persyaratan dan Proses Ekspor Pembekuan Pasta Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) di CV. Angin Timur Seafood Sidoarjo, Jawa Timur. Di bimbing oleh Putri Wening Ratrinia, S.PI, M.Si dan Sumartini, S.Pi, M.Sc.

Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Brondong ditetapkan menjadi salah satu kawasan Minapolitan di Jawa Timur berdasarkan Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor : 32/MEN/2010. Kegiatan ekspor memiliki tahapan dan prosedur yang harus di lengkapi dan dijalani. Tujuannya agar memenuhi standar dari Negara mitra yang menjadi tujuan ekspor. Dokumen-dokumen yang di persiapkan sesuai dengan pedoman dari Direktorat Pemasaran Luar Negeri, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, serta Kementerian Kelautan dan Perikanan.

CV. Angin Timur Seafood bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan dengan produk pembekuan pasta ikan swanggi. Produk ini telah di ekspor ke Negara Hongkong. Adapun alur proses produksi dari pasta ikan swanggi yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan I, pencucian, pelumatan/penggilingan, penimbangan II, pencetakan, pembekuan, pengemasan/*packing*, penyimpanan beku, *stuffing*/pemuatan. Proses ekspor tentunya ada dokumen yang harus dipersiapkan seperti *packing list*, *invoive*, HACCP, *Health Certificate*, Peberitahuan Ekspor Barang, *billing of lading*, *certificate of origin*. Dalam mningkatkan proses ekspor perlu adanya perencanaan strategi-strategi alternatif. Analisa SWOT merupakan metode yang digunakan dalam merencanakan strategi-strategi untuk meningkatkan proses ekspor di CV. Angin Timur Seafood. Analisa SWOT yang telah dilakukan menunjukkan bahwa CV. Angin Timur Seafood pada saat ini berada diposisi kuadran I yang artinya strategi yang direkomendasikan adalah strategi SO (*Strength Opportunities*)

Kata kunci : Analisa SWOT, Dokumen, Pasta Ikan

SUMMARY

INDRA JAYA. Requirements and Export Process of Freezing Swanggi Fish Paste (Priacanthus tayenus) at CV. East Wind Seafood Sidoarjo, East Java. Supervised by Putri Wening Ratrinia, S.PI, M.Si and Sumartini, S.Pi, M.Sc.

The Nusantara Fisheries Port (PPN) of Brondong is designated as one of the Minapolitan areas in East Java based on the Decree of the Minister of Maritime Affairs and Fisheries Number: 32/MEN/2010. Export activities have stages and procedures that must be completed and carried out. The goal is to meet the standards of partner countries that are export destinations. The documents are prepared in accordance with the guidelines from the Directorate of Overseas Marketing, the Directorate General of Processing and Marketing of Fishery Products, and the Ministry of Marine Affairs and Fisheries.

CV. Angin Timur Seafood is engaged in processing fishery products with frozen fish paste products. This product has been exported to Hong Kong. The production process flow of swanggi fish paste is receiving raw materials, weighing I, washing, pulverizing/milling, weighing II, printing, freezing, packaging/packing, frozen storage, stuffing/loading. In the export process, of course, there are documents that must be prepared such as packing lists, invoices, HACCP, Health Certificates, Notification of Export of Goods, billing of lading, certificate of origin. In improving the export process, it is necessary to plan alternative strategies. SWOT analysis is a method used in planning strategies to improve the export process at CV. East Wind Seafood. The SWOT analysis that has been done shows that CV. Angin Timur Seafood is currently in quadrant I position, which means that the recommended strategy is the SO (Strength Opportunities) strategy.

Key words: SWOT analysis, Documents, Fish Paste

**PERSYARATAN DAN PROSES EKSPOR PEMBEKUAN PASTA IKAN
SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) DI CV. ANGIN TIMUR SEAFOOD
SIDOARJO, JAWA TIMUR**

OLEH :

INDRA JAYA

19.4.09.051

Laporan Kerja Praktik Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Diploma III

Dan mendapatkan gelar Ahli Madya

**KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN DUMAI
PROGRAM STUDI PENGOLAHAN HASIL LAUT
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : PERSYARATAN DAN PROSES EKSPOR PEMBEKUAN
PASTA IKAN SWANGGI (*Priacanthus tayenus*) DI CV. ANGIN
TIMUR SEAFOOD SIDOARJO, JAWA TIMUR

Nama Taruna : Indra Jaya

NTT : 19.4.09.051

Tanggal Seminar : 13 Juli 2022

Disetujui oleh,

Ketua Komisi Pembimbing

Anggota Komisi Pembimbing

Putri Wening Ratrinia, S.Pi., M.Si
NIDN. 3928019301

Sumartini S.Pi., M.Sc
NIDN. 3912099101

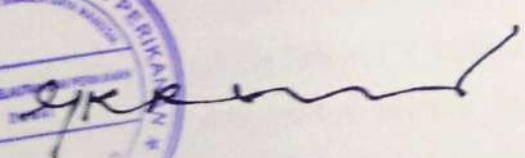
Ketua Program Studi
Pengolahan Hasil Laut

Aulia Azka, S.Pi, M.Si
NIDN 3923018901

Diketahui Oleh,
Direktur

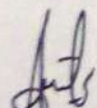
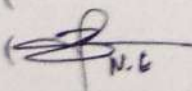
~~Politeknik~~ Kelautan dan Perikanan Dumai




Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T
NIDN. 3920127701

Penguji Luar Komisi pada ujian akhir :

1. Aulia Azka, S.Pi., M.Si
2. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si., M.Si

()
()

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala atas segala karunia-Nya dapat menyelesaikan Kerja Praktik Akhir (KPA) dan menyusun laporan yang berjudul “Persyaratan dan Proses Ekspor Pembekuan Pasta Ikan Swaggi (*Priacanthus tayenus*) di CV. Angin Timur *Seafood* Sidoarjo, Jawa Timur”. Laporan kegiatan ini berisi tentang seluruh kegiatan Kerja Praktik Akhir (KPA). Adapun tempat Kerja Praktik Akhir (KPA) yang penulis lakukan yaitu di daerah Sidoarjo, Jawa Timur yang berlangsung selama 180 hari, dilaksanakan pada tanggal 02 Januari 2022 – 10 Juni 2022. Pembuatan Laporan Kerja Praktik Akhir (KPA) ini tidak terlepas dari peran serta berbagai pihak, maka pada kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Yaser Krisnafi, S.St.Pi., M.T selaku Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai
2. Aulia Azka, S.Pi, M.Si selaku ketua Program Studi Pengolahan Hasil Laut dan Ketua Penguji.
3. Putri Wening Ratrinia, S.Pi, M.Si selaku Ketua Komisi Pembimbing
4. Sumartini, S.Pi, M.Sc selaku Anggota Komisi Pembimbing
5. Nirmala Efri Hasibuan, S.Si, M.Si selaku Anggota Penguji
6. CV. Angin Timur *Seafood* selaku tempat berlangsungnya KPA
7. Bapak dan Ibu Tim Kerja Praktik Akhir (KPA)

Semoga penulisan laporan ini dapat bermanfaat bagi semua yang membacanya.Amin.

Dumai, 13 Juli 2022

Indra Jaya
NIT 19.4.09.051

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Swanggi (<i>Priacanthus tayenus</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Swanggi (<i>Priacanthus tayenus</i>).....	4
2.1.2 Morfologi Ikan Swanggi (<i>Priacanthus tayenus</i>)	5
2.2 Pasta Ikan Swanggi	5
2.3 Ekspor.....	7
2.3.1 Pihak atau Pelaku yang berperan dalam pelaksanaan ekspor	7
2.3.2 Dokumen-Dokumen Ekspor	8
2.4 Prosedur kegiatan ekspor.....	8
2.5 Analisa SWOT	9
BAB III METODOLOGI	12
3.1 Waktu dan Tempat	12
3.2 Alat dan Bahan	12
3.3 Jenis dan Sumber Data	13
3.3.1 Jenis data.....	13
3.3.2 Sumber data	13
3.4 Prosedur Kerja.....	14
BAB IV PEMBAHASAN.....	18

4.1 Pengenalan Lokasi.....	18
4.2 Proses Pembuatan Pasta Ikan Swaggi	22
4.3 Proses ekspor pasta ikan.....	29
4.3.1 Prosedur Kegiatan Ekspor Pasta Ikan Swaggi.....	29
4.3.2 Dokumen-dokumen ekspor.....	32
4.4 Analisa SWOT	37
4.4.1 Kekuatan (<i>Strength</i>).....	38
4.4.2 Kelemahan (<i>Weakness</i>).....	40
4.4.3 Peluang (<i>opportunities</i>).....	41
4.4.4 Ancaman (<i>Threats</i>)	42
BAB V PENUTUP.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Swaggi (<i>Priacanthus tayenus</i>)	4
Gambar 2. Peta wilayah CV. Angin Timur <i>Seafood</i>	12
Gambar 3. Diagram Alir Prosedur Kerja	16
Gambar 4. Penerimaan bahan baku	22
Gambar 5. Pencucian	23
Gambar 6. Pelumatan/penggilingan	24
Gambar 7. Penimbangan II	24
Gambar 8. Pencetakan	25
Gambar 9. Pembekuan	25
Gambar 10. Pengemasan/packing	26
Gambar 11. Penyimpanan beku	27
Gambar 12. <i>Stuffing</i> /pemuatan	28
Gambar 13. Penataan MC (<i>Master Carton</i>).....	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Mariks Analisa SWOT.....	11
Tabel 2. Alat Yang Digunakan.....	12
Tabel 3. Bahan Yang Digunakan	12
Tabel 4. Sarana CV. Angin Timur Seafood	19
Tabel 5. Prasarana CV. Angin Timur Seafood	20
Tabel 6. Bahan Yang Digunakan	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Form</i> Wawancara	58
Lampiran 2. Kuisisioner Analisa SWOT.....	61
Lampiran 3. Struktur Organisasi	65
Lampiran 4. <i>Packing list</i>	66
Lampiran 5. <i>Invoice</i>	67
Lampiran 6. HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Points</i>)	68
Lampiran 7. HC (<i>Health Certificate</i>).....	69
Lampiran 8. PEB (Pemberitahuan Ekspor Barang)	71
Lampiran 9. B/L (<i>Billing of Lading</i>).....	72
Lampiran 10. COO (<i>Certificate Of Origin</i>)	73
Lampiran 11. PPHC Hong Kong	74
Lampiran 14. Draft BL.....	75
Lampiran 15. <i>Certificate</i>	76
Lampiran 16. <i>Booking Notice</i>	77
Lampiran 17. Lay Out perusahaan	78
Lampiran 18. SKP (Sertifikat Kelayakan Pengolahan).....	79