

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Pengenalan Lokasi

A. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan

CV. Angin Timur Seafood didirikan pada tahun 2005 di Kompleks Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15 Gedangan Sidoarjo di Jawa Timur. Saat itu masih berupa industri yang berorientasi pada pasar lokal. Pada tahun 2011 CV. Angin Timur *Seafood* diperluas, dengan meningkatkan Produksi dan mengembangkan Produk-produknya. Kemudian pada tahun 2012 CV. Angin Timur *Seafood* mulai mengekspor. Karena perkembangan produk secara terus menerus dan meningkat, akhirnya pada tahun 2012 perusahaan berhasil menembus pasar Asia, dan di tahun-tahun berikutnya ekspor terus meningkat dengan cepat dengan produk-produknya yang bisa menembus masuk berbagai negara lain termasuk Hongkong, Vietnam dan Korea.

B. Keadaan Umum Perusahaan

CV. Angin Timur *Seafood* (ATS) terletak di pergudangan sinar gedangan. Perusahaan ini bergerak dibidang pengolahan hasil laut yaitu dalam proses pembuatan produk perikanan seperti pembekuan. Jenis ikan yang dibekukan di CV. Angin Timur *Seafood* yaitu ikan demersal. Bahan baku yang digunakan diperoleh dari brondong (lamongan). Jumlah bahan baku yang diterima kurang lebih 1800 ton per kedatangan. CV. Angin Timur *Seafood* memiliki 23 karyawan. Jam kerja di CV. Angin Timur *Seafood* mulai hari Senin-Sabtu dan dimulai dari jam 12.00 WIB sampai 18.00 WIB





Usaha yang dijalankan oleh perusahaan CV. Angin Timur *Seafood* adalah ekspor komoditi hasil perikanan dan pemasaran secara lokal serta penyimpanan (*cold storage*). Produk-produk yang dihasilkan perusahaan ini antara lain ikan demersal yang di olah menjadi pasta ikan beku dan fillet ikan beku. Untuk pasta ikan beku diekspor ke hongkong sedangkan fillet ikan beku dipasarkan secara lokal yaitu Surabaya sidoarjo dan gresik.


C. Sarana dan Prasarana

1. Sarana

Sarana merupakan alat yang digunakan langsung dalam proses produksi di CV. Angin timur *seafood*. Sarana ini memegang peranan yang sangat penting dalam usaha pembuatan produksi itu sendiri. Sarana produksi ada beberapa yaitu:

Tabel 4. Sarana CV. Angin Timur Seafood

No	Nama Sarana	Kegunaan
1.	 Mesin <i>hand sealer</i>	digunakan untuk menyil kemasn produk. Mesin ini juga dapat mengatur suhu panas sesuai dengan kemasn pruduk yang akan digunakan.
2.	 Mesin <i>Stripping</i>	Mesin Strapping merupakan alat untuk mengikat tali, kecepatannya dapat di sesuaikan dengan kebutuhan dan dapat menyesuaikan ukuran kardus
3.	 Timbangan	Merupakan alat yang digunakan sebagai pengukuran untuk mengukur suatu berat atau beban maupun massa pada suatu zat. Timbangan yang digunakan di CV. Angin timur seafood yaitu timbangan digital.
4.	 Long pan	<i>Long Pan</i> adalah alat yang digunakan untuk meletakkan produk setelah dilakukan pengukusan kemudian dibawa keruangan pembekuan /ABF.

5.		<p><i>Inner Pan</i> merupakan alat untuk meletakkan produk jadi yang akan melalui tahap pencetakan</p>
----	---	--




Inner pan


Sumber : cv. Angin timur seafood

2. Prasarana

Prasarana merupakan alat penunjang dalam proses pembuatan pasta ikan swanggi (*Priacanthus tayenus*). Prasarana yang digunakan dalam proses produksi pasta ikan swanggi.

Tabel 5. Prasarana cv. Angin timur seafood

No	Nama Prasarana	Kegunaan
1.	 <p>Ruang Produksi</p>	Tempat yang digunakan untuk mengolah produk , menyimpan bahan-bahan yang digunakan untuk pross produksi. Di CV. Angin Timur Seafood terdapat 3 ruang produksi.
2.	 <p>Ruang Sepatu</p>	Tempat untuk karyawan meletakkan sepatu sebelum dan sesudah produksi
4.	 <p>Ruang ganti</p>	Ruang ganti di CV. Angin Timur <i>Seafood</i> terdapat 2 ruang ganti yaitu ruang ganti laki-laki dan ruang ganti wanita

- | | | |
|-----|---|---|
| 5. |  | Tempat untuk karyawan mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan produksi |
| | <p>Ruang cuci tangan</p> | |
| 6. |  | Tempat untuk berlangsungnya packing/pengemasan produk |
| | <p>Ruang packing</p> | |
| 7. | <p><i>Cold storage</i></p> | Tempat yang digunakan untuk menyimpan produk, terdapat 4 ruang <i>cold storage</i> tetapi yang digunakan hanya 2 <i>cold storage</i> saja. |
| 8. | <p>ABF (<i>Air blast freezer</i>)</p> | Ruang pendingin produk digunakan untuk menyimpan produk yang masih dalam tahap proses pengolahan dan tempat untuk menyimpan produk yang sudah selesai produksi. |
| 9. |  | Ruang penyimpanan untuk bahan kering seperti MC tali <i>stripping</i> 21lastic <i>packing</i> dll |
| | <p>Gudang Kering</p> | |
| 10. |  | Tempat untuk membrsihkan diri karyaan perusahaan.Tempat ini juga digunakan karyaan untuk buang air kecil dan air besar. |
| | <p>Toilet</p> | |

Sumber : CV. Angin Timur Seafood

4.2 Proses Pembuatan Pasta Ikan Swanggi

a. Penerimaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan pasta ikan adalah ikan swanggi. Bahan baku yang diterima biasanya sudah dihilangkan kepalanya dan di siangi isi perut ikan atau yang disebut HD (*Head Less*). Bahan baku berasal dari brondong (Lamongan). Bahan baku tersebut dimasukkan ke dalam drum besar yang berjumlah sekitar 10 drum yang diangkut menggunakan mobil *pick up* yang berwarna putih. Sebelum masuk pada tahap proses produksi dilakukan pengecekan mutu kesegaran ikan, benda asing dan suhu oleh Quality Control (QC). Pengecekan mutu kesegaran ikan meliputi : kenampakan, tekstur dan bau. Apabila ikan yang datang sudah sesuai dengan standar maka akan langsung dilakukan pembongkaran dengan cara drum yang berisikan ikan diturunkan dari *pick up*, setelah itu dituangkan satu persatu kedalam keranjang yg telah disusun agar memudahkan untuk pemisahan es batu dan benda lainnya. Sebaliknya apabila ikan yang datang tidak sesuai standar maka akan *direject*. Pengecekan suhu dilakukan dengan cepat bertujuan agar mencegah pertumbuhan bakteri dengan cara penerapan rantai dingin dengan suhu $\leq 5^{\circ}$ C. bahan baku ditangani secara hati-hati, cepat dan saniter. Gambar penerimaan bahan baku dapat dilihat sebagai berikut.



Gambar 4. Penerimaan bahan baku

Sumber : CV. Angin timur seafood

b. Penimbangan I

Penimbangan I dilakukan setelah penerimaan bahan baku. Penimbangan I ini ditimbang secara keseluruhan artinya ikan yang ditimbang masih dalam keadaan utuh dan masih bersifat umum. Penimbangan I dilakukan diatas keranjang ditimbang dengan berat mencapai 20-25 kg kemudian dicatat oleh para

pekerja. Proses penimbangan I ini dilakukan untuk mengetahui berat bahan baku yang akan diproses produksi untuk hari ini sehingga bisa diketahui hasil akhir proses dilakukan. Penimbangan di CV. Angin Timur *Seafood* menggunakan timbangan digital, sebelum bahan baku ditimbang alat timbangan yang digunakan telah dibersihkan terlebih dahulu

c. Pencucian

Teknik pencucian ikan yang dilakukan di CV. Angin Timur *Seafood* dengan cara ikan disiram menggunakan air Es secara keseluruhan. Kemudian ikan dituangkan kedalam bak penampungan sementara sebelum masuk pasca tahap penggilingan. Pencucian dilakukan dengan suhu air $<5^{\circ}\text{C}$ dan terus menambahkan es untuk mempertahankan suhu air tujuan pencucian tersebut untuk menghilangkan dan membersihkan kotoran, darah, dan benda-benda asing yang menempel pada ikan sehingga dapat mengurangi jumlah mikroba



Gambar 5. Pencucian

Sumber : CV. Angin timur seafood

d. Pelumatan/penggilingan

pada tahap proses pelumatan/penggilingan terjadi pemisahan daging dengan kulit, tulang atau duri dengan menggunakan mesin pelumat (*Meat Bone Sparator*) dengan cara ikan yang telah ditampung pada bak penampungan dimasukkan kedalam keranjang lalu ikan tersebut dimasukkan kedalam mesin pelumat (*Meat Bone Sparator*), setelah itu daging ikan yang keluar dari mesin tersebut kemudian dimasukkan kembali ke mesin kedua tujuannya agar daging ikan lebih halus dan terpisah dari sisa kulit dan tulang yang masih menempel

kemudian masukkan daging ikan kedalam baskom lalu dicek apakah benar-benar sudah halus atau belum, jika masih terdapat tulang dan kulit maka akan dimasukkan kedalam mesin kedua untuk dilakukan penggilingan ulang.



Gambar 6. Pelumatan/penggilingan
Sumber : CV. Angin timur seafood

e. Penimbangan II

Proses penimbangan dilakukan setelah daging lumat. Penimbangan II ini dilakukan untuk mendapatkan berat sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Setelah itu daging hasil lumatan ditimbang dengan cara innerpan yang sudah dilapisi plastik berwarna biru diletakkan diatas timbangan kemudian ditimbang seberat 1kg. Timbangan yang digunakan yaitu timbangan digital, sebelum dilakukan penimbangan, timbangan tersebut dicek terlebih dahulu. Penimbangan dilakukan dengan cermat, hati-hati, cepat dan bersih.



Gambar 7. Penimbangan II
Sumber : CV. Angin timur seafood

f. Pencetakan

Setelah melalui proses penimbangan daging hasil lumatan diratakan pada innerpan menggunakan sendok. Hasil cetakan pada innerpan lalu disusun kedalam *longpan* yang berisikan 7 buah innerpan yang disusun dengan penempatan 3 innerpan dibawah dan 4 innerpan diatasnya, kemudian ditutup menggunakan plastik, selanjutnya *longpan* disusun diatas kereta dengan jumlah 50-55 *longpan*.



Gambar 8. Pencetakan

Sumber : CV. Angin timur seafood

g. Pembekuan

Pembekuan dilakukan setelah tahap pencetakan. Pembekuan bertujuan untuk memperpanjang daya simpan produk dan menghindari kerusakan fisik. Alat pembekuan yang digunakan di CV. Angin Timur Seafood adalah ABF (*Air blast freezer*). Pembekuan dilakukan dengan cara *Longpan* yang telah disusun diatas kereta kemudian dibawa ke ABF (*Air blast freezer*) untuk ditata pada rak yang tersedia. Mesin ABF (*Air blast freezer*) terbagi 2 yaitu ABF 1 dan ABF 2 yang beroperasi selama ± 16 jam dengan suhu 30°C . Kapasitas untuk mesin ABF adalah 2,5 ton.



Gambar 9. Pembekuan

Sumber : CV. Angin timur seafood

h. Pengemasan/packing

Proses *packing* dilakukan setelah tahap pembekuan. Proses *packing* dilakukan dengan cara *longpan* dikeluarkan secara bertahap dengan suhu produk $\leq -18^{\circ}\text{C}$. produk dikeluarkan dari innerpan dengan cara di celupkan kedalam air atau di *glazing* bertujuan untuk mempermudah mengeluarkan produk beku dari innerpan setelah itu dilepaskan plastik biru yang menempel pada produk beku, kemudian dimasukkan kedalam plastik yang berukuran 1kg, setelah itu ditata kedalam master carton atau MC yang berisikan 15 pasta ikan. MC tersebut ditutup menggunakan *flagban* kemudian diberi tali *stripping* dengan menggunakan mesin *stripping* band. Kemudian dimasukkan kedalam *cold storage* untuk dilakukan penyimpanan sebagai stock sebelum dilakukannya *export*.



Gambar 10. Pengemasan/packing

Sumber : CV. Angin timur seafood

i. Penyimpanan beku

Penyimpanan beku dilakukan setelah melalui tahap packing. Penyimpanan beku dilakukn dengan cara master carton diangkat kedalam ruang penyimpanan atau cold storage dengan menggunakan kereta dorong kemudian produk ditata dan disimpan didalam cold storage dengan sistem FIFO (*First In First On*). Di CV.Angin Timur Seafood terdapat 4 buah cold storage dengan 2 jenis kapasitas yaitu 24 ton dan 36 ton dengan suhu ruang -18°C sampai -25°C . Menurut Zulfikar (2016), tujuan penyimpanan dalam cold storage adalah untuk menjaga kondisi produk agar tetap segar selama masa tunggu dan masa pengiriman ditangan konsumen.



Gambar 11. Penyimpanan beku

Sumber : CV. Angin timur seafood

j. *stuffing*/pemuatan

Pemuatan atau *stuffing* merupakan pengawasan yang dilakukan ketika memuat barang ekspor kedalam ke dalam *container*. Menurut Zulfikar (2016), *stuffing* harus dilakukan sesuai standar agar produk tidak mengalami kerusakan kemasan dan produk didalamnya akibat tertindih, jatuh atau kecelakaan lainnya. Pihak perusahaan harus benar-benar teliti dalam melakukan *stuffing*, karena sebuah perusahaan yang bergerak dibidang *ekspor* akan dikatakan maju dan berkembang apabila mampu meningkatkan ekspornya dan mengoptimalisasikan penataan barang kedalam *container* memindahkan produk jadi dari *cold storage*. Tahap *stuffing* di CV. Angin Timur Seafood dilakukan dengan pemeriksaan *container* seperti kebersihan, bau, kering dan bebas hama, pintu bisa ditutup dengan baik, dan atap tidak berkarat serta berlubang. Setelah itu, *container* dilakukan pengukuran panjang, lebar, tinggi yang bertujuan agar proses penataan dan isi sesuai permintaan konsumen. Kemudian *container* di *plak/cas* sampai suhu *container* -20°C



Gambar 12. *Stuffing*/pemuatan

Sumber : CV Angin timur seafood

Proses stuffing dimulai dari Master Carton (MC) dikeluarkan dari *cold storage* kemudian disusun atau ditata diatas kereta dorong dengan jumlah 32 MC dan di catat oleh kepala produksi tujuan pencatatan agar mengetahui jumlah keseluruhan MC tiap kereta yang akan di ekspor dan jika ditemukan MC yang rusak maka MC nya diganti dengan yang baru atau di *packing* kembali, kemudian MC yang sudah tersusun diatas kereta dorng dimasukkan satu persatu kedalam *container* dan disusun dan ditata secara rapi.



Gambar 13. Penataan MC di kereta

Sumber : CV. Angin timur seafood

4.3 Proses ekspor pasta ikan

4.3.1 Prosedur Kegiatan Ekspor Pasta Ikan Swanggi

Ekspor pada dasarnya merupakan salah satu kegiatan perdagangan. Kegiatan perdagangan adalah jual/beli barang/jasa yang dilaksanakan secara terus menerus dengan memperoleh keuntungan. Dengan demikian *ekspor* adalah kegiatan perdagangan barang yang melintasi wilayah pabean (Indonesia) berdasarkan kegiatan yang berlaku (Nurhakim dan Satar 2006). Prosedur *ekspor* adalah rangkaian langkah demi langkah yang harus diambil oleh seorang eksportir mulai dari mempersiapkan barang dagangannya sampai barang dimuat ke atas kapal dipelabuhan muat sesuai dengan peraturan pemerintah yang berlaku dan kebiasaan dalam perdagangan internasional (M.S. 2008). Berikut proses ekspor yang dilakukan oleh CV. Angin Timur *Seafood* :

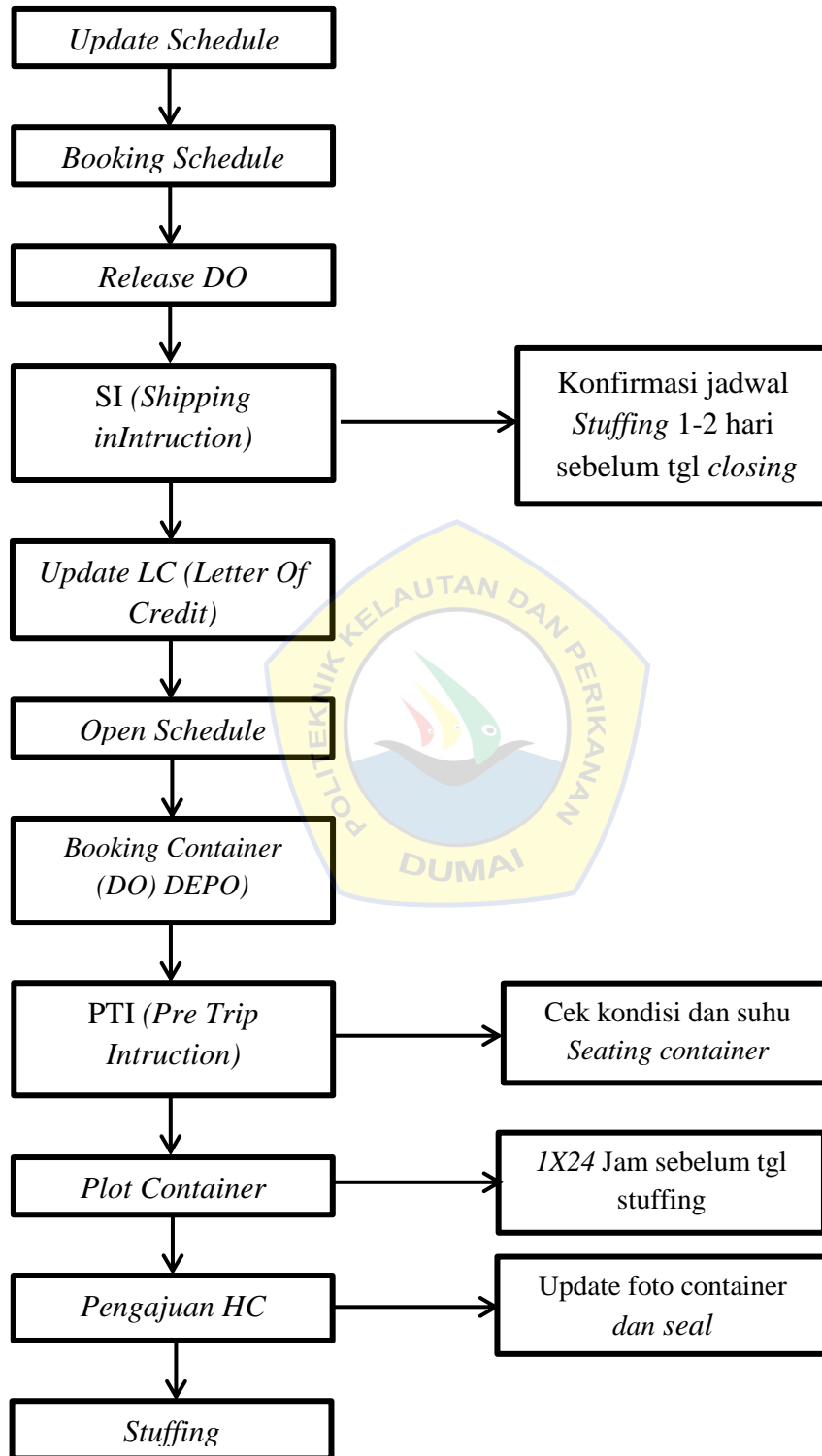
Tahapan *Ekspor* di CV. Angin Timur *Seafood* adalah sebagai berikut :

1. Eksportir kan menerima *order* (pesan) jenis produk perikanan dengan jumlah dan kualitas yang diinginkan oleh pembeli/*buyer* luar negeri
2. Bank akan memberitahukan kepada eksportir bahwa pembeli atau *buyer* telah membuka suatu L/C untuk dan atas nama eksportir
3. Eksportir menempatkan pesanan kepada *leveransir* maker pemilik barang /produsen (apabila eksportir sekaligus produsen maka eksportir dapat langsung mempersiapkan barang melalui manajer produksi di unit pengolahan).
4. Eksportir melakukan pengepakan barang untuk diekspor (*sea-worthy packing*). Khusus untuk produk perikanan dalam proses produksi sebelum produk disimpan pada umumnya sudah *dipacking* /atau dikemas. Apabila ada pesanan(*order*) maka dilakukan pengeluaran barang sekaligus pengepakan barang. Pada proses ini juga dilakukan pemeriksaan kode produksi dan lain-lain apabila dianggap perlu.
5. Eksportir memesan (*booking*) ruangan kapal dan mengeluarkan *shipping order* maskapai pelayaran.
6. Eksportir menyelesaikan semua formulir *ekspor* dengan semua instansi *ekspor* yang berwenang.

7. Eksportir menyelenggarakan pemuatan barang ke atas kapal dengan atau tanpa mempergunakan perusahaan ekspedisi
8. Eksportir mengurus *bill of lading* dengan maskapai pelayaran.
9. Eksportir menutup asuransi – laut dengan maskapai asuransi.
10. Menyiapkan faktur dan dokumen-dokumen pengapalan lainnya
11. Mengurus *consuler-invoice* dengan *trade councelor* kedutaan Negara importir.
12. Menarik wesel kepada *opening bank* dan menerima hasilnya dari *negotiating bank*.
13. *Negotiating bank* mengirimkan *shipping documents* kepada *principalnya* Negara importir.
14. *Eksportir* mengirimkan *shipping-advice* dan *copy shipping documents* kepada importir.



Prosedur kegiatan ekspor di CV. Angin Timur Seafood dapat dilihat sebagai berikut :



4.3.2 Dokumen-dokumen ekspor

Menurut Direktorat Pemasaran Luar Negeri (2014) menyatakan bahwa kewajiban utama seorang eksportir adalah mengirimkan barang yang dipesan importir/pembeli diluar negeri. Pengiriman dilakukan biasanya menggunakan kapal laut atau kapal udara. Semua pelaku atau lembaga yang terlibat dalam proses *ekspor-import* membuktikan kinerjanya dengan bentuk dokumen. Karena itu perdagangan internasional juga sering disebut dengan “perdagangan dokumen”.

Berikut ini merupakan dokumen-dokumen yang terdapat dalam proses ekspor-import di CV. Angin Timur Seafood:

No	Jenis Dokumen	Penanggung Jawab	Yang Menerbitkan	Fungsi
1.	<i>Packing List</i>	QC	UPI (Unit Pengolahan Ikan)	Mengetahui isi barang dalam <i>Container</i>
2.	<i>Invoice</i>	QC	UPI	Bukti Pembayaran
3.	HACCP	QC	Kementerian Kelautan dan Perikanan Pusat	Bukti manajemen mutu untuk perusahaan
4.	HC (<i>Health Certificate</i>)	QC	BKIPM Surabaya 1	Bukti jaminan mutu bahwa produk bebas penyakit
5.	PEB (Pemberitahuan Ekspor Barang)	QC	Bea Cukai No. 5	Untuk memberikan informasi ekspor barang dalam bentuk tulisan
6.	<i>Bill Of Lading</i>	QC	Liner/Pelayaran	Bukti bahwa produk yang dikirimkan telah dimuat diatas kapal
7.	<i>Certificate Of Origin</i>	QC	Disperindag	Sertifikat bahwa barang yang diekspor berasal dari daerah pengekspor

Sumber : cv. Angin timur seafood

1. *Packing list*

Packing list merupakan dokumen *packing*/kemasan yang menunjukkan jumlah jenis serta berat barang ekspor *packing list* merupakan dokumen impor yang sama pentingnya dengan *invoice*. Menurut Hastami (2012) *Packing List* adalah daftar yang berisi perincian lengkap mengenai jenis dan jumlah satuan dari barang yang terdapat dalam setiap peti atau total keseluruhannya sama dengan jenis dan jumlah yang tercantum di faktur pajak. *Packing list* merupakan salah satu dokumen dibuat dan diterbitkan oleh CV. Angin Timur *Seafood* sebagai pengekspor atau produsen. *Packing list* berisikan jenis dan jumlah satuan dari barang yang akan di *ekspor* yang berguna dalam pemesanan I untuk

pengangkutan produk. *Packing list* yang dibuat oleh CV. Angin Timur Seafood berisikan beberapa bagian yang dapat dilihat pada lampiran 6

Berdasarkan gambar diatas *Packing List* yang dibuat oleh CV. Angin Timur *Seafood* yaitu : pengirim, tanggal dan nomor *packing list*, penerima barang, pelabuhan muat, pemohon, penerimaan kapal, deskripsi barang, jumlah, berat bersih dan berat kotor.

2. Invoice

Invoice adalah dokumen nota/faktur penjualan barang *ekspor/impor* yang diterbitkan oleh penjual/eksportir. *Invoice* merupakan suatu dokumen penting dalam perdagangan sebab dengan data-data dalam *invoice* ini dapat diketahui beberapa jumlah wesel yang akan ditarik, jumlah penutupan asuransi dan penyelesaian segala macam bea masuk (Andrian sutedi, 2014). Menurut rosyida (2016) menyatakan bahwa manfaat *invoice* adalah sebagai tanda bukti sebuah transaksi yang dapat digunakan sebagai referensi oleh bagian keuangan atau akuntansi diperusahaan.

Dokumen *invoice* berisikan data-data tentang rincian barang-barang yang dijual, harga barang, nama dan alat pembeli, cara pengapalan, nomor post tarif dan lain sebagainya. Uraian atau data di *invoice* harus sesuai dengan *packing list*, begitu juga sebaliknya. Penerbitan dokumen *packing list* dan *invoice* ini setelah *buyer* memenuhi kewajibannya untuk melunasi pembayaran atau sesuai kesepakatan antara pihak *buyer* dengan perusahaan. Berikut gambar dokumen *invoice* yang dapat dilihat pada lampiran 7

3. HACCP

Menurut PERMEN KP No51/PERMEN-KP/2018, sertifikat penerapan program Manajemen Mutu Terpadu / *Hazard Analysis Critical Control Point*, yang selanjutnya disebut sertifikat Penerapan PPMT/HACCP, yang merupakan sertifikat yang diberikan kepada pelaku usaha industri pengolahan ikan yang telah memenuhidan menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan pada setiap unit pengolahan ikan. HAACP merupakan salah satu bentuk manajemen resiko yang dikembangkan untuk menjamin keamanan pangan dengan pendekatan pencegahan (*preventive*) yang dianggap dapat memberikan jaminan dalam menghasilkan pangan yang aman .

Sertifikat HACCP yang dimiliki oleh perusahaan diterbitkan oleh Badan Karantina Ikan Pengendalian Mutu dan Keamanan hasil perikanan(BKIPM) dengan peringkat B. Berdasarkan PERMEN KP No51/PERMEN-KP/2018, sertifikat penerapan PPMT/HACCP peringkat B diberikan bagi pelaku usaha berdasarkan tingkat pemenuhan persyaratan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan yang dihitung dari jumlah ketidak sesuaian kategori kritis dengan nilai 0 (nol), kategori serius dan kategori mayor dengan jumlah nilai paling banyak 10 (sepuluh) serta dengan nilai kategori serius paling banyak 2 (dua) dan kategori minor dengan nilai paling banyak 7(tujuh). Sertifikat HACCP ini digunakan sebagai salah satu persyaratan yang harus disertakan dalam pembuatan *Health Certificate* untuk melakukan *ekspor* barang. Berikut gambar sertifikat HACCP yang dapat dilihat pada lampiran 8

4. Health Certificate (HC)

Menurut Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER 26/MEN/2008 Sertifikat Kesehatan (*Health Certificate*) dibidang Mutu dan Keamanan hasil perikanan adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh laboratorium yang ditunjuk oleh pemerintah dan di tanda tangani oleh Pengawas Mutu yang menyatakan bahwa ikan dan hasil perikanan telah memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan untuk konsumsi manusia sedangkan di Bidang Karantina Ikan Sertifikat Kesehatan (*Health Certificate*) adalah dokumen resmi yang di tanda tangani oleh petugas karantina atau pejabat yang berwenang di Negara asal. Berdasarkan keputusan kepala BKIPM No 59/KEP-BKIPM/2016, Sertifikat kesehatan (*Health Certificate*) atau yang disingkat HC merupakan bukti pengendalian penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan yang diterbitkan apabila suatu produk/hasil perikanan telah memenuhi persyaratan atau standar yang berlaku sehingga aman untuk dikonsumsi manusia. Dengan berkembangnya sistem manajemen mutu berdasarkan konsep *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), maka penerbitan HC didasarkan pada hasil surveilan terhadap konsistensi penerapan HACCP selama proses produksi di unit pengolahan ikan (UPI) dan hasil pengujian.

Sertifikat kesehatan hanya dapat diterbitkan terhadap hasil perikanan yang berasal dari UPI yang telah mendapatkan sertifikat penerapan HACCP dan harus memuat data dan informasi yang sesuai dengan produk yang di sertifikasi. Sertifikat kesehatan ditanda tangani oleh pejabat penanda tangan yang ditetapkan oleh otoritas kompeten dan di bubuhi stempel BKIPM. Sertifikat ini diterbitkan sebelum produk di *ekspor* sehingga dalam permohonan dalam pembuatan HC (PPHC) yang di ajukan oleh perusahaan ke BKIPM harus menyesuaikan dengan *Estimation Time Of Departure* (ETD) atau estimasi waktu keberangkatan yang tertuang dalam *invoice* dan *packing list* (PL). berikut gambar sertifikat *Health Certificate* yang dapat dilihat pada lampiran 9

5. Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB)

Berdasarkan peraturan DJBC No P-41/BC/2008, pemberitahuan pabean *ekspor* adalah pernyataan yang dibuat oleh orang dalam rangka melaksanakan kewajiban pabean ekspor dalam bentuk dan syarat yang ditetapkan dalam undang-undang kepabeanan. Pemberitahuan pabean ekspor terdiri dari pemberitahuan *ekspor* barang (PEB) dan pemberitahuan pembawaan uang tunai ke luar daerah pabean,. Pemberitahuan *ekspor* barang dapat disampaikan dalam bentuk tulisan diatas formulir atau dalam bentuk data elektronik

Menurut peraturan DJBC No PER-34/BC/2016, PEB terdiri lembar pertama, lembar lanjutan dokumen pelengkap pabean dalam hal lembar pertama tidak dapat menampung seluruh data dokumen pelengkap pabean , bank devisa hasil *ekspor* dalam hal transaksi *ekspor* melalui lebih dari satu(1) Bank devisa, peti kemas dalam hal jumlah peti kemas yang diberitahukan lebih dari satu (1). Peti kemas, data barang *ekspor* dalam hal pemberitahuan ekspor barang (PEB) terdiri atas lebih dari satu (1) uraian/*record* barang, khusus perusahaan jasa titipan dalam hal *ekspor* barang kiriman melalui jasa titipan untuk lebih dari satu (1) pengiriman dan satu penerima, barang *ekspor* gabungan yang mendapat fasilitas pembebasan dan/atau pengembalian dalam hal *ekspor* barang gabungan, data kemasan dalam hal kemasan yang diberitahukan lebih dari satu (1) jenis atau *merk* kemasan. Berikut gambar dokumen Pemberitahuan *Ekspor* Barang yang dapat dilihat pada lampiran 10

6. *Billing of Lading* (B/L)

Dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai “konosemen”, yang mana merupakan dokumen pengapalan yang sangat berguna dikarenakan memiliki sifat pengamanan (Ayu *et al.*, 2020). Sedangkan menurut Rosdiana (2010), *Bill of Lading* (B/L) atau konosemen adalah dokumen pengapalan yang membuktikan bahwa barang sudah termuat di dalam kapal. Dokumen ini berfungsi sebagai :

- a. Bukti tanda penerimaan barang oleh *carrier* dan *shipper*
- b. Bukti kontrak pengangkutan dan penyerahan barang antara pihak pengangkut dan pengirim.
- c. Bukti kepemilikan (*document of title*) yang menyatakan bahwa orang yang memegang B/L adalah pemilik sah dari barang yang tercantum pada B/L

Prosedur penerapan dokumen B/L dalam aktivitas *ekspor impor* antara lain pemberian surat kuasa, penerbitan *shipping instruction* ke *shipping agent*, pengiriman *delivery order* dari agen pelayaran, pengiriman *stuffing report* pada agen pelayaran, pengiriman draft B/L dari agen pelayaran, penerbitan B/L kepada eksportir (Ayu *et al.*, 2020). B/L ini berfungsi juga untuk menunjukkan kepemilikan barang tersebut dan bisa jadi persyaratan buyer untuk menerima dan mengambil barang atau produk tersebut. Berikut ini gambar B/L yang dapat dilihat pada lampiran 11

7. *Certificate Of Origin* (COO)

Surat Keterangan Asal (SKA) atau biasa disebut *Certificate Of Origin* (COO) merupakan sertifikat asal barang dimana dinyatakan dalam sertifikat tersebut bahwa barang/komoditas yang diekspor adalah berasal dari daerah/negara pengekspor. Berdasarkan Peraturan DJBC No PER-55/BC/2011, Surat Keterangan Asal (*Certificate of Origin*) yang selanjutnya disingkat SKA adalah dokumen yang membuktikan bahwa suatu barang yang diekspor telah memenuhi ketentuan asal barang dalam rangka persetujuan *Agreement Establishing the ASEAN-Australia-New Zealand Free Trade Area* (AANZFTA). AANZFTA adalah persetujuan pembentukan kawasan perdagangan bebas ASEAN-Australia-Selandia Baru. *Certificate of Origin* (COO) diterbitkan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan setempat yang dalam hal ini diurus oleh pihak Perusahaan Pengurusan Jasa Kepabeanan (PPJK). SKA diterbitkan menjelang, atau tidak

lebih dari tiga hari kerja setelah, tanggal eksportasi. Dokumen COO dapat digunakan untuk memperoleh fasilitas bea masuk maupun sebagai alat perhitungan kuota. Namun secara lebih lengkap COO mempunyai beberapa manfaat antara lain:

- a. Mendapatkan preferensi keringanan bea masuk.
- b. Sebagai tiket masuk komoditi ekspor Indonesia ke beberapa negara: Hongkong, USA, Jepang, dan Eropa Timur, *commit to user*.
- c. Menetapkan negara asal barang *Country of Origin* suatu barang ekspor.
- d. Memenuhi persyaratan pencairan L/C terhadap pembiayaan ekspor yang menggunakan L/C.
- e. Pelacakan tuduhan *dumping*.
- f. Sebagai data statistik.

4.4 Analisa SWOT

Analisa SWOT adalah penilaian terhadap hasil identifikasi situasi untuk menentukan apakah suatu kondisi dikategorikan sebagai kekuatan, kelemahan, peluang, atau ancaman. Menurut rangkuti (2015:19) Analisa SWOT merupakan salah satu alat bantu yang dapat digunakan untuk mengembangkan strategi yang berlandaskan pada situasi disekeliling perusahaan. Sebelum dilakukan analisa SWOT dilakukan klasifikasi dan analisis factor-faktor internal (IFAS = Internal Factor Analysis Summary) adalah sebagai berikut:

1. Disusun faktor-faktor yang menjadi kekuatan dan kelemahan dari perusahaan.
2. Dilakukan pemberian bobot dari 1,00 hingga 0,00 (dari sangat penting hingga tidak penting) tergantung besarnya dampak dari faktor tersebut.
3. Dilakukan pemberian rating skala 4-1 untuk kekuatan (kekuatan yang besar yang di beri niai 4 dan yang paling kecil diberikan niai 1).
4. Dilakukan pemberian rating skala 1-4 untuk kelemahan (kelemahan yang besar diberikan nilai 1 dan yang kecil diberikan nilai 4).
5. Dilakukan perkalian antar bobot dan rating sehingga diperoleh nilai untuk setiap faktor.
6. Nilai setiap faktor di jumlahkan sehingga diperoleh nilai total untuk faktor strategi internal. Nilai ini menunjukkan bagaimana perusahaan bereaksi

terhadap faktor-faktor internalnya dan dapat sebagai pembanding untuk perusahaan sejenis.

Setelah itu dilakukan klasifikasi dan analisis faktor-faktor strategi eksternal (EFAS=External Factor Analysis Summary). Prosedur analisis faktor-faktor adalah sebagai berikut :

1. Disusun faktor-faktor yang menjadi peluang dan ancaman dari perusahaan.
2. Dilakukan pemberian bobot dari 1,00 hingga 0,00 (dari sangat penting hingga tidak penting) tergantung besarnya dampak dari faktor tersebut.
3. Dilakukan pemberian rating skala 4-1 untuk peluang (peluang yang besar yang di beri nilai 4 dan yang paling kecil diberikan nilai 1).
4. Dilakukan pemberian rating skala 1-4 untuk ancaman (ancaman yang besar diberikan nilai 1 dan yang kecil diberikan nilai 4).
5. Dilakukan perkalian antar bobot dan rating sehingga diperoleh nilai untuk setiap faktor.
6. Nilai setiap faktor di jumlahkan sehingga diperoleh nilai total untuk faktor strategi eksternal. Nilai ini menunjukkan bagaimana perusahaan bereaksi terhadap faktor-faktor eksternalnya dan dapat sebagai pembanding untuk perusahaan sejenis.

Berikut rumus untuk mencari nilai bobot dan rating :

$$\text{Bobot} = \frac{\text{total jawaban responden}}{\text{total jumlah nilai kekuatan dan kelemahan}}$$

$$\text{Rating} = \frac{\text{total jawaban responden}}{\text{total narasumber}}$$

$$\text{Skor} = \text{Nilai Bobot} \times \text{Nilai Rating}$$

4.4.1 Kekuatan (*Strength*)

S1 Kualitas produk pasta ikan cukup baik

CV. Angin Timur Seafood sudah memiliki sertifikat HACCP dan SKP dengan peringkat B, hal tersebut bisa menjamin bahwa produk diperusahaan itu bisa dikonsumsi dengan aman ke tangan konsumen.

S2 Bahan baku berasal dari ikan Swanggi yang berkualitas baik

Bahan baku yang di datangkan di perusahaan tersebut segar dan langsung dilakukan pengecekan organoleptik seperti : pengecekan kenampakan, bau, tekstur dan warna.

S3 Harga pasta ikan yang dijual relative terjangkau

Pasta Ikan di CV. Angin Timur Seafood memiliki harga terjangkau, harga tersebut dijual sudah sesuai dengan kesepakatan *buyer*/konsumen

S4 Proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP

Proses pengolahan CV. Angin Timur Seafood sudah sesuai dengan standar GMP dan SSOP, untuk GMP dapat dilihat dari letak strategis perusahaan yang terletak pada lingkungan industri, sedangkan SSOP contoh telah diterapkan sanitasi pada peralatan sebelum produksi maupun setelah produksi dilakukan pengecekan dan dibersihkan.

S5 Kualitas pengiriman (distribusi) yang baik

Distribusi adalah proses menyalurkan sejumlah barang atau produk melalui pasar dari produsen ke konsumen. Proses distribusi memiliki peran yang sangat penting, yaitu sebagai penghubung antara produsen dan konsumen. Distribusi produk yang baik menentukan tingkat keberhasilan sebuah perusahaan. Pemilihan strategi yang tepat akan membantu produsen memaksimalkan potensi penjualan.

S6 Memiliki dokumen-dokumen yang lengkap untuk persyaratan ekspor

Memperluas pasar tentu akan memberikan pemasukan yang lebih besar. Namun, untuk dapat menjangkau pasar luar negeri kita membutuhkan persyaratan izin ekspor. Izin ekspor atau dikenal dengan dokumen ekspor merupakan hal yang terbilang cukup sulit pengurusannya karena tiap Negara memiliki regulasi yang berbeda-beda. CV. Angin Timur Seafood sudah memiliki dokumen-dokumen yang lengkap pada saat ekspor dan sudah sesuai dengan permintaan *buyer*.

4.4.2 Kelemahan (*Weakness*)

W1 Bahan baku sangat tergantung pasukan *supplier*

Supplier Pasta Ikan yang ada di CV. Angin Timur Seafood memiliki 1 *supplier* saja, sehingga pada saat bahan baku tidak ada atau musiman maka pihak perusahaan tidak melakukan proses produksi, begitu juga pada saat bahan baku dengan harga naik atau tidak stabil, maka pihak perusahaan stop produksi sampai dengan bahan baku tersedia dan harga bahan baku stabil kembali.

W2 Tidak memiliki jaringan yang luas dalam pemasaran ekspor

Pada perusahaan ini masih memiliki jaringan *ekspor* yang sangat sedikit yakni ekspor dilakukan ke satu negara Hongkong saja. dan masih kurang dalam pemasarannya.

W3 Kesalahan dalam menyusun dokumen-dokumen ekspor

Pada saat *ekspor* di CV. Angin Timur Seafood pernah terjadi kesalahan dalam pembuatan dokumen seperti *packing list* dan *invoice*. Pembuatan dokumen *packing list* dan *invoice* terjadi kesalahan seperti: *gross weight* yang ada di *invoice* dan *packing list* sehingga dapat menimbulkan revisi, serta adanya keterlambatan dalam pengiriman dokumen pengapalan.

W4 Negara tujuan ekspor masih terbatas

produk perikanan yang semakin hari semakin bertambah, hal ini menyebabkan persaingan pasar yang terus menerus, daya saing tidak saja kuantitas dan kualitas produk tetapi informasi akan akses pasar dalam rangka memasuki pasar ekspor dan tata cara pemasaran produk perikanan. Keterbatasan produk Pasta Ikan di CV. Angin Timur Seafood akan akses pasar luar negeri, karena tata cara perdagangan luar negeri melampaui batas kenegaraan dengan aturan pabean, mata uang, sistem ukuran/takaran/timbangan dan bahasa sehingga diperlukan pengetahuan atau gambaran mengenai segi teknis pembiayaan, pengasuransian, shipping dan pabean.

4.4.3 Peluang (*opportunities*)

O1 Hubungan bisnis yang baik dengan konsumen

Konsumen memegang peranan penting di pasar tradisional maupun modern, dengan adanya konsumen maka pasar dapat memasarkan produk-produknya sehingga akan menghasilkan keuntungan yang diharapkan bagi penjual. Interaksi antara penjual dengan buyer/konsumen haruslah terjalin dengan baik, melakukan ekspor sesuai permintaan *buyer* contohnya sehingga akan mendapatkan dampak positif bagi keduanya.

O2 Kerjasama dengan *Supplier* yang berpengalaman

Supplier adalah peran yang sangat penting dalam setiap siklus produksi sebuah produk perikanan. Mulai dari mencari bahan mentah sampai membantu meningkatkan produksi. *Supplier* juga dapat membantu menemukan pilihan bahan baku pengganti ketika kondisi pasar kurang baik. Maka dari itu, kerja sama antara pihak perusahaan dengan *supplier* harus terjalin dengan baik agar produk akhir yang dihasilkan juga baik.

O3 Suplai bahan baku yang berkualitas

Peningkatan konsumsi produk perikanan juga menyebabkan tuntutan pasar terhadap jaminan kualitas dan keamanan yang selanjutnya mempengaruhi tingkat permintaan suplai bahan baku. CV. Angina Timur Seafood telah bekerjasama dengan *Supplier* bahan baku yang diambil dari PPN Brondong.

O4 *Buyer* lebih suka membeli dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan perusahaan lainnya

Buyer di CV. Angin Timur Seafood membeli Pasta Ikan dengan harga relative murah dapat kita simpulkan karena mengenai harga *buyer* sudah melakukan kesepakatan terhadap pihak perusahaan.

O5 Memiliki dokumen-dokumen yang lengkap untuk persyaratan ekspor

Dokumen-dokumen yang dibuat CV. Angin Timur Seafood sesuai permintaan konsumen/*buyer*, dokumen yang ada di perusahaan ini memiliki 7 dokumen, dokumen tersebut dibuat seminggu sebelum ekspor dilakukan.

4.4.4 Ancaman (*Threats*)

T1 Adanya pesaing

Seiring perkembangan zaman dan permintaan konsumen yang semakin meningkat dan beragam, persaingan produk yang sama semakin ketat seperti produk Pasta Ikan, apalagi perusahaan lain dalam proses produksi sudah menggunakan teknologi yang canggih.

T2 Banyaknya kualitas produk yang lebih baik dari pesaing

Sesuai dengan perkembangan zaman konsumen semakin cerdas dalam memilih kebutuhannya, terutama untuk produk pangan. Sehingga setiap perusahaan bersaing untuk memberikan produk yang berkualitas baik sehingga dapat dipercaya oleh konsumen. Produk yang di hasilkan oleh perusahaan CV. Angin Timur Seafood adalah Pasta Ikan dengan keunggulan di sertifikat HACCP dengan peringkat B.

T3 Persaingan harga yang kompetitif

Harga menjadi salah satu faktor produk tidak laku dijual. Kesalahan dalam penentuan harga produk sering dilakukan. Pada era ini, konsumen cerdas pasti akan membandingkan produk yang akan dibelinya. Terkadang produk dengan kualitas hampir sama tetapi terjadi selisih harga yang lumayan tinggi akan membuat konsumen berpaling.

T4 Terkadang adanya penolakan dari konsumen

Dalam dunia penjualan suatu produk, penolakan merupakan hal yang lazim terjadi. Penolakan suatu produk dapat dipengaruhi oleh banyak faktor. Salah satu nya berasal dari pembuatan dokumen-dokumen yang tidak sesuai.

T5 Keterlambatan estimasi *ekspor* yang dilakukan, sehingga terjadi kerugian

Proses pengolahan pasta ikan harus dilaksanakan sesuai dengan target dan deadline yang telah ditentukan oleh *buyer* sehingga terjadi proses pengiriman tepat waktu dan apabila terjadi keterlambatan maka hal itu dapat menyebabkan

dampak negatif terhadap perusahaan seperti kerugian atau respon negatif dari negara tujuan.

T6 Keterlambatan dalam penerbitan dokumen-dokumen ekspor

Suatu perusahaan sangat penting untuk melengkapi dokumen-dokumen yang menjadi syarat dalam proses pemasaran, baik lokal maupun dalam keperluan ekspor. apabila suatu dokumen memiliki kendala dan tidak dilengkapi, maka hal tersebut dapat menghambat dalam suatu proses pemasaran.

Penulis dalam hal ini telah mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal menjadi 4 strategi utama yaitu 66 strategi SO (*Strength* dan *Opportunities*), strategi WO (*Weakness* dan *Opportunities*), strategi ST (*Strength* dan *Threats*), dan strategi WT (*Weakness* dan *Threats*) yang telah dibuat dalam bentuk tabel matriks SWOT.

Untuk mendapatkan strategi yang di sarankan untuk CV. Angin Timur *Seafood* dengan cara membuat evaluasi Faktor Internal dan Faktor Eksternal yang dibuat dalam matriks IFAS dan EFAS. Berikut evaluasi matriks IFAS dan EFAS yang dibuat dalam bentuk tabel :

a. Evaluasi Faktor Internal

Evaluasi faktor internal merupakan hasil dari identifikasi faktor internal seperti kekuatan dan kelemahan yang berpengaruh terhadap CV. Angin Timur *Seafood*. Penentuan nilai bobot dan rating diperoleh dari empat orang responden dengan cara mengisi kuisisioner, sedangkan skor diperoleh dengan mengalikan bobot dan rating.

Tabel. Matriks IFAS CV. Angin timur *seafood*

Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor
Strenght (Kekuatan)			
1. Kualitas produk pasta ikan cukup baik	0,12	3,75	0,45
2. Bahan baku berasal dari ikan kuniran yang berkualitas baik	0,12	4	0,48
3. Harga pasta ikan yang dijual relative terjangkau	0,10	3,25	0,32
4. Proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP	0,12	3,75	0,45
5. Kualitas pengiriman (distribusi) yang baik	0,11	3,5	0,38
6. Memiliki dokumen-dokumen yang lengkap untuk persyaratan ekspor	0,12	4	0,48
Jumlah	0,69		2,56
Weakness (Kelemahan)			
1. Bahan baku sangat tergantung pasukan <i>supplier</i>	0,12	3,75	0,45

2. Tidak memiliki jaringan yang luas dalam pemasaran ekspor maupun dalam Negeri	0,05	1,5	0,07
3. Kesalahan dalam menyusun dokumen-dokumen ekspor	0,08	2,5	0,2
4. Negara tujuan ekspor masih terbatas	0,06	2	0,12
Jumlah	0,31		0,84
Total	1,00		3,4

Sumber : cv. Angin timur seafood

Tabel diatas menunjukkan bahwa bahan baku yang di produksi di CV. Angin Timur *Seafood* berasal dari ikan Swanggi yang berkualitas dan memiliki dokumen-dokumen *ekspor* yang lengkap merupakan kekuatan utama dari CV. Angin Timur *Seafood*. Kedua indikator tersebut memiliki nilai skor 0,48 yang berarti kekuatan paling penting dalam perusahaan. Sedangkan perusahaan Tidak memiliki jaringan yang luas dalam pemasaran *ekspor* maupun dalam Negeri yang merupakan kelemahan utama dari CV. Angin Timur *Seafood* dengan skor nilai 0,07. Jumlah nilai skor dari faktor internal kekuatan adalah 2,56 , sedangkan jumlah nilai skor dari faktor internal kelemahan adalah 0,84

b. Evaluasi Faktor Eksternal

Evaluasi faktor eksternal merupakan hasil dari identifikasi faktor eksternal seperti peluang dan ancaman yang berpengaruh terhadap CV. Angin Timur *Seafood*. Penentuan bobot dan rating diperoleh dari empat orang responden dengan cara mengisi kuisisioner, sedangkan skor diperoleh dengan mengalikan bobot dan rating.

Tabel. Matriks EFAS cv. Angin timur *seafood*

Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor
Opportunities (Peluang)			
1. Hubungan bisnis yang baik dengan konsumen	0,11	4	0,44
2. Kerjasama dengan <i>Supplier</i> yang berpengalaman	0,11	3,75	0,41
3. Suplai bahan baku yang berkualitas	0,10	3,5	0,35
4. <i>Buyer</i> lebih suka membeli dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan perusahaan lainnya	0,09	3	0,27
5. Permintaan produk dalam pemasaran <i>ekspor</i> tinggi	0,09	3	0,27
Jumlah	0,5		1,47
Threats (Ancaman)			
1. Adanya pesaing	0,09	3	0,27
2. Banyaknya kualitas produk yang lebih baik dari pesaing	0,09	3,25	0,29
3. Persaingan harga yang kompetitif	0,09	3	0,27

4. Terkadang adanya penolakan dari konsumen	0,07	2,5	0,17
5. Keterlambatan estimasi <i>ekspor</i> yang dilakukan, sehingga terjadi kerugian	0,09	3	0,27
6. Keterlambatan dalam penerbitan dokumen-dokumen <i>ekspor</i>	0,07	2,5	0,17
Jumlah		0,5	1,44
Total		1,00	2,91

Sumber : cv. Angin timur seafood

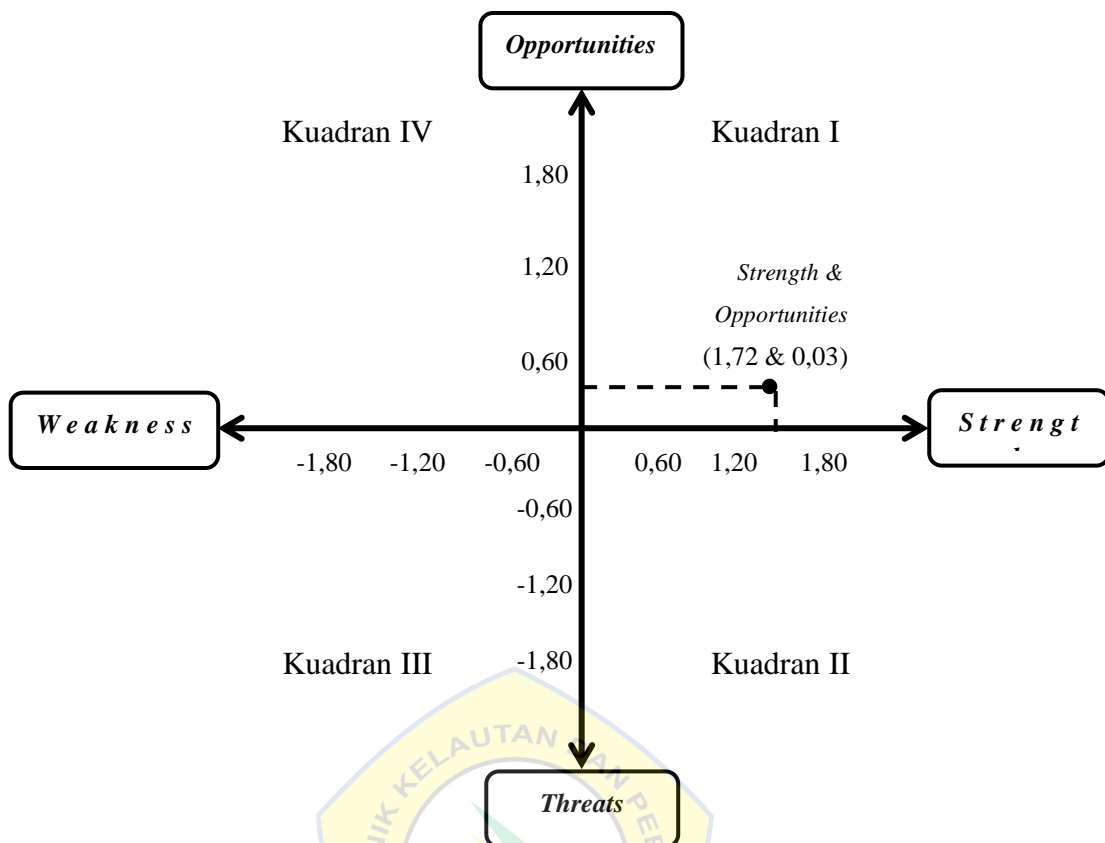
Tabel diatas menunjukkan bahwa hubungan bisnis yang baik dengan konsumen menjadi peluang utama di CV. Angin Timur *Seafood* yang memiliki nilai skor 0,44. Faktor eksternal yang menjadi ancaman paling besar di CV. Angin Timur *Seafood* yaitu adanya penolakan dari konsumen serta keterlambatan dalam penerbitan dokumen-dokumen *ekspor* dengan skor 0,17. Jumlah nilai skor dari faktor internal kekuatan adalah 2,56 , sedangkan jumlah nilai skor dari faktor internal kelemahan adalah 0,84.

Tabel. Hasil selisih Faktor Internal dan Faktor Eksternal

Uraian	Faktor Internal		Faktor Eksternal	
	Kekuatan	Kelemahan	Peluang	Ancaman
Bobot x Rating	2,56	0,84	1,47	1,44
Selisih	1,72		0,03	

Sumber : cv. Angin timur seafood

Tabel diatas penjumlahan bobot dan rating untuk faktor internal dan faktor eksternal. Selisih dari faktor internal yaitu 1,72 dan selisih faktor eksternal yaitu 0,03. Hasil yang didapat dimasukkan ke dalam diagram SWOT. Diagram SWOT merupakan diagram yang digunakan untuk menentukan posisi perusahaan dengan cara memadukan kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threat*) sehingga dapat ditentukan titik koordinat. Diagram SWOT dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 33. Digram cartesius analisa swot

Sumber : data pribadi

Keterangan :

1. Kuadran I : Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif (*growth oriented strategy*).
2. Kuadran II : Mendukung Strategi Diversifikasi, meskipun menghadapi berbagai ancaman, perusahaan ini masih memiliki kekuatan dari segi internal.
3. Kuadran III : Mendukung Strategi Deventif, perusahaan menghadapi peluang pasar yang sangat besar, tetapi di lain pihak, ia menghadapi beberapa kendala atau kelemahan internal.
4. Kuadran IV : Mendukung Strategi *Turn Around*, merupakan situasi yang sangat tidak menguntungkan, perusahaan tersebut menghadapi berbagai ancaman dan kelemahan internal.

Berdasarkan diagram cartesius menggunakan selisih skor IFAS sebagai sumbu X dan selisih skor EFAS sebagai sumbu Y untuk menunjukkan posisi pada 4 kuadran yang ada. Selisih skor IFAS sebesar 1,72 dan total skor EFAS 0,03 menunjukkan posisi kuadran berada pada kuadran I yang berarti mendukung strategi Agresif. Strategi ini kemudian menjadi acuan untuk perumusan alternatif strategi pada matriks SWOT.

Matriks SWOT merupakan alat untuk menyusun faktor-faktor strategi organisasi yang dapat menggambarkan secara eFas bagaimana peluang dan ancaman eskternal yang dihadapi organisasi dapat disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimilikinya.

Tabel . Matriks SWOT

IFAS	<i>Strength (S)</i>	<i>Weakness (W)</i>	
	1. Kualitas produk pasta ikan cukup baik	1. Bahan baku sangat tergantung pasukan <i>supplier</i>	
	2. Bahan baku berasal dari ikan Swanggi yang berkualitas baik	2. Tidak memiliki aringan yang luas dalam pemasaran ekspor maupun dalam negeri	
	3. Harga pasta ikan yang dijual relatif murah	3. kesalahan dalam menyusun dokumen-dokumen	
	4. Proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP	4. Negara tujuan ekspor masih terbatas	
	5. Kualitas pengiriman (distribusi) yang baik		
	6. Memiliki dokumen-dokumen yang lengkap untuk persyaratan ekspor		
EFAS	<i>Opportunities (O)</i>	<i>Strategi (SO)</i>	<i>Strategi (WO)</i>
1. Hubungan bisnis yang baik dengan konsumen	Meningkatkan Kualitas produk dengan lebih memperketat proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP (S1, O3)	Lebih meningkatkan promosi ke konsumen dan mengembangkan pemasaran di berbagai negara (W2, O1)	
2. Kerjasama dengan <i>Supplier</i> yang berpengalaman	Meningkatkan kerja sama dengan <i>supplier</i> yang berpengalaman agar mendapatkan permintaan bahan baku yang berkualitas (S2, O2)	Memperbaiki cara pemasaran menjadi lebih baik agar mendapatkan kesempatan dan peluang yang baik (W4, O5)	
3. Suplai bahan baku yang berkualitas	Meningkatkan harga pasta ikan yang relatif murah sehingga mendapatkan permintaan produk dalam pemasaran ekspor tinggi (S3, O5)		
4. Permintaan produk dalam pemasaran ekspor tinggi			
<i>Threats (T)</i>	<i>Strategi (ST)</i>	<i>Strategi (WT)</i>	
1. Adanya pesaing	Melengkapi dokumen-dokumen persyaratan ekspor sesuai dengan	Mempertahankan jaringan dalam pemasaran ekspor untuk mencegah	

	permintaan dan kesepakatan dari <i>buyer</i> (S6, T5)	penolakan dari konsumen (W2, T4) (W4, T3)
2. Adanya pesaing dengan kualitas produk yang baik	Meningkatkan kualitas distribusi yang baik agar tidak terjadi penolakan dari konsumen (S5, S4, T4)	Melakukan pembuatan dokumen-dokumen ekspor dengan cepat dan benar sebelum ekspor dilakukan (W3, T6)
3. Persaingan harga yang kompetitif	Mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk untuk lebih bersaing dengan Negara lain (S1, T1)	
4. Terkadang adanya penolakan dari konsumen		
5. Keterlambatan estimasi ekspor yang dilakukan, sehingga terjadi kerugian	Meningkatkan kualitas produk pasta ikan untuk meminimalisirkan adanya penolakan dari konsumen (S1, T4)	
6. Keterlambatan dalam penerbitan dokumen-dokumen ekspor		
	Meningkatkan kualitas pengiriman yang baik sehingga tidak terjadi keterlambatan ekspor yang dilakukan (S5, T5)	

Sumber : CV. Angin timur seafood

Dari tabel diatas menunjukkan hasil matriks SWOT yang dapat disimpulkan bahwa CV. Angin Timur *Seafood* harus melakukan beberapa strategi alternatif agar dapat mengoptimalkan proses *ekspor* dan meningkatkan penjualan sesuai produk yang diproduksi. CV. Angin Timur *Seafood* memiliki 10 strategi alternatif yang di dapatkan dari 4 strategi utama yaitu SO, WO, ST, WT yang dipaparkan dalam tabel matriks diatas. Alternatif tersebut diperoleh sebagai berikut :

a. Strategi SO (*Strengths-Opportunities*)

Strategi S-O merupakan strategi yang diterapkan berdasarkan pemanfaatan kekuatan yang dimiliki untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya. Berdasarkan kekuatan yang dimiliki dan peluang yang akan dihadapi oleh CV. Angin Timur *Seafood* dapat dirumuskan alternatif strategi yaitu :

- Meningkatkan Kualitas produk dengan lebih memperketat proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP (S1, O3), (S4, O3)
- Meningkatkan kerja sama dengan *supplier* yang berpengalaman agar mendapatkan permintaan bahan baku yang berkualitas (S2, O2)
- Dengan harga produk yang relatif murah dan cara memasarkan dengan baik maka bisa mendapatkan kesempatan dan peluang kerjasama dengan *buyer* (S3, O1, O4)
- Meningkatkan harga pasta ikan yang relatif murah sehingga mendapatkan permintaan produk dalam pemasaran *ekspor* tinggi (S3, O5)

b. Strategi S-T (*Strengths-Threats*)

Strategi S-T merupakan strategi yang diterapkan dengan menggunakan kekuatan yang dimiliki perusahaan untuk mengatasi ancaman yang ada. Berdasarkan kekuatan yang dimiliki dan ancaman yang akan dihadapi CV. Angin Timur *Seafood* dapat dirumuskan alternatif strategi yaitu :

- Melengkapi dokumen-dokumen persyaratan *ekspor* sesuai dengan permintaan dan kesepakatan dari *buyer* (S6, T5)
- Meningkatkan kualitas distribusi yang baik agar tidak terjadi penolakan dari konsumen (S5, S4, T4)
- Mempertahankan dan meningkatkan kualitas produk untuk lebih bersaing dengan Negara lain (S1, T1)
- Meningkatkan kualitas produk pasta ikan untuk meminimalisirkan adanya penolakan dari konsumen (S1, T4)
- Meningkatkan kualitas pengiriman yang baik sehingga tidak terjadi keterlambatan *ekspor* yang dilakukan (S5, T5)

c. Strategi W-O (*Weaknesses-Opportunities*)

Strategi W-O merupakan strategi yang diterapkan berdasarkan pemanfaatan peluang yang ada dengan cara meminimalkan kelemahan yang ada. Berdasarkan kelemahan yang dimiliki dan peluang yang ada pada CV. Angin Timur *Seafood* dapat dirumuskan strategi yaitu :

- Lebih meningkatkan promosi ke konsumen dan mengembangkan pemasaran di berbagai negara (W2, O1)
- Memperbaiki cara pemasaran menjadi lebih baik agar mendapatkan kesempatan dan peluang yang baik (W4, O5)

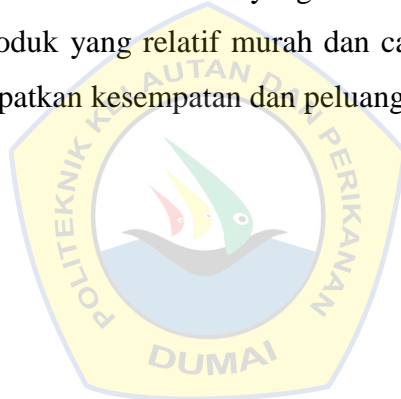
d. Strategi W-T (*Weaknesses- Threats*)

Strategi W-T merupakan strategi yang diterapkan pada kegiatan yang bersifat defensif dan berusaha meminimalkan kelemahan yang ada serta menghindari ancaman. Berdasarkan kelemahan yang dimiliki dan ancaman yang dihadapi CV. Angin Timur *Seafood* dapat dirumuskan alternatif strategi yaitu :

- Mempertahankan jaringan dalam pemasaran *ekspor* untuk mencegah penolakan dari konsumen (W2, T4) (W4, T3)
- Melakukan pembuatan dokumen-dokumen *ekspor* dengan cepat dan benar sebelum *ekspor* dilakukan (W3, T6)

Berdasarkan Matriks SWOT diatas menunjukkan bahwa CV. Angin Timur *Seafood* di rekomendasikan menggunakan strategi SO secara agresif sehingga dapat menaikkan jumlah *ekspor* dan pemasaran pasta ikan Swaggi di berbagai negara *impor* dan *ekspor*. Berdasarkan diagram diatas CV. Angin Timur *Seafood* di rekomendasikan menggunakan strategi SO (*Strength Opportunities*) yaitu :

1. Meningkatkan Kualitas produk dengan lebih memperketat proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP
2. Meningkatkan kerja sama dengan *supplier* yang berpengalaman agar mendapatkan permintaan bahan baku yang berkualitas
3. Dengan harga produk yang relatif murah dan cara memasarkan dengan baik maka bisa mendapatkan kesempatan dan peluang kerjasama dengan *buyer*



BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang di dapat dari Kerja Praktik Akhir Sebagai berikut :

1. Proses produksi Pasta Ikan Swanggi di CV. Angin Timur *Seafood* meliputi : Penerimaan Bahan Baku, Penimbangan I, Pencucian, Pelumatan/Penggilingan, Penimbangan II, Pencetakan, Pembekuan, Pengemasan/*Packing*, Penyimpanan Beku (*cold storage*), dan *Stuffing*/Pemuatan.
2. Proses *ekspor* yang dilakukan di CV. Angin Timur *Seafood* meliputi dari proses *Request*, persiapan dan melengkapi dokumen syarat *ekspor*, dan pengiriman barang. Dokumen-dokumen yang dibuat sebagai syarat dari *ekspor* merupakan permintaan dari *buyer* yang wajib untuk di buat dan dilengkapi. Dokumen-dokumen di CV. Angin Timur *Seafood* adalah *packing list*, *invoice*, HACCP, health certificate, surat pernyataan permohonan *ekspor*, pemberitahuan ekspor barang, *bill of lading*, certificate of origin
3. Analisa SWOT yang telah dilakukan untuk mengoptimalkan proses ekspor menunjukkan bahwa CV. Angin Timur *Seafood* berada di posisi kuadran I. Strategi yang di rekomendasikan untuk dilakukan perusahaan adalah strategi SO (*Strenght-Opportunities*) secara agresif yaitu Meningkatkan kualitas produk Pasta Ikan Swanggi dengan Meningkatkan Kualitas produk dengan lebih memperketat proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP, meningkatkan kerja sama dengan *supplier* yang berpengalaman agar mendapatkan permintaan bahan baku yang berkualitas, dengan harga produk yang relatif murah dan cara memasarkan dengan baik maka bisa mendapatkan kesempatan dan peluang kerjasama dengan *buyer*.

5.2 SARAN

Adapun saran yang dapat penulis berikan yaitu perlu adanya peningkatan kegiatan *ekspor* serta meningkatkan jaringan *ekspor* ke beberapa Negara sehingga perusahaan dapat bersaing di pasar internasional dengan perusahaan lain

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, S., (2014). *Aspek Hukum Pengadaan Barang & Jasa dan berbagai Permasalahannya*. Edisi Kedua Jakarta : Sinar Grafika
- Amir, M. (2008). *Ekspor-Import Busines*. Jakarta : Victory Jaya Abadi.
- Bambang, A. N. (2016). Pemasaran Ikan Mata Goyang (*Priacanthus tayenus*) di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Brondong , Lamongan Jawa Timur. *Prosising Seminar Nasional Tahunan Ke V*
- Badan Standar Nasional. (2013). Standar Nasional Indonesia. No. 2729-2013 tentang Ikan Segar. Jakarta.
- [BKIPM] Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.. (2016) . Keputusan Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Nomor 59/KEPBKIPM/2016 tentang Petunjuk Teknis Sertifikasi Kesehatan Hasil Perikanan. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2006). Penanganan dan Pengolahan Ikan Segar. No. SNI : 01-2729.3-2006
- Budi, K., Eko & Wiharto, Ardi. (2009) ikan air laut. Yogyakarta :lily Publisher
- [DJBC] Direktur Jenderal Bea dan Cukai. (2008) . Peraturan Direktur Jenderal Bea dan Cukai Nomor P-41/BC/2008 tentang Pemberitahuan Pabean Ekspor. Jakarta.
- [DJBC] Direktur Jenderal Bea dan Cukai. (2016). Peraturan Direktur Jenderal Bea dan Cukai Nomor PER-34/BC/2016 tentang Perubahan Ketiga atas Peraturan Direktur Jenderal Bea dan Cukai Nomor P-41/BC/2008 tentang Pemberitahuan Pabean Ekspor. Jakarta.
- Cahyono, P. (2016). Implementasi Strategi Pemasaran Dengan Menggunakan Metode SWOT dalam Upaya Meningkatkan Penjualan Produk Jasa Asuransi Kecelakaan dan Kematian Pada PT. Prudential Cabang Lamongan. *Jurnal Penelitian Ilmu Manajemen*. 1 (2) : 129-138
- Dewi, A. P., (2017). Analisis Perkembangan Ekspor Subsektor Perikanan di Indonesia [Skripsi]. Medan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

Direktorat Bea Cukai. 2016. “Ekspor”, dhiakses pada tanggal 23 Maret 2016 dari <http://www.beacukai.go.id/arsip/pab/ekspor.html>

Direktorat Pemasaran Luar Negeri, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, KKP. (2014). “Pedoman Ekspor Perikanan Ke Negara Mitra (Norwegia, Rusia, Spanyol, Singapura dan Filipina)”. Jakarta : KKP.

Hastami, A. C., (2012). Mekanisme Penyusunan Invoice dan Packing List pada PT. Indo Veneer Utama di Kabupaten Karanganyar. [TA]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Hermawan, H. (2017). Pengembangan Destinasi Wisata Pada Tingkat Tapak Lahan Dengan Pendekatan Analisis Swot. *Jurnal Pariwisata*. 4 (2) : 64-74

Ibrahim, S., Muhammad, M., Ambak, MA, Zakaria, MZ., Mamat AS & Isa MM., & Hajisamae, S., (2003). Stomach Contents of Six Commercially Important Demersal Fishes in the South China Sea. *Turk. J. Fish Aquat. Sci.* 3 : 11-16

Khusnita, A. (2011). *Analisis Swot dalam penentuan Strategi Bersaing (Studi Pada PT.Bank Bni Syariah Kantor Cabang Syariah Jember)*. Jurusan Ekonomi, Universitas Jember

Kristanto, T., Muliawati, E. C., Arief, R., & Hidayat, S. (2017). Strategi peningkatan omset UKM pendekatan analisis SWOT. *SESINDO* 9,2017.

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2008). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.26/MEN /2008 tentang Kewenangan Penerbitan, Format, dan Pemeriksaan Sertifikat Kesehatan di Bidang Karantina Ikan dan Sertifikat Kesehatan di 76 Bidang Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Jakarta.

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. 51/PERMENKP/2018 tentang Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu/Hazard Analysis and Critical Control Point. Jakarta.

[KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Profil Ekspor Hasil Perikaan Indonesia. Jakarta (ID): Dirjen Penguatan Daya Saing Produk Perikanan dan Kelautan

- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta : Salemba Empat.
- Moniharapon, A. (2014). Teknologi Surimi dan Produk Olahannya. *Jurnal BIAM*. 10 (1) : 16-30
- Nurhakim, K., & Satar, M. (2015). Prosedur pelaksanaan kegiatan ekspor barang. 5 (2) : 16-21
- Rangkuti, F. (2013). *Analisis SWOT: Teknik membedah kasus bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti, F. (2014). *Analisis SWOT*. Cetakan kedelapan belas, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Rusmawati, Y. (2017). Penerapan Strategi Segmentasi Pasar dan *Positioning* Produk dengan Pendekatan Analisis SWOT untuk Peningkatan Penjualan Pada UD. Surya Gemilang Motor di Surabaya. *Jurnal EKBIS*. 19 (1) : 911-923
- Saputra, M. R., & Rodhiyah, R. (2016). Strategi pengembangan wisata di kawasan gunung Andong Magelang. *Jurnal Ilmu administrasi Bisnis*, 58 (1), 20-26
- Suwandi, 2019. Karakteristik Wirausaha Mapan dan Potensial Ekspor (Studi Pada Wirausaha Mapan di Kota Pekalongan). *Journal of Entrepreneurship, Management, and Industry (JEMI)*. 2(2): 105-108.
- Zulfikar, R. (2016). Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2):29-30.

LAMPIRAN



Lampiran. 1 Form Wawancara

NO	PERTANYAAN	HASIL WAWANCARA
1.	Apa nama perusahaannya ?	CV. Angin Timur <i>Seafood</i>
2.	Dimanakah alamat perusahaannya ?	Pergudangan Sinar Gedangan Blok E No. 15 Jalan Raya Wedi, Jl. Raya Betro, Dusun Gemurung Kidul, Gemurung, Kec. Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61254
3.	Kapan Berdirinya Perusahaan ini ?	Tahun 2006
4.	Produk apa saja yang ada di perusahaan ini ?	Blanded/Pasta Ikan Swanggi dan Fillet Ikan
5.	Kemanakah tujuan pemasarannya ?	a. <i>Ekspor</i> : Hongkong b. Lokal : Surabaya, Sidoarjo dan Gresik
6.	Apa Nama Merk produk diperusahaan ini ?	Frozen big eye Blanded
7.	Apa visi dan misi perusahaan ini ?	<ul style="list-style-type: none"> • Visi : Memberikan jaminan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan bagi konsumen • Misi : <ol style="list-style-type: none"> a. Mendapatkam bahan baku yang sesuai standar mutu dan keamanan hasil perikanan b. Menerapkan GMP dan SSOP serta HACCP secara Konsisten c. Menggunakan tenaga kerja yang terlatih dan sadar akan mutu dan keamanan pangan
8.	Produk apa yang menjadi produk inti di perusahaan ini ?	Blanded
9.	Berapakah Kapasitas produksi diperusahaan ?	± 1,5 ton
10.	Bahan baku apa yang digunakan ?	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Blanded</u> : Ikan Swanggi • <u>Fillet Ikan</u> : Ikan Cucut air
11.	Dari daerah mana bahan baku berasal ?	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ikan Kuniran/Swanggi</u> : <u>Brondong/lamongan</u> • <u>Ikan Cucut Air</u> :
12.	Berapa kapasitas penyimpanan ABF diperusahaan ini?	± 2,5 ton dengan suhu -30 ⁰ C
13.	Berapa kapasitas penyimpanan <i>Cold Storage</i> diperusahaan ini ?	24 – 36 ton dengan suhu 20 ⁰ C
14.	Berapakah Jumlah Karyawan	9 orang

	diruang produksi ?	
15.	Bagaimanakah struktur organisasi di perusahaan ini ?	
16.	Kapan Pembagian Jam kerja karyawan ruang produksi ?	Jam kerja dimulai dari hari senin-sabtu pukul 08:00-17:00. Apabila ada proses/ bahan baku datang dimulai pada pukul 13:00-20:00
17.	Fasilitas apa saja yang ada di perusahaan ?	Meja <i>Stainless steel</i> , <i>coolbox</i> , lampu <i>pest control</i> , lampu, keranjang, timbangan, pisau, mesin stripping, mesin pelumat blanded (<i>Meat Bone Sparator</i>)
18.	Bagaimanakah proses pembuatan Blanded/pasta Ikan Kuniran diperusahaan ini ?	<ul style="list-style-type: none"> • Penerimaan bahan baku • Pencucian • Pelumatan/penggilingan • Penimbangan • Pencetakan • Pembekuan • Pengepakan/Packing • Penyimpanan Dingin (<i>Cold Storage</i>) • <i>Stuffing</i>/Pemuatan
19.	Bagaimana Mekanisme Ekspor Blanded/Pasta Ikan Swanggi di Perusahaan ini ?	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Request Buyer</i> 2. <i>Request Schedule</i> 3. <i>Request DO</i> 4. <i>Shipping Intruction</i> 5. Update Nomor <i>Container & Seal</i> 6. Pengajuan <i>Healt Certificat (HC)</i> 7. Pengecekan Produk yang akan di Ekspor 8. <i>Stuffing</i> 9. <i>Update</i> dokumen ke form <i>Warding</i>/dokumen untuk <i>Shipping</i>
20.	Apa syarat ketentuan dalam melaksanakan ekspor ?	<ul style="list-style-type: none"> • UPI harus memiliki sertifikat HACCP & SKP • Memiliki PEB • Memiliki Jaminan Kesehatan Produk/HC • Memiliki NIB • Memiliki Registrasi Eksportir
21.	Siapa pihak yang terlibat dalam proses ekspor ?	UPI dan Perwading/ liner (Pengurus proses pengapalan)
22.	Berapa rata-rata jumlah produk yang di ekspor setiap bulan ?	+ 17 ton
23.	Permasalahan apa yang dialami saat ekspor ?	Terdapat pada proses pemuatan terkadang mengalami kesulitan dalam penataan MC di dalam <i>container</i>
24.	Bagaimana cara mengatasi	Mencari alternative/solusi dengan

	permasalahan saat ekspor ?	mengubah penataan MC di dalam <i>container</i> maupun mengubah produk yang akan di tata di dalam MC
25.	Dokumen apa saja yang di butuhkan saat ekspor ?	<i>Invoice, packing list</i> , Permohonan Pengajuan HC (PPHC), dokumentasi pemuatan & produk, draft HC, draft BL), dokumen untuk <i>Shipping (Bill Of Lading (BL), Certified Of Origin (COO)</i> , Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB), Nota Pemberitahuan Ekspor (NPE), Surat Peretujuan Muat (SPM))
26.	Berapa lama proses Ekspor dilakukan ?	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Booking container</i> : ± 1 minggu sebelum tanggal open • <i>Stuffing</i> : H-1 sampai H-2 sebelum tanggal closing • ETD/tgl Berangkat Kapal : H+1 sampai H+2 setelah tgl closing • Dokumen <i>shipping</i> : H+1 setelah tgl kapal berangkat/ETD



Lampiran 2. Kuisisioner Analisa SWOT

KUISISIONER

Nama :

Jabatan :

Lama Bekerja :

Keterangan :

Mohon memberi tanda (x) pada pilihan yang tersedia sesuai dengan keadaan yang anda ketahui

Ukuran Pembobotan :

1 = sedikit penting

2 = agak penting

3 = penting

4 = sangat penting



No	Pertanyaan/ Pernyataan	Nilai			
		1	2	3	4
Faktor Internal Strength (Kekuatan)					
1.	Kualitas produk pasta ikan cukup baik				
2.	Bahan baku berasal dari ikan kuniran yang berkualitas baik				
3.	Harga pasta ikan yang dijual relative murah				
4.	Proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP				
5.	Kualitas pengiriman (distribusi) yang baik				
6.	Memiliki dokumen-dokumen yang lengkap untuk persyaratan ekspor				

Faktor Internal Weakness (Kelemahan)					
1.	Bahan baku sangat tergantung pasukan <i>supplier</i>				
2.	Tidak memiliki jaringan yang luas dalam pemasaran ekspor maupun dalam negeri				
3.	Kesalahan dalam menyusun dokumen-dokumen ekspor				
4.	Negara tujuan ekspor masih terbatas				
Faktor Eksternal Opportunities (Peluang)					
1.	Hubungan bisnis yang baik dengan konsumen				
2.	Kerjasama dengan <i>Supplier</i> yang berpengalaman				
3.	Suplai bahan baku yang berkualitas				
4.	Buyer lebih suka membeli dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan perusahaan lainnya				
5.	Permintaan produk dalam pemasaran ekspor tinggi				
Faktor Eksternal Threats (Ancaman)					
1.	Adanya pesaing				
2.	Banyaknya kualitas produk yang lebih baik dari pesaing				
3.	Persaingan harga yang kompetitif				
4.	Terkadang adanya penolakan dari konsumen				
5.	Keterlambatan estimasi ekspor yang dilakukan, sehingga terjadi kerugian				
6.	Keterlambatan dalam penerbitan dokumen-dokumen ekspor				

Lampiran 2. Kuisisioner Analisa SWOT

KUISISIONER

Nama : *Aspiah*
 Jabatan : *Kepala produksi*
 Lama Bekerja : *8 tahun*
 Keterangan :

Mohon memberi tanda (x) pada pilihan yang tersedia sesuai dengan keadaan yang anda ketahui

Ukuran Pembobotan :

1 = sedikit penting

2 = agak penting

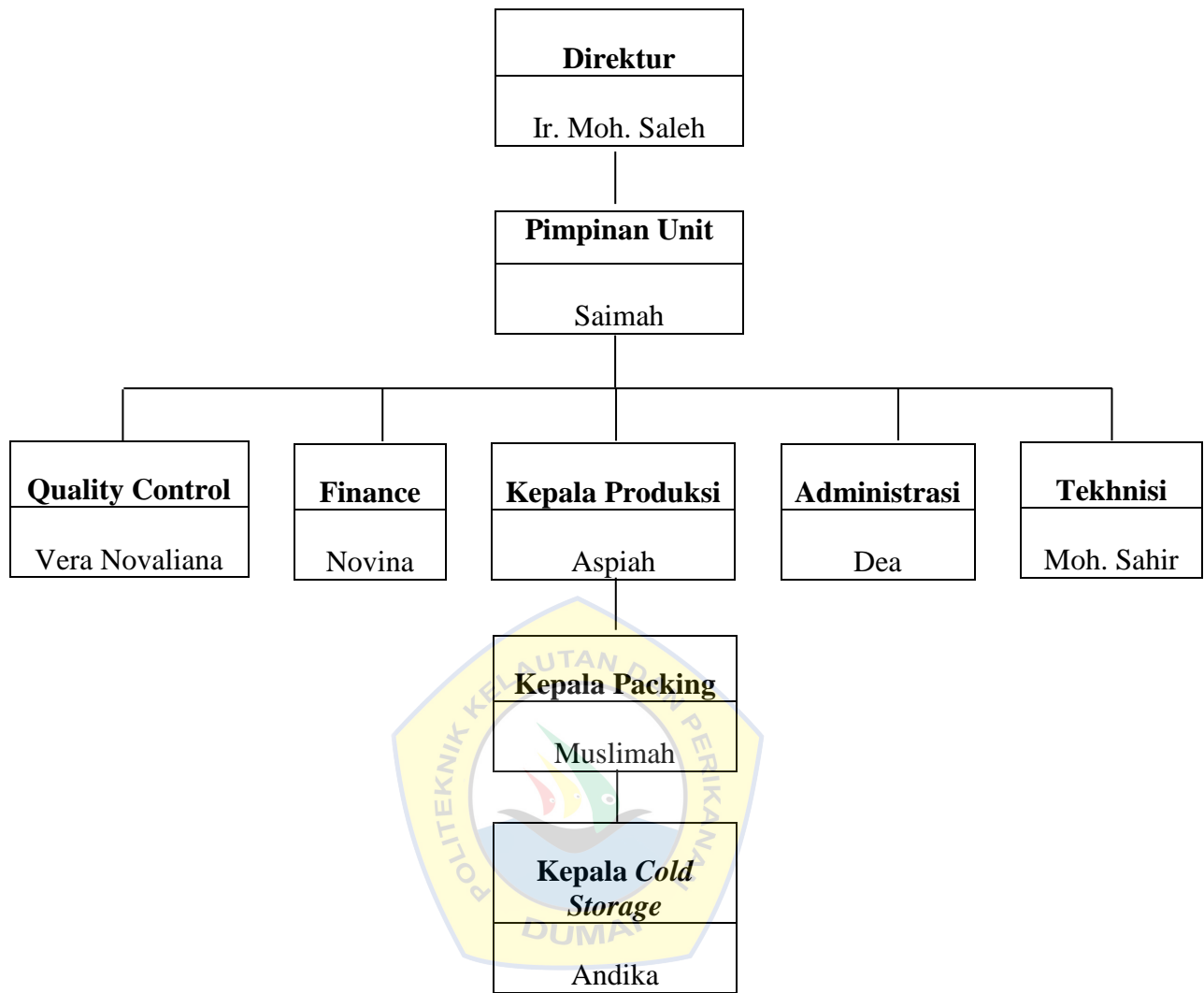
3 = penting

4 = sangat penting

No	Pertanyaan/ Pernyataan	Nilai			
		1	2	3	4
Faktor Internal Strength (Kekuatan)					
1.	Kualitas produk pasta ikan cukup baik				X
2.	Bahan baku berasal dari ikan kuniran yang berkualitas baik				X
3.	Harga pasta ikan yang dijual relative murah				X
4.	Proses pengolahan pasta ikan sesuai GMP dan SSOP				X
5.	Kualitas pengiriman (distribusi) yang baik			X	
6.	Memiliki dokumen-dokumen yang lengkap untuk persyaratan ekspor				X

Faktor Internal <i>Weakness</i> (Kelemahan)				
1.	Bahan baku sangat tergantung pasukan <i>supplier</i>			X
2.	Tidak memiliki jaringan yang luas dalam pemasaran ekspor maupun dalam negeri	X		
3.	Kesalahan dalam menyusun dokumen-dokumen ekspor	X		
4.	Negara tujuan ekspor masih terbatas	X		
Faktor Eksternal <i>Opportunities</i> (Peluang)				
1.	Hubungan bisnis yang baik dengan konsumen			X
2.	Kerjasama dengan <i>Supplier</i> yang berpengalaman			X
3.	Suplai bahan baku yang berkualitas		X	
4.	Buyer lebih suka membeli dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan perusahaan lainnya		X	
5.	Permintaan produk dalam pemasaran ekspor tinggi		X	
Faktor Eksternal <i>Threats</i> (Ancaman)				
1.	Adanya pesaing	X		
2.	Banyaknya kualitas produk yang lebih baik dari pesaing		X	
3.	Persaingan harga yang kompetitif		X	
4.	Terkadang adanya penolakan dari konsumen	X		
5.	Keterlambatan estimasi ekspor yang dilakukan, sehingga terjadi kerugian	X		
6.	Keterlambatan dalam penerbitan dokumen-dokumen ekspor	X		

Lampiran 3. Struktur Organisasi



Lampiran 4. Packing list



Export - Import - General Trade

PACKING LIST

SHIPPER ANGIN TIMUR SEAFOODS CV RT 01 RW 01 NO.35 TAMAN TAMAN SIDOARJO JAWA TIMUR INDONESIA TEL : 62-31-8061732 FAX : 62-318061732		DATE / NO. 220318 003/EXP/PL-ATS/III/2022		
CONSIGNEE TO ORDER OF OCBC WING HANG BANK LIMITED HONG KONG		PORT OF LOADING SURABAYA, INDONESIA		
		PORT OF DISCHARGE HONG KONG		
APPLICANT GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED BY TOP WELL FOOD COMPANY LIMITED FLAT F, 6/F, BLK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 15-33 KWAI TAK STREET, KWAI CHUNG NT HONG KONG.		VESSEL FEEDER : ALABAMA 0024N ETD SUB : 220323		
		CONT. NO : SEGU 9725419 SEAL NO : I8363286		
MARKS	DESC. OF GOODS	QTY	NET WEIGHT	GROSS WEIGHT
NO. MARKS	1X20' REEFER CONTAINER BIG EYE BLENDED (FROZEN) LC NO : WILA181423 DATE : 220301 TRADE TERMS : CFR HONG KONG TEMPERATURE : MINUS 20 DEGREES CELCIUS	1200 MC	18.000 KGS	18.420,00 KGS
TOTAL		1200 MC	18.000 KGS	18.420,00 KGS

ANGIN TIMUR SEAFOODS CV

 AUTHORIZED SIGNATURE

Lampiran 5. Invoice



INVOICE LIST

SHIPPER		DATE / NO.		
ANGIN TIMUR SEAFOODS CV RT 01 RW 01 NO.35 TAMAN TAMAN SIDOARJO JAWA TIMUR INDONESIA TEL : 62-31-8061732 FAX : 62-318061732		220318 003/EXP/INV-ATS/III/2022		
CONSIGNEE		PORT OF LOADING		
		SURABAYA, INDONESIA		
TO ORDER OF OCBC WING HANG BANK LIMITED HONG KONG		PORT OF DISCHARGE		
		HONG KONG		
APPLICANT		VESSEL		
		FEEDER : ALABAMA 0024N ETD SUB : 220323		
GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED BY TOP WELL FOOD COMPANY LIMITED FLAT F, 6/F, BLK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 15-33 KWAI TAK STREET, KWAI CHUNG NT HONG KONG.		CONT. NO : SEGU 9725419 SEAL NO : IB363286		
MARKS	DESC. OF GOODS	QTY	UNIT PRICE	AMOUNT
NO. MARKS	1X20' REEFER CONTAINER BIG EYE BLENDED (FROZEN) LC NO : WILA181423 DATE : 220301 TRADE TERMS : CFR HONG KONG TEMPERATURE : MINUS 20 DEGREES CELCIUS	18.000,00 KGS	USD 1,46	USD 26.280,00
TOTAL			CFR	USD 26.280,00

ANGIN TIMUR SEAFOODS CV.
ANGIN TIMUR

AUTHORIZED SIGNATURE

Lampiran 6. HACCP


KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
MINISTRY OF MARINE AFFAIRS AND FISHERIES

REPUBLIK INDONESIA
REPUBLIC OF INDONESIA

BADAN KARANTINA IKAN PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN
FISH QUARANTINE AND INSPECTION AGENCY (PQIA)

SERTIFIKAT
CERTIFICATE

PENERAPAN PROGRAM MANAJEMEN MUTU TERPADU BERDASARKAN KONSEP HACCP
IMPLEMENTATION OF INTEGRATED QUALITY MANAGEMENT PROGRAMME BASED ON HACCP CONCEPT

No. 247/PM/HACCP/PB/11/21

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
Having regards to the Government Regulation No. 57 of 2015 laying down Quality and Safety Assurance System and Value Added Development of Fishery Products

Menetapkan bahwa:
To Certify that:

Unit Pengolahan Ikan : CV. ANGIN TIMUR SEAFOODS
Fish Processing Plant

Alamat : Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15, Desa Gedangan, Kec. Gedangan, Kab. Sidoarjo, East Java - Indonesia
Address

Jenis Produk : Frozen Fish Pasta
Type of Product

Tahapan Pengolahan : Receiving, Preparing, Blending, Freezing, Packing/Labeling, Cold Storing, Stuffing
Processing Steps

Peringkat : B
Rate

Tanggal Inspeksi : November 18, 2021
Date of Inspection

Unit Pengolahan Ikan ini telah menerapkan dan memenuhi persyaratan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
The Establishment has effectively implemented and fulfilled The Requirements of Quality and Safety Assurance System in accordance with prevailing laws and regulations

Dikeluarkan di : Jakarta
Issued in

Tanggal : November 23, 2021
Date

Berlaku sampai dengan : November 23, 2023
Valid until


Dr. Rina
Kepala Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan

Lampiran 7. HC



THE REPUBLIC OF INDONESIA
MINISTRY OF MARINE AFFAIRS AND FISHERIES
FISH QUARANTINE AND INSPECTION AGENCY

210063670

HEALTH CERTIFICATE FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS

Ref. Number : **P8/KI-D1/04.0/III/2022/000986**



Description of products :

No.	Common Name	Scientific Name	Quantity	Unit
1	FROZEN BIG EYE BLENDED	<i>Pracaanthis tonyus</i>	18,000.00	KGM
TOTAL:			18,000.00 KGM	

<p>1. Consignor / Pengirim Barang Name / Nama : CV. ANGIN TIMUR SEAFOODS Address / Alamat : Pergudangan sinar gedangan blok E -15, Gedangan - Sidoarjo - Indonesia 031-8912816</p>	<p>2. Competent Authority REGIONAL FISH QUARANTINE AND INSPECTION AGENCY (FQIA) SURABAYA I</p>
<p>3. Consignee / Penerima Barang Name / Nama : GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED BY TOP WELL FO Address / Alamat : FLAT F, 6/F, BLK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 15-35 KWAI TAK STREET, KWAI CHUNG, N.T., HONGKONG. - Hong Kong</p>	
<p><input checked="" type="checkbox"/> Producing establishment / farm / Pabrik / Perikanan / Budidaya <input type="checkbox"/> Aquaculture establishment / Unit Usaha Perbudidaya Ikan (UUPI) <input type="checkbox"/> Others / Lainnya Name / Nama : CV. Angin Timur Seafoods Address (Detailed) / Alamat Lengkap : Pergudangan sinar gedangan blok E-15, Gedangan - Sidoarjo</p>	<p>No. UPI / Establishment ID Number : 247/PM/IIACCP/PB/11/21</p>
<p>5. Country and region of origin / Negara dan daerah asal THE REPUBLIC OF INDONESIA, EAST JAWA</p>	<p>6. Source / Sumber : <input checked="" type="checkbox"/> Farm - Raised / Budidaya <input type="checkbox"/> Wild - Caught / Tangkap</p>
<p>7. Port of shipment / Pelabuhan pengelabuhan TANJUNGPERAK, SURABAYA, INDONESIA</p>	<p>8. Means of transport / Alat transportasi : <input type="checkbox"/> Airplane / Angkutan udara <input checked="" type="checkbox"/> Ship / Angkutan laut <input type="checkbox"/> Road vehicle / Angkutan darat</p>
<p>9. Description of commodity / Deskripsi komoditas : FROZEN BIG EYE BLENDED</p>	<p>10. Temperature of the commodity / Temperatur komoditas : <input type="checkbox"/> Ambient (live) / ruang hidup <input checked="" type="checkbox"/> Frozen / beku <input type="checkbox"/> Chilled / dingin</p>
<p>11. Commodities intended for uses as / komoditas dipergunakan sebagai : <input checked="" type="checkbox"/> Human consumption / konsumsi manusia <input type="checkbox"/> Culture / breeding (broodstock, eggs, gametes) / Budidaya <input type="checkbox"/> Ornamental / dekoratif <input type="checkbox"/> Research & investigation / Penelitian dan pemerkayaan <input type="checkbox"/> Aquatic animal feed / baits / pancing / umpan pancing <input type="checkbox"/> Non edible (fish skin, shell, bones, etc)</p>	<p>12. Total number of packages, associated batch number and number of packages per batch / Jumlah kemasan total terkait nomor dan kemasan : 1,200 Carton</p> <p>*(information of batch see attachment if insufficient)</p>
<p>13. Type of packaging / Jenis kemasan : Carton</p>	<p>14. Total quantity (kg) / Jumlah total (kg) : 18,000.00 KGM</p>
<p>15. Identification of container / seal number / Identifikasi Kontainer / nomor seal : SEGU 9725419 IB 363286 </p>	<p>16. Port of destination / Pelabuhan tujuan : HONG KONG, HONG KONG</p>
<p>17. Identification of transport / Identitas alat transport : Name of Transportation / Nama Alat Angkut : ALABAMA Voyage Number / Nomor penerbangan : 0024N</p>	<p>18. Date of Departure / Tanggal pengiriman : March 23, 2022</p>
<p>19. Testing laboratory / Laboratorium penguji : Address / Alamat : Approving officer name / Penanggungjawab laboratorium : Testing report number / Nomor laporan hasil uji :</p>	<p style="text-align: center;">  Signature / Tanda tangan </p>

Attestation

The undersigned Certifying Official certifies that the product(s) / Pejabat pembuat/issuian sertifikat di bawah ini menyatakan bahwa produk :
 Fin Fish / Ikan bertepi Mollusca / Moluska Crustacea / Krustasea Fishery Products / Produk perikanan Others / Lainnya
 described above satisfy(s) the following requirements / yang diuraikan di atas memenuhi persyaratan berikut

- a. The Product from each batch (*) described above have been processed, inspected and graded in (an) establishment(s) that has been approved by and under control of the Competent Authority / Produk tersebut di atas telah diproses, diinspeksi dan diurut dalam kondisi yang telah ditetapkan oleh dan di bawah kendali Otoritas Kompeten
- b. have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under a competent HACCP and sanitary programme consistently implemented and in accordance with the requirements laid down in Codes Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003) / telah ditangani, disiapkan atau diproses, diidentifikasi, disimpan dan ditransportasikan sesuai persyaratan sanitasi dan HACCP yang diterapkan secara konsisten dan sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan Codes Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC / RCP 52-2003)
- c. The Product from each batch (*) has been found to be free of disease based on sampling and testing method recognized by the World Organisation for Animal Health (OIE) for demonstrating absence of disease and inspected according to the appropriate procedures and subsequently found, at the time of inspection / Produk dari setiap batch pasca pengolahan bebas dari penyakit berdasarkan pengambilan sampel dan metode pengujian yang diakui oleh World Organisation for Animal Health (OIE) dan pada saat pemeriksaan
 - to be free from diseases / bebas dari penyakit: ---
 - to show no visible/ clinical signs of diseases / tidak menunjukkan gejala penyakit secara visual / klinis: All infectious diseases
- d. For non edible products have been handled, prepared or processed, stored, transported based on biosecurity principles / produk non pangan telah ditangani, disiapkan atau diproses, disimpan, ditransportasikan berdasarkan prinsip biosekuriti


Additional information / Informasi tambahan:



23. CERTIFIED DETAILS / Detail Pemberi Sertifikat	
Name / Nama	: SUSWANTO, S.P., M.H
Position / Posisi	: Inspector
Issued at / Lokasi	: Indonesia, Surabaya
Phone / Telepon	: 0318688099
Fax / Faksimili	: 0318688118
E-mail / Surat Elektronik	: bkjpm@surabaya1.gkp.go.id
Address / Alamat	: Jl. Raya Ir. H. Juanda No. 23 Sidoarjo, Surabaya, Indonesia

Issued at Surabaya, On March 18, 2022
 Certifying Officer: SUSWANTO, S.P., M.H
 FISH QUARANTINE AND INSPECTION
 SURABAYA 1
 State / Negara
 Signature / Tanda Tangan: SUSWANTO, S.P., M.H
 Name of Official / Inspektur

Lampiran 8. PEB


BC 3.0		PEMBERITAHUAN EKSPOR BARANG			
Nomor Pengisian		02000401354-202203-2408300		Halaman 1 dari 2	
HEADER	A. KANTOR PABEAN		II. KOLOM KHUSUS IKA DAN UKAI		
	1. Kantor Pabean Yang Dimaksud		1. Nomor Pendaftaran : 049452		
	2. Kantor Dibantu Ekspor		Tanggal : 18-03-2022		
	B. JENIS EKSPOR		2. Nomor DC 1.1		
	C. KATEGORI EKSPOR		Tanggal		
D. CARA PERDAGANGAN		Prelim. As			
E. CARA PEMBAYARAN					
EKSPORTIR		PEMILIK BARANG		PENERIMA	
1. Identitas : Npwp 15 Digt : 02.150.594.0-03.000		5. Identitas : 02.150.594.0-03.000		11. Nama : GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED	
2. Nama : CV ANGIN TIMUR SEAFOODS		6. Nama : CV ANGIN TIMUR SEAFOODS		13. Alamat : FLAT F, 67/BK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 13-37 KWAI JAA STRAEE	
3. Alamat : RT.01 RW.01 NO.15 TAMAN TAMAN SIDDARJO JAWA TIMUR INDONESIA		7. Alamat : RT.01 RW.01 NO.33 TAMAN TAMAN SIDDARJO JAWA TIMUR INDONESIA		15. Negara : HK - Hong Kong	
4. Status : Lainnya					
PELIK		PEMBELI			
8. NPWP : 02.311.990.440.000		14. Nama : GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED			
9. Nama : PT MELIPUS INANITERNASIONAL PERSADA		15. Alamat : FLAT F, 67/BK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 13-37 KWAI JAA STRAEE			
10. Alamat : JL. TANJUNGPADARJONO 37 PERABAT BARAT SURABAYA		16. Negara : HK - Hong Kong			
DATA PENGANGKUTAN		DATA PELABUHAN LEMPAI MUAT EKSPOR			
17. Cara Pengangkutan : Laut		21. Pel. Muat Muat : 0317P Tanjung Perak			
18. Nama & Bandara Utama Pengangkutan : ATARAMA (E - Libeno)		22. Pel. Tempus Muat Ekspor : 0300E Tanjung Perak			
19. No. Pengangkutan (Wpt/Flight/NoPol) : 0024N		23. Tmpt. Penimbunan			
20. Tanggal Pelaksanaan Ekspor : 17-03-2022		24. Pel. Bongkar : 03E00 Hong Kong			
		25. Pel. Tujuan : 03K00 Hong Kong			
		26. Negara Tujuan Ekspor : HK - Hong Kong			
DOKUMEN ELEKTRONIK PABEAN		DATA LEMPAI PEMBERITAHUAN			
27. Nomor & Tgl Invoice : 0024N/001-ATN/0022 18-03-2022		30. Linker Amda/Instansi : 2 Gedung Ekspor			
28. Nomor & Tgl Packing : 0024N/001-ATN/0022 18-03-2022		31. Kantor Pabean Pemberitahuan : 07000 KPPRC Tanjung Perak			
29. Jenis, No & Tgl Dak. Keluar : Letter of Credit / LC WTA18423 01-03-2022		DATA PENYERAHAN			
Kantor Bea Cukai, pendaftaran OK? : -		32. Cara Pengiriman Barang : CTR - Cost and Freight			
DATA TRANSAKSI EKSPOR		DATA PEMASAN			
33. Bank Tujuan Hasil Ekspor : 005-TRM		36. Freight : 1,773.00			
34. Jenis Valuta Asing : USD		37. Asuransi (LINDN) : 55.87			
35. Nilai Ekspor : 24.505.000		38. Nilai Baku (Jika Ada) : 0.0000			
DATA PETI KEMAS		DATA KEMASAN			
39. Jumlah Peti Kemas : 1 x 20' Dry, 1 x 40' High Cube		41. Jenis, Jumlah dan Berat Kemasan : 417 Carton, 12000			
40. No. dan Jenis Kemasan : 02000-072-010					
Status peti Kemas : FCL					
DATA BARANG EKSPOR		DATA PENERIMAAN NEGARA			
42. Berat Kotor (kg) : 18420000		43. Berat Bersih (kg) : 18.000.000		49 - Negara Asal Barang	
44. 45. Pos Tarif PHS, volume & jumlah dan jenis barang sesuai kegunaan, merk, spesifikasi, spesifikasi lain dan kode barang		46. Deskripsi Ekspor		50 - Daerah Asal Barang	
47. Hk barang dan tarif HK pada tanggal pendaftaran		48. Jumlah & jenis sat. Berat Bersih (kg), Volume (m3)		51. Jumlah MHD BUK	
1. 02499.00 FROZEN BLEND (FROZEN) 0000000000		0900		18.000.000 -Tukeseke	
021007180 -17-03-2021		19K1-0416-0000		18.000.000 Kgm/Kilogram	
				0.0000 m3	
52. Nilai wajar mata uang : 0.0000		53. Nilai Bea Cukai : 0.00			
		54. PPH Pasal 22 Ekspor : a.n. 0.00			
		55. Pengemb. bea : 0.00			
C. TANDA TANGAN EKSPORTIR/PELIK					
Tanda tangan ini saya nyatakan bertanggung jawab atas kelengkapan isi-beli yang diserahkan ke dalam Pemberitahuan Ekspor Barang ini, serta bersedia melaksanakan semua ketentuan dan bea yang ditetapkan apabila terdapat kesalahan.					
					

Ver: 6.0.10

02/03/2022


Untuk No. 17/2/3 untuk Bea dan Cukai EKS/BI

Lampiran 9. Billing of Lading (B/L)


Shipper ANGIM TIMUR SEAFOODS CV RT 01 RW 01 NO. 35 TAMAN TAMAN SIDOGARJO JAWA TIMUR INDONESIA TEL : 62-31-8061732 FAX : 62-318061732		Booking No. ID00769072		B/L No. KMTC SUB1978403	
Creation: 20220523 10:00:00 AM WIB TO ORDER OF OCBC WING HANG BANK LIMITED HONG KONG		 KMTCLINE KOREA MARINE TRANSPORT CO., LTD. www.ekmtc.com Port-to-Port or Combined Transport BILL OF LADING			
Notify Party (Carrier not responsible for failure to notify) GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED BY TOP WELL FOOD COMPANY LIMITED FLAT F. 5/F, BLK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 15-33 KWAI TAK STREET, KWAI CHUNG NT HONG KONG.		RECEIVED by the Carrier from the shipper in duplicate without special order and condition unless otherwise indicated herein, the total number of quanta of merchandise in other packages or units indicated herein stated by the shipper to comprise the cargo specified for transportation subject to all the terms and conditions stated herein and subject to the provisions of the Bill of Lading, which have no application to the port of discharge or the place of delivery, if different, as applicable.			
Precedence (Combined or Through Transport Only) Precedence (Combined or Through Transport Only)		Precedence (Combined or Through Transport Only)			
Origin / Port of Loading ALABAMA / 0024N SURABAYA, INDONESIA		Final Destination (For the Merchant's Reference) HONG KONG Port of Discharge HONG KONG			
PARTICULARS FURNISHED BY SHIPPER					
Container No. / Seal No. SEGU9725419 / 18363286 W/M	Number of Containers 1	Description of Goods "SHIPPER'S LOAD, COUNT & SEAL" "SAID TO CONTAIN" 1X20 HQ 1,200 CARTONS OF BIG EYE BLENDED (FROZEN) LC NO. WILAI81423 DATE 220301 TRADE TERMS CFR HONG KONG TEMPERATURE : MINUS 20 DEGREE CELCIUS NW : 18,000.00 KGS	Gross Weight (GWS) 18,420.000	Measurement (CBM) 25.0000	
SAY : ONE (1) CONTAINER ONLY.					
Above particulars as declared by shipper, but without responsibility of or representation by carrier.					
Freight & Charges		Basis		Payable At	
		EMB EXR FRE CARR		PAYABLE AT PAYABLE AT PAYABLE AT	
		FREIGHT PREPAID AS ARRANGED			
Bill of Lading Freight Prepaid to SURABAYA, INDONESIA		Type of Measurement CY - CY		Date of Issue MAY 23, 2022	
Total Quantity as Landed Commodity THREE (3)		Place and Date of Issue SURABAYA, INDONESIA			
Issued in Duplicate of which THREE (3) ORIGINAL					
Date of Issue MAY 23, 2022 PT		Issued at SAMUDERA AGENT		Issued at KORAE MARINE TRANSPORT	
Issued at INDONESIA		as agent		as agent	

Lampiran 10. *Certificate Of Origin (COO)*

Original



118719004910

<p>1. Goods consigned from (Export's business name, address, country).</p> <p>ANGIN TIMUR SEAFOODS CV RT 01 RW 01 NO. 35 TAMAN TAMAN SIDOARJO JAWA TIMUR INDONESIA TEL. : 62-31-8081732 FAX. : 62-318081732</p>		 MINISTRY OF TRADE OF THE REPUBLIC OF INDONESIA CERTIFICATE OF ORIGIN FORM B		
<p>2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country).</p> <p>GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED BY TOP WELL FOOD COMPANY LIMITED FLAT F. 8/F, BLK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 15-33 KWAI TAK STREET, KWAI CHUNG NT HONG KONG.</p>		<p>Reference No 0028411/SBY/2022</p>		
<p>3. Means of transport and route (as far as known).</p> <p>Shipped by : ALABAMA 002AN From : SURABAYA, INDONESIA. To : HONG KONG Date of shipment : MARCH 23, 2022</p>		<p>4. For official use.</p> <p style="text-align: center;">ISSUED RETROSPECTIVELY</p>		
5. Item number.	6. Marks and numbers of packages	7. Number and kind of packages; description of goods.	8. Gross weight or other quantity	9. Number and date of invoices
1	SEGLU9725419 / B363286	1,200 CARTONS OF BIG EYE BLENDED (FROZEN)	18,420 00 KGM	003EXP/INV-ATS/012 002 MARCH 18, 2022
<p>10. Certification.</p> <p style="text-align: center;">It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the goods stated above were produced in Indonesia.</p>				
<p>11. Competent authority (name, full address).</p> <p style="text-align: center;">ISSUING OFFICE IN PROVINSI JAWA TIMUR JL. SIWALAN KERTO UTARA II/NO. 42 SURABAYA 60236, JAWA TIMUR</p>		<p style="text-align: right;">SURABAYA, MARCH 25, 2022</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;">  NURING RETNOWATI </div>  </div>		

Page 1 / 1

Form B Serial : B - JBI - 0561

Lampiran 11. PPHC Hong Kong



Nomor : 003/EXP/HC-ATS/III/2022
Lampiran : 3 Lampiran
Perihal : Surat Permohonan Penerbitan HC

Sidoarjo, 18 Maret 2022
Kepada Yth.
Kepala BKIPM Kelas I Surabaya I
Jl. Raya Juanda No.23
Sidoarjo


Dengan ini kami mengajukan permohonan penerbitan Health Certificate (HC) dengan rincian sebagai berikut :

1. **Nama Produk** : BIG EYE BLENDED (FROZEN)
Product Name
2. **Nama Spesies** : Priacanthus Tayenus
Species Name
3. **Jenis Olahan** : FROZEN
Processed Types
4. **Kemasan / Jumlah Kemasan** : 1200 CTN
Packaging / Total Packaging
5. **Jumlah Tonase (kg)** : 18.000 KGS
Total Tonnage (kg)
6. **Tanggal Produksi** : FEBRUARI 2022
Date of Production
7. **Nama & Alamat UPI** : CV. ANGIN TIMUR SEAFOODS ; PERGUDANGAN SINAR GEDANGAN
Name & Address UPI
E-15, SIDOARJO, JAWA TIMUR, INDONESIA
8. **Nomor HACCP** : 247/PM/HACCP/PB/11/21
Number HACCP
9. **Nomor Registrasi/FDA/Approval** :
Number Registration/FDA/Approval
10. **Negara Tujuan Ekspor** : HONG KONG
Export Destination Countries
11. **Nama & Alamat Importir** : CV. ANGIN TIMUR SEAFOODS ; PERGUDANGAN SINAR GEDANGAN
Name & Address of Importer
E-15, SIDOARJO, JAWA TIMUR, INDONESIA
12. **Nama Pelabuhan Muat** : TANJUNG PERAK, SURABAYA, INDONESIA
Major Port of Loading
13. **Nama Pelabuhan Tiba** : KWAI CHUNG, HONG KONG
Arriving Port Name
14. **Alat Transportasi** : BY SHIP, ALABAMA 0024N
Means of Transport
15. **Nomor Kontainer / Seal** : SEGU 9725419 / IB363286
No. Container / Seal
16. **Nomor BL** :
Number BL
17. **Nama Kapal Penangkap Ikan** : KM
Name Fishing Vessels
18. **Area Penangkapan Ikan** :
Fishing Areas
19. **Tanggal Pengiriman** : 23 MARET 2022
Date of Delivery
20. **Tanggal Diterbitkannya HC** : 18 MARET 2022
Date of Publication HC

BKIPM KELAS I SURABAYA I
Diterima oleh :
Tanggal :
Cap dan Tanda Tangan

Cap dan Tanda Tangan Perusahaan

Lampiran 12. Draft BL

Shipper ANGIN TIMUR SEAFOODS CV RT 01 RW 01 NO.35 TAMAN TAMAN SIDOARJO JAWA TIMUR INDONESIA TEL : 62-31-8061732 FAX : 62-318061732		Booking No. ID00769072	B/L No. KMTCSUB1733894				
Consignee (Non-Negotiable unless consigned to order) TO ORDER OF OCBC WING HANG BANK LIMITED HONG KONG		 KOREA MARINE TRANSPORT CO.,LTD. www.ekmtc.com Port - to Port or Combined Transport BILL OF LADING Draft Copy					
Notify Party (Carrier not responsible for failure to notify) GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY OWNED BY TOP WELL FOOD COMPANY LIMITED FLAT F, 6/F, BLK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL CENTRE, 15-33 KWAI TAK STREET, KWAI CHUNG NT HONG KONG.							
Pre-carriage by (Combined or Through Transport Only)							
Vessel/Voy. No. ALABAMA 0024N		Forwarding Agent-References					
Port of Loading SURABAYA, INDONESIA		Place of Receipt (Combined Transport Only)					
Port of Discharge HONG KONG		Place of Delivery (Combined Transport Only)					
Final Destination (For the Merchant's Reference)		Final Destination (For the Merchant's Reference)					
PARTICULARS FURNISHED BY SHIPPER							
Container No./Seal No. Marks & Numbers SEGU 9725419/ IB363286 NO. MARKS	Number of Containers or P' kgs "SHIPPER'S LOAD, COUNT & SEAL" "SAID TO CONTAIN" 1X20' REEFER CONTAINER 1200 CARTONS OF BIG EYE BLENDED (FROZEN) LC NO : WILA181423 DATE : 220301 TRADE TERMS : CFR HONG KONG TEMPERATURE : MINUS 20 DEGREES CELCIUS NET WEIGHT : 18,000.00 KGS	Description of Goods	<table border="1"> <tr> <td>Gross Weight (KGS)</td> <td>Measurement (CBM)</td> </tr> <tr> <td>18,420.00</td> <td>0.0000</td> </tr> </table>	Gross Weight (KGS)	Measurement (CBM)	18,420.00	0.0000
Gross Weight (KGS)	Measurement (CBM)						
18,420.00	0.0000						
		"FREIGHT PREPAID"					
Total Number of Containers or Packages (in words) SAY : ONE (1) CONTAINER ONLY.							
Above particulars as declared by shipper, but without responsibility of or representation by carrier.							
Freight & Charges	Basis	Rate	Per Curr.	Payable At			
				POL	POD	Elsewhere	
** FREIGHT PREPAID AS ARRANGED **							
Ex. Rate	Freight Payable At			Type of Movement			
Total Prepaid in Local Currency	SURABAYA, INDONESIA			CY - CY			
	No. of Original B/L			Place and Date of Issue			
Shipped On Board THREE (3)				Signed for the Carrier Korea Marine Transport Co., Ltd.			
Date	PT. SAMUDERA AGENCIES INDONESIA as agent			PT. SAMUDERA AGENCIES INDONESIA as agent			

Lampiran 13. Certificate

Page : 1 / 1



Certificate

To To Whom It May Concern
Attn.

Reference No.223427

B/L No. KMTCSUB1978403	On board Date 2022.03.23
Vessel/Voyage ALABAMA / 0024N	
POL SURABAYA, INDONESIA	POD HONG KONG

*BASED ON REQUEST FOR ISSUING LINER CERTIFICATE ASKED BY SHIPPER,
IT DESCRIBES AS FOLLOWS :

SHIPPER : ANGIN TIMUR SEAFOODS CV
RT 01 RW 01 NO.35 TAMAN
TAMAN SIDOARJO JAWA TIMUR INDONESIA
TEL : 62-31-8061732
FAX : 62-318061732

CONSIGNEE : TO ORDER OF
OCBC WING HANG BANK LIMITED
HONG KONG

NOTIFY PARTY : GOLD WAY FOODS COMPANY WHOLLY
OWNED BY TOP WELL FOOD COMPANY LIMITED
FLAT F, 6/F, BLK 2, KWAI TAK INDUSTRIAL
CENTRE, 15-33 KWAI TAK STREET, KWAI CHUNG
NT HONG KONG.

PORT OF LOADING : SURABAYA, INDONESIA
PORT OF DISCHARGE : HONG KONG

THE CARRYING VESSEL IS COMPLIED WITH INTERNATIONAL SAFETY MANAGEMENT CODE
(ISM) CODE

Korea Marine Transport Co., Ltd.

Authorized Signature



as Carrier

Lampiran 14. Booking Notice



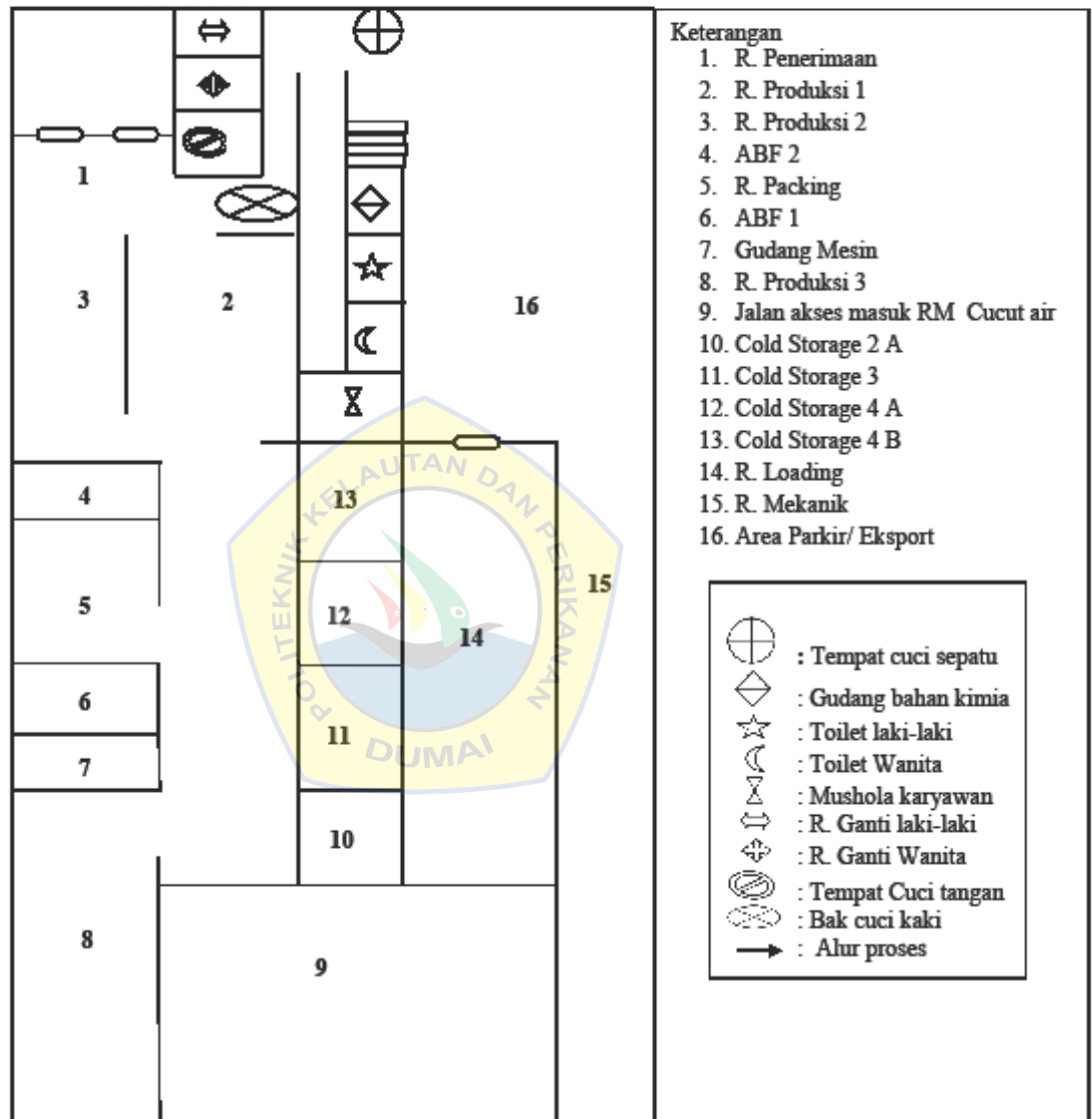
www.ekmtc.com

Booking Notice

To	PT.MULTIGUNA INTERNATIONAL PERSADA		
Attention	hendri	FAX	31 - 3579271
Date	2022.03.14 16:16:54		
Booking No.	KMTCID00769072	Booking Date	2022.03.14
Vessel / Voyage	ALABAMA / 0024N		
POL / TS / POD	SURABAYA,INDONESIA	/	/HONG KONG
POL ETA	2022.03.22	POD ETA	2022.03.30
Delivery	HONG KONG **		
Total Volume	20 RF X 1		
Commodity	FROZEN FISH		
Cargo Closing Time	2022.03.21 20:00	Document Closing Time	2022.03.21 23:00
Freight Term	Freight Prepaid	Status	FULL
Remark	<p>PLEASE PAY ATTENTION FOR :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. D/O Validity : Please refer to "DOCUMENT CLOSING TIME" 2. Standard Maximum Cargo Weight for 20' = 21 tons (exclude container tare weight) 40' = 25 tons (exclude container tare weight) KMTCLINE won't be able to accept your cargoes if it's exceeded the Standard Maximum Cargo Weight For another inquiry, please coordinate with our Sales Team or Our Customer Service. 3. Maximum Japan Capacity Crane is 30,480 kgs (Include Tare Container) 4. Customer must submit the VGM data thru our website (www.ekmtc.com) even VGM by Terminal or VGM by Shipper 5. Our normal detention export is only 7 days 6. Please send us an email with mentioned B/L number if your cargo is urgent 7. Please release cargo based on FIFO TERM 8. The mentioned schedule (ETA, ETD, Open/Close CY) at DO can be changed with or without prior notice. Any storage cost or additional cost happened due to early stacking and vessel delay will be customers' account. <p>Special Request</p> <p>DEPO ADDRESS AT PT.INDRA JAYA SWASTIKA (IJS) SUB JL. KALIANAK BARAT 57 A SURABAYA Telp 031-7481388, 031-7481417</p> <p>FIFO</p>		
Special Cargo	Temp : -20C		

Lampiran 15. Lay Out perusahaan

DENAH ATS



Lampiran 16. SKP

P: 00021914


KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
Ministry of Marine Affairs and Fisheries

DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN
Directorate General of Product Competitiveness

SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN
Certificate of "Good Manufacturing Practices"

No. 19846/35/SKP/SR/X/2021

berdasarkan
having regard to the

Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17/PERMEN-KP/2019
Regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries No. 17/PERMEN-KP/2019

Menetankan bahwa
To certify that

Unit Pengolahan Ikan <i>Fish Processing Plant</i>	: CV. ANGEN TIMUR SEAFOODS
Alamat <i>Address</i>	: Pergudangan Sinar Gedangan Blok E-15, Kel. Gemurung, Kec. Gedangan, Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur
Jenis Produk <i>Type of Product(s)</i>	: Pasta Ikan Beku <i>Frozen Fish Pasta</i>
Tahapan Pengolahan <i>Processing Steps</i>	: Penerimaan, Pengolahan, Pembekuan, Pengeemasan/Pelabelan, Penyimpanan Beku, Pemustian <i>Receiving, Processing, Freezing, Packing/Labeling, Cold Storing, Stuffing</i>
Peringkat <i>Ranking</i>	: B

Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan higiene, atau kurang dari dua tahun apabila terjadi pelanggaran keamanan pangan.
This certificate is valid for 2 (two) years and met the sanitation and hygiene requirement or less than two years, in case of food safety violations.

Dikeluarkan di <i>Issued in</i>	: Jakarta
Tanggal <i>Date</i>	: 11 Oktober 2021
Berlaku sampai dengan <i>Valid until</i>	: 11 Oktober 2023




Ir. ARTATI WIDIARTI, M.A
Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Director General of Product Competitiveness