

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Gurita (*Octopus Vulgaris*) dikenal memiliki kandungan nutrisi yang tinggi sebagai bahan makanan manusia, seperti protein berkualitas tinggi, nutrisi vitamin yang larut dalam lemak dan asam lemak esensial tak jenuh ganda omega 3 yang memiliki peran positif dalam kesehatan manusia. Oleh karena gurita dikenal menurunkan kadar kolesterol dalam darah dan mencegah anemia, maka konsumsinya terus meningkat terutama di kawasan Asia (Klanian et al., 2016). Dengan meningkatnya konsumsi gurita berdampak terhadap peningkatan permintaan ekspor terhadap produk gurita beku,

Sektor perikanan merupakan salah satu pilar utama dalam pembangunan ekonomi nasional Indonesia. Selain berperan penting dalam penyediaan pangan bergizi dan penciptaan lapangan kerja, sektor ini juga memberikan kontribusi signifikan terhadap devisa negara melalui kegiatan ekspor hasil laut. Indonesia sebagai negara kepulauan dengan wilayah laut yang luas memiliki potensi sumber daya perikanan yang sangat besar, termasuk berbagai komoditas bernilai ekonomi tinggi yang berdaya saing di pasar global. Salah satu di antara komoditas tersebut adalah gurita (*octopus sp.*), yang diolah dalam berbagai bentuk produk, salah satunya yaitu *frozen cut octopus* atau gurita potong beku (Kasim et al., 2025).

Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2023) Seiring berkembangnya perdagangan global dan meningkatnya kebutuhan akan produk makanan laut olahan, permintaan terhadap produk seperti *Frozen Cut Octopus* mengalami pertumbuhan yang signifikan. Produk ini diminati karena praktis, tahan lama, dan memenuhi standar higienis internasional. Negara- negara tujuan utama ekspor produk gurita Indonesia antara lain Jepang, Korea Selatan, Spanyol, Italia, dan Amerika Serikat. Hal ini memberikan peluang besar bagi perusahaan pengolahan hasil laut Indonesia untuk meningkatkan nilai tambah komoditasnya melalui ekspor.

Selain proses produksi, aspek legal dan dokumentasi ekspor juga menjadi bagian krusial dari mekanisme ekspor. Dokumen seperti Pemberitahuan Ekspor Barang (PEB), *Health Certificate* dari Karantina Ikan, dan *Certificate of Origin* (COO) wajib dipenuhi agar produk dapat diterima di negara tujuan ekspor. Ketepatan waktu dan kelengkapan dokumen sangat menentukan kelancaran proses ekspor serta kepercayaan mitra dagang internasional terhadap perusahaan eksportir Indonesia (Adriani *et al.*, 2021)

PT. Dua Putra Utama Makmur Tbk Merupakan salah satu perusahaan ekspor perikanan yang bergerak di bidang pembekuan gurita (*Frozen Cut Octopus*) dan berbagai jenis olahan perikanan lainnya yang menggunakan metoda pembekuan IQF (*Individually Quick Frozen*). PT Dua Putra Utama Makmur Tbk (DPUM) merupakan salah satu perusahaan terkemuka di bidang pengolahan dan ekspor hasil laut, yang berlokasi di Kabupaten Pati, Jawa Tengah. Perusahaan ini telah berkiprah di industri pengolahan makanan laut sejak tahun 1997 dan tercatat di Bursa Efek Indonesia sejak 2015. PT Dua Putra Utama Makmur Tbk telah berhasil menembus pasar internasional dengan berbagai produk unggulan, termasuk *Frozen Cut Octopus*, berkat penerapan standar mutu tinggi seperti HACCP dan BRC.

PT Dua Putra Utama Makmur Tbk merupakan perusahaan hasil perikanan yang bergerak di bidang pembekuan gurita, cumi-cumi, sotong dan udang dengan skala ekspor. Salah satu produk yang di hasilkan PT Dua Putra Utama Makmur Tbk adalah *frozen cut octopus* yaitu gurita rebus yang kemudian di potong dengan ukuran 1 sampai 2cm dengan berat 3 sampai 4 gram.

Keberhasilan PT Dua Putra Utama Makmur dalam mengekspor produk frozen cut octopus juga didukung oleh strategi pemasaran dan diversifikasi pasar yang adaptif. Perusahaan ini tidak hanya berfokus pada pasar Asia, tetapi juga telah melakukan ekspansi ke pasar Eropa, Amerika Utara, dan Afrika. Hal ini mencerminkan daya saing perusahaan dalam menghadapi dinamika permintaan global, fluktuasi harga, serta ketatnya persaingan pasar produk perikanan olahan. Untuk mempertahankan dan meningkatkan daya saing tersebut, mekanisme ekspor harus terus ditingkatkan melalui inovasi teknologi, peningkatan mutu SDM, serta penguatan sistem rantai pasok dan logistik berbasis teknologi informasi.

1.2 Tujuan

Tujuan dari Kerja Praktik Akhir (KPA) yaitu

1. Mengetahui proses pengolahan *frozen cut octopus (Octopus vulgaris)* di PT. Dua Putra Utama Makmur Tbk
2. Mengetahui prosedur ekspor di PT. Dua Putra Utama Makmur Tbk
3. Mengetahui dokumen yang di butuhkan dalam kegiatan ekspor

1.3 Manfaat

Manfaat dari Kerja Praktik Akhir ini yaitu sebagai informasi pengetahuan mengenai Mekanisme pengeksporan *frozen cut octopus (octopus vulgaris)*.