



PT SUMBER MUTIARA SAMUDRA

# COMPANY PROFILE

PT. Sumber Mutiara Samudra  
Jalan Abah Dila No. 08,  
Kedungringin Muncar,  
Banyuwangi - Jawa Timur

# FISHPROCES SINGINDUST RY





## Kata Pengantar

### Selamat Datang

Adalah suatu kebanggaan bagi kami memperkenalkan PT. Sumber Mutiara Samudra, sebagai salah satu perusahaan profesional pengelola produk hasil perikanan di Indonesia. Agar tetap berada di lini terdepan dalam pasar perikanan global yang dinamis, komitmen kami adalah melakukan yang terbaik dengan memastikan teknik pengolahan yang tepat, cermat dan cepat agar menghasilkan makanan berkualitas.

Dimulai dengan semangat kerjasamatim yang berkomitmen penuh untuk bekerja secara profesional dan penuh dedikasi mulai dari penerimaan bahan baku, hingga akhir proses pengolahan sesuai dengan GMP (Good Manufacturing Practice).

PT. Sumber Mutiara Samudra memilih ikan dengan kualitas terbaik dan mengolahnya dengan peralatan modern oleh staff ahli berpengalaman dan bersertifikat SPI HACCP agar menghasilkan produk ikan beku, ikan kaleng yang baik, higienis dan sehat.

Kami juga menyampaikan terima kasih kepada semua pelanggan yang telah mempercayai kami untuk menyediakan kebutuhan ikan beku dan ikan kaleng.

**Ir. Surya Daliyanto Brahmata**





## Tentang Kami

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan satu pertiga bagiannya adalah darat dan dua pertiganya adalah lautan. Banyak hasil laut yang dapat dimanfaatkan, seperti ikan yang menjadi salah satu sumber protein yang rendah lemak jenuh, serta mempunyai kandungan omega 3 yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan jantung.

PT. Sumber Mutiara Samudra berdiri sejak tahun 2013 di atas lahan sebesar 15.000m<sup>2</sup> yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan, antara lain : **tepung ikan, minyak ikan, pabrik es, pembekuan ikan dan pengalengan ikan.**

Saat ini perusahaan kami mengembangkan produk pengalengan ikan sarden yang memiliki standar internasional.

Sarden kami telah rilis dengan merk "**Tanira dan Rabbin**" yang menerapkan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP), Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) serta kebijakan produksi tanpa limbah dengan memanfaatkan seluruh produk seperti bagian kepala ikan, ekor ikan dan ikan yang tidak memenuhi standar kualitas untuk dapat diproses menjadi tepung dan minyak ikan.





PT SUMBER MUTIARA SAMUDRA



## VISI DAN MISI

**VISI**

**MENJADI PERUSAHAAN YANG TERBAIK DI BIDANG MAKANAN DALAM KEMASAN KALENG DAN MAKANAN BEKU YANG BERBASIS PADA JAMINAN MUTU KEAMANAN PANGAN, INOVASI DAN KOMPETITIF DI SELURUH DUNIA**

**MISI**

**MENGUTAMAKAN KUALITAS DENGAN MUTU YANG BAIK, AMAN BERSAING DAN SELALU BERKOMITMEN**



## STRUKTUR ORGANISASI

**Presiden/Direktur**

**Direktur Teknik dan Produksi**

**Direktur Keuangan**

**Direktur Operasional**

**Kepala Produksi Sarden**

**Kepala Cold Storage dan Es**

**Kepala Tepung dan Minyak**

**Kepala Keuangan**

**SDM/SA**

**Logistik/Gudang**

**Pemasaran/Marketing**

**Purchasing/Pembelian**

**Spv Produksi Sarden**

**Spv Cold Storage dan Es**

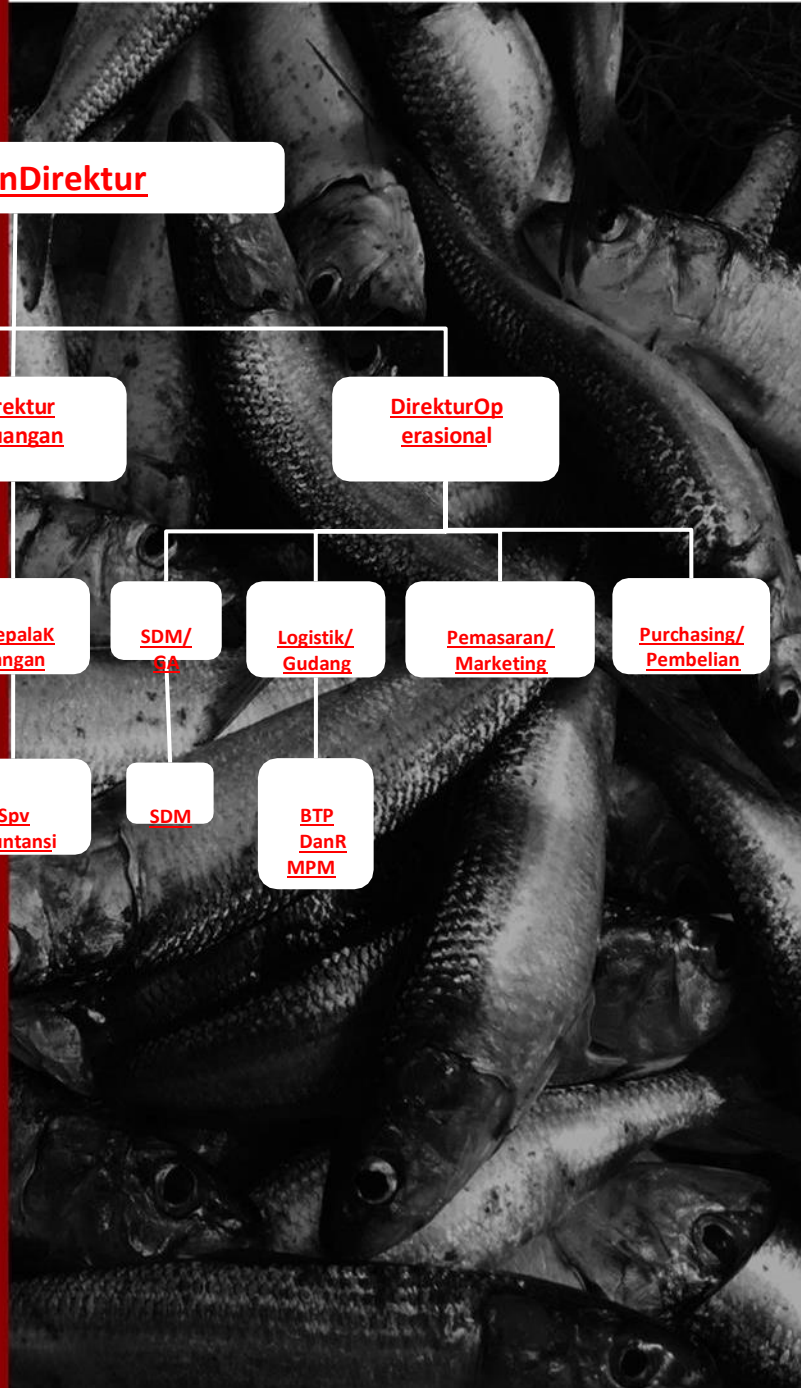
**Spv Tepung dan Minyak**

**Spv Akuntansi**

**SDM**

**BTP Dan RMPM**

**Spv QC dan Lab**





PT SUMBER MUTIARA SAMUDRA

## Fasilitas Produksi

*Berada di daerah pelabuhan perikanan terbesar di Indonesia, yaitu di daerah Muncar, Kabupaten Banyuwangi. Mempunyai armada tangkapsendiri dan hubungancerat dengannelayan lokal, serta pemasok dari luar. Sehingga menyediakan pasokan ikan kami aman dan lancar.*

**Tepung Ikan  
Steam (Steam Dried Fish  
Meal).**

- ✓ Memproduksi tepung ikan steamdried (steamdried fish meal) menggunakan mesin three phase decanter Alfa Laval dengan kapasitas produksi 10 ton ikan per jam.
- ✓ Sertifikasi SKP.

**Ikan  
Beku (Frozen  
Fish)**

- ✓ Teknik pembekuan Air Blast System (ABF) suhu -40°C.
- ✓ 4 ruang ABF dengan kapasitas masing-masing 5 ton.
- ✓ Cold Room sebanyak 3 ruang dengan kapasitas masing-masing 500 ton.
- ✓ Menggunakan mesin type Bytzer.
- ✓ Sertifikasi SKP dan HACCP.

**Pabrik Es  
Balok (Ice Block  
Factory)**

- ✓ 2 unit masing-masing kapasitas 30 ton/hari (1.200 balok/hari).
- ✓ Menggunakan mesin type Mycom.

**Pabrik Sarden Kaleng  
(Canned Sardines  
Factory)**

- ✓ Mempunyai fasilitas produksi dengan menggunakan mesin dan sistem conveyor Eropa untuk efisiensi produksi yang higienis.
- ✓ 5 seaming roll.
- ✓ 6 automatic horizontal retort.



## Produk Perusahaan

Tepung Ikan  
Steam (Steam Dried Fish Meal)



Ikan Beku (Frozen Fish)



Es Balok  
(Ice Block)





## Produk



- ✓ “Tanira” sardine dalam saustomat 155 dan 425gr
- ✓ “Rabbin” sardine dalam saustomat 155 dan 425gr
  - ✓ Club can sardines in oil 125gr

## Macam-macam packaging box



### Tanira 155gr:

- ✓ Box isi 50 pcs
- ✓ Box isi 24 pcs
- ✓ Box isi 12 pcs

### Rabbin 155gr:

- ✓ Box isi 12 pcs
- ✓ Box isi 50 pcs

### Tanira dan Rabbin 425gr:

- ✓ Box isi 24 pcs

## Produk Perusahaan

### Keunggulan Produk

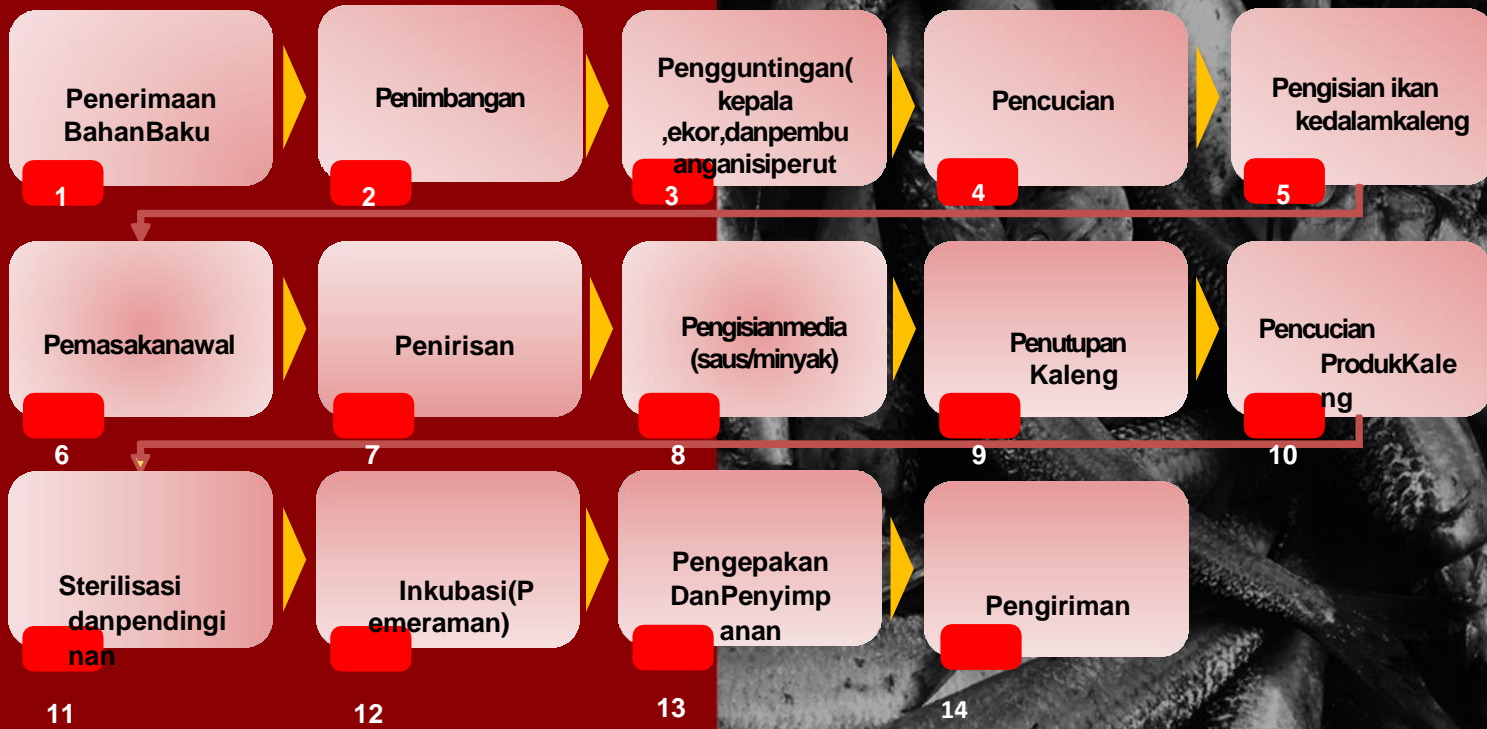
- ✓ Menggunakan ikan sardine segar.
- ✓ Tanpa penguat rasa (MSG).
- ✓ Tanpa pewarna.
- ✓ Tanpa pengawet buatan.
- ✓ Kualitas premium harga bersaing.
- ✓ Sertifikasi HACCP, Halal, SNI, BPOM.







## Proses Pengalengan Sardén



1. Bahan baku yang diterima berupa ikan segar dan ikan beku yang sesuai dengan standar SNI.
2. Penimbangan dilakukan untuk mendapatkan berat ikan yang masuk ke dalam unit pengolahan.
3. Bahan baku yang masuk ke dalam unit pengolahan dihilangkan kepala, ekor, dan siperut.
4. Ikan yang sudah dipotong, dicuci dengan menggunakan mesin rotary washer untuk menghilangkan darah dan sisik yang masih menempel pada ikan.
5. Ikan dimasukkan ke dalam kaleng sesuai dengan jenis produk dan dilakukan pengecekan oleh QC.
6. Ikan dimasak dengan menggunakan mesin exhaust box dengan suhu dan waktu yang sesuai dengan standar SNI.
7. Kaleng ditiriskan dengan menggunakan mesin decanter.
8. Pengisian media dilakukan dengan mesin sesuai dengan jenis produk.
9. Kaleng ditutup dengan mesin seamer untuk mencegah pertumbuhan bakteri.
10. Produk dicuci dengan menggunakan air panas yang larut dengan food grade.
11. Produk disterilisasi dengan menggunakan mesin retort dengan suhu dan tekanan tinggi untuk mendapatkan produk dengan kemasan hermetis.
12. Inkubasi dilakukan untuk melihat produk yang tidak sesuai standar.
13. Produk dikemas sesuai dengan jenis produk dan disimpan dalam gedung.
14. Produksi dikirim ke alam tujuan.

# Alur Proses Pengalengan Sarden

## Penerimaan Bahan Baku



## Penimbangan



## Pengguntingan



## Pencucianikan



## Pengisianikandalamkaleng



## Pemasakanawal



## Penirisan



## Pengisianmedia



## Penutupankaleng



## Pencucian kaleng



## Sterilisasi



## Inkubasi



Pengepakan



Penyimpanan



# Fasilitas Produksi

## Tepunglkan Steam dan Minyakikan



### Cold Storage



### Es Balok



## Pengalenganan





**PT SUMBER MUTIARASAMUDRA**

OFFICE/FACTORY:

PT.SumberMutiaraSamudraand

CannerySardinesPlantFacility

Address :Jl .AbahDila No.08,

KedungringinMuncar, Banyuwangi -Jawa

TimurPhone/Faximile

:+6285238846663





**PT SUMBER MUTIARA SAMUDRA**



**TERIMAKASIH**