



**Unit Pengolahan Ikan Koperasi Mina  
Muara Sejahtera**

# E - KATALOG PRODUK 2025

Unit pengolahan ikan dengan standar kualitas tinggi dan fasilitas modern untuk menjamin mutu produk terbaik.

[UPIKMMS.COM](http://UPIKMMS.COM)

# Selamat Datang di Unit Pengolahan Ikan Koperasi Mina Muara Sejahtera Spesialis Fillet & Produk Ikan Laut Lainnya yang Berkualitas

Kami menyediakan beragam ikan beku laut berkualitas, serta spesialis olahan berupa fillet, loin, dan potongan premium. semuanya diproses dengan dedikasi pada kualitas dan keamanan pangan.

## Tentang Kami

Kami adalah Unit Pengolahan Ikan Koperasi Mina Muara Sejahtera, penyedia produk ikan berkualitas yang didukung fasilitas penyimpanan terbaik. Kami melayani kebutuhan Anda akan ikan segar, olahan fillet tuna, serta berbagai produk olahan ikan lainnya.

Dengan daya tampung cold storage mencapai 120 ton dan dilengkapi teknologi terkini, kami memastikan kesegaran dan kualitas bahan baku maupun produk jadi, termasuk fillet tuna pilihan, tetap terjaga. Bermitralah dengan kami untuk mendapatkan produk ikan berkualitas tinggi dan layanan terbaik.



Tujuan Unit Pengolahan Ikan:

- Pengemasan: Mengemas produk, termasuk olahan fillet tuna, secara higienis untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan.
- Penyimpanan: Menyimpan produk dalam fasilitas cold storage koperasi.
- Meningkatkan Penyerapan Hasil Tangkapan: Membantu menyerap hasil tangkapan nelayan setempat.
- Stabilisasi Harga: Menstabilkan harga ikan di pasaran.
- Nilai Tambah & Pasar Baru: Meningkatkan nilai produk melalui inovasi seperti pengolahan fillet tuna dan membuka pangsa pasar baru.
- Menciptakan Lapangan Kerja: Membuka peluang lapangan kerja baru di wilayah setempat.
- Meningkatkan Kesejahteraan: Meningkatkan kesejahteraan para anggota koperasi.

# Tentang Produk Kami

Kami menyediakan produk hasil laut segar yang diproses dengan standar kualitas terbaik.

## Ikan Layur (Ribbon Fish)

Ikan layur segar berkualitas tinggi siap untuk diolah dan dinikmati.

## Ikan Lemuru (Sardinella longiceps)

Ikan lemuru segar pilihan, lezat dan kaya gizi.

## Ikan Tuna (Tuna Fish)

Ikan tuna pilihan, lezat dan bergizi untuk berbagai hidangan.

## Fillet Tuna

Fillet tuna segar berkualitas tinggi, praktis, tanpa duri, dan siap untuk diolah menjadi hidangan istimewa.

## Ikan Mahi-Mahi

Ikan mahi-mahi segar berkualitas dengan daging yang empuk dan lezat.

## Ikan Cakalang (Skipjack Tuna)

Ikan cakalang segar langsung dari laut, siap diolah menjadi hidangan lezat.

## Gurita (Octopus)

Gurita segar pilihan kami siap memenuhi kebutuhan restoran dan konsumen.



# Filet Tuna Loin



## Filet Tuna Loin

Filet Tuna Loin adalah potongan daging tuna bagian tengah (loin) yang memiliki tekstur lembut namun tetap padat, berwarna merah segar, dan rendah lemak. Bagian ini merupakan potongan terbaik dari tuna, sering digunakan untuk hidangan berkualitas tinggi seperti sashimi, sushi, maupun steak tuna.

Kandungan Gizi (per 100 gram filet tuna loin mentah):

- Kalori: ±150 kcal
- Protein: 26–28 gram
- Lemak: 1–3 gram
- Omega-3: 0,5–1,2 gram



### Filet Tuna Loin Co

Diproses dari tuna segar pilihan dan dipotong dengan presisi tinggi, menjaga kualitas tekstur dan warna alami. Cocok untuk kebutuhan restoran dan hotel yang mengutamakan kesegaran bahan.

### Filet Tuna Loin Natural

Dibekukan dengan teknologi quick freezing untuk mempertahankan cita rasa dan nutrisi alami ikan. Ideal untuk kebutuhan ekspor dan distribusi makanan beku berskala besar.

### Keunggulan Filet Tuna Loin

Menggunakan bahan baku tuna segar pilihan.  
Diproses secara higienis dan cepat beku untuk menjaga kualitas.  
Siap diolah menjadi berbagai hidangan premium.

# Tuna (Yellowfin)



## Tuna

Tuna adalah ikan laut populer yang termasuk dalam keluarga Scombridae, dikenal dengan teksturnya yang padat, cita rasa yang kaya, serta kandungan gizinya yang tinggi. Jenis tuna yang umum digunakan meliputi yellowfin, albacore, bluefin, skipjack, dan bigeye — banyak dimanfaatkan untuk hidangan sushi, steak panggang, dan produk olahan beku atau kalengan.

Kandungan Gizi (per 100 gram tuna mentah, dapat sedikit berbeda tergantung jenis):

- Kalori: 130–160 kcal
- Protein: 23–29 gram
- Lemak: 1–5 gram (tergantung jenisnya)
- Lemak Jenuh: 0,3–1 gram
- Asam Lemak Omega-3: 0,2–1,6 gram (kaya akan EPA dan DHA)



### Tuna Segar Tangkapan Laut

Tuna segar hasil tangkapan langsung dari laut, memiliki tekstur daging yang padat dan warna cerah alami. Sangat cocok untuk kebutuhan pasar premium seperti restoran dan ekspor.



### Tuna Bersih Siap Olah

Tuna telah dibersihkan dan dipotong sesuai standar kebersihan, siap untuk diproses lebih lanjut menjadi berbagai produk olahan seperti sashimi, steak, atau fillet.



### Tuna Beku Siap Ekspor

Tuna disimpan dalam kondisi beku dengan suhu terkendali untuk menjaga kesegaran, cita rasa, dan kandungan gizi, cocok untuk kebutuhan eksport atau industri makanan berskala besar.

# Layur (Ribbon Fish)



## Layur(Ribbon Fish)

Ikan layur, dikenal juga sebagai haintail atau cutlassfish (keluarga Trichiuridae, umumnya *Trichiurus lepturus*), adalah ikan laut berbentuk panjang dan ramping dengan tubuh berwarna perak mengilap menyerupai pita atau pedang. Ikan ini banyak ditemukan di perairan tropis dan subtropis di seluruh dunia, dan menjadi bahan makanan populer di berbagai negara Asia seperti Tiongkok, Korea, dan Jepang.

Kandungan Gizi (per 100 gram ikan layur mentah):

- Kalori: 100–130 kcal
- Protein: 18–20 gram
- Lemak: 4–6 gram
- Lemak Jenuh: 1–1,5 gram
- Asam Lemak Omega-3: Jumlah sedang
- Kolesterol: 60–80 mg



### Penerimaan Layur Segar

Layur segar berkualitas tinggi baru diterima dari nelayan, siap untuk diproses dengan standar kebersihan yang ketat.

### Penyortiran dan Pembersihan

Ikan layur dibersihkan dan disortir dengan cermat untuk menjaga kesegaran dan kualitas produk sebelum proses pembekuan atau distribusi.

### Siap Didistribusikan

Layur beku siap didistribusikan, ideal untuk kebutuhan ekspor maupun industri makanan berskala besar.

# Sotong (Cuttlefish)



## Cuttlefish

Sotong adalah jenis hewan laut bertubuh lunak dari keluarga Sepiidae, dikenal dengan tekstur daging yang kenyal, rasa gurih alami, serta kandungan gizinya yang tinggi. Sotong banyak digunakan dalam berbagai masakan Asia, baik digoreng, dibakar, maupun diolah menjadi produk beku untuk ekspor.

Kandungan Gizi (per 100 gram sotong mentah):

- Kalori: 80–90 kcal
- Protein: 16–18 gram
- Lemak: 1–2 gram
- Lemak Jenuh: 0,3 gram
- Asam Lemak Omega-3: Jumlah sedang
- Kolesterol: 100–120 mg
- Natrium: 200–250 mg

### Vitamin dan Mineral Utama:

- Vitamin B12: Tinggi, penting untuk fungsi saraf dan pembentukan sel darah merah.
- Vitamin D: Mendukung kesehatan tulang dan sistem imun.
- Selenium: Berperan dalam perlindungan antioksidan dan fungsi tiroid.
- Zat Besi (Fe): Penting untuk transportasi oksigen dalam darah.
- Fosfor (P): Esensial bagi kesehatan tulang dan gigi.



### Sotong Beku

Sotong disusun rapi dan dibekukan dalam bentuk blok untuk memudahkan penyimpanan serta distribusi dalam jumlah besar. Cocok untuk kebutuhan ekspor dan pasokan grosir industri makanan laut.

### Sotong Mentah Bersih

Sotong mentah yang telah dibersihkan dengan standar kebersihan tinggi, siap diolah lebih lanjut untuk keperluan kuliner maupun industri. Menjaga kesegaran dan kualitas asli daging sotong.

### Sotong Utuh Segar

Sotong segar utuh dengan kilau alami dan tekstur yang padat, ideal untuk pilihan produk seafood berkualitas premium.

# Cumi-Cumi (Rubber Squid)



## Cumi-Cumi (Rubber Squid)

Cumi-cumi adalah hewan laut bertubuh lunak dari keluarga Loliginidae, dikenal dengan teksturnya yang kenyal dan rasa gurih alami. Daging cumi-cumi sangat digemari di berbagai masakan Asia maupun internasional, seperti goreng tepung, bakar, tumis, dan produk olahan beku untuk ekspor.

Kandungan Gizi (per 100 gram cumi-cumi mentah):

- Kalori: 90–100 kcal
  - Protein: 15–17 gram
  - Lemak: 1–2 gram
  - Lemak Jenuh: 0,4 gram
  - Asam Lemak Omega-3: Jumlah sedang
  - Kolesterol: 230–260 mg
- Natrium: 40–50 mg.

### Vitamin dan Mineral Utama:

- Vitamin B12: Tinggi, penting untuk pembentukan sel darah merah dan fungsi saraf.
- Vitamin B6: Mendukung fungsi dan perkembangan otak.
- Selenium: Antioksidan kuat yang membantu menjaga daya tahan tubuh.
- Fosfor (P): Berperan penting dalam kesehatan tulang dan gigi.
- Tembaga (Cu): Diperlukan untuk penyerapan zat besi dan produksi energi.



### Cumi-Cumi Beku

Cumi-cumi disusun rapi dan dibekukan dalam bentuk blok untuk penyimpanan efisien dan distribusi berskala besar. Cocok untuk kebutuhan ekspor maupun pasokan industri makanan laut.



### Cumi-Cumi Mentah Bersih

Cumi-cumi segar yang telah dibersihkan dan siap diolah lebih lanjut, menjaga kesegaran, warna, dan kualitas daging agar tetap prima.



### Cumi-Cumi Utuh Segar

Cumi-cumi utuh dengan tekstur kenyal dan kilau alami, ideal untuk produk seafood premium di restoran maupun pasar ekspor.

# Cumi Loligo (Loligo Squid)



## Cumi Loligo

Cumi Loligo adalah jenis cumi-cumi dari genus *Loligo*, dikenal dengan tekstur dagingnya yang lembut, rasa gurih alami, dan warna tubuh yang cerah. Jenis cumi ini banyak ditemukan di perairan tropis dan subtropis, serta menjadi bahan utama dalam berbagai hidangan laut seperti cumi goreng, tumis, dan olahan beku untuk ekspor maupun kebutuhan restoran.

Kandungan Gizi (per 100 gram cumi loligo mentah):

- Kalori: 80–95 kcal
- Protein: 15–16 gram
- Lemak: 1 gram
- Lemak Jenuh: 0,3 gram
- Asam Lemak Omega-3: Jumlah sedang
- Kolesterol: 200–220 mg
- Natrium: 40–60 mg

### Vitamin dan Mineral Utama:

- Vitamin B12: Tinggi, penting untuk kesehatan saraf dan pembentukan sel darah merah.
- Vitamin B6: Mendukung metabolisme dan fungsi otak.
- Fosfor (P): Membantu memperkuat tulang dan gigi.
- Seng (Zn): Mendukung sistem kekebalan tubuh dan regenerasi sel.
- Selenium: Berfungsi sebagai antioksidan untuk melindungi sel tubuh.
- Tembaga (Cu): Berperan dalam metabolisme zat besi dan menjaga kesehatan jantung.



### Cumi Loligo Beku

Cumi loligo segar yang telah dibersihkan dan dibekukan dalam bentuk blok padat untuk penyimpanan efisien dan distribusi industri berskala besar. Cocok untuk kebutuhan ekspor dan rantai pasok makanan laut global.

### Cumi Loligo Bersih Siap Masak

Cumi loligo segar yang sudah dibersihkan, mempertahankan rasa alami dan tekstur lembutnya. Ideal untuk kebutuhan restoran, katering, dan industri pengolahan makanan laut.

### Cumi Loligo Utuh Segar

Cumi loligo utuh dengan warna cerah alami dan tekstur padat, sangat diminati di pasar seafood premium serta industri kuliner berkualitas tinggi.

# Ikan Layang (Mackerel Scad / Decapterus)



## Ikan Layang

Ikan lemuru, atau dikenal juga sebagai shortfin scad (Decapterus), merupakan ikan laut kecil yang banyak ditemukan di perairan tropis dan subtropis. Ikan ini dikenal dengan rasa gurihnya, tekstur daging yang lembut, serta kandungan gizinya yang tinggi, terutama asam lemak omega-3. Lemuru sering diolah menjadi ikan beku, kaleng, maupun bahan dasar aneka masakan laut khas Asia.

Kandungan Gizi (per 100 gram ikan lemuru mentah):

- Kalori: 130–150 kcal
- Protein: 18–20 gram
- Lemak: 4–6 gram
- Lemak Jenuh: 1,5 gram
- Asam Lemak Omega-3: Tinggi
- Kolesterol: 50–70 mg
- Natrium: 40–60 mg

### Vitamin dan Mineral Utama:

- Vitamin B12: Meningkatkan produksi sel darah merah dan mendukung fungsi sistem saraf.
- Vitamin D: Membantu penyerapan kalsium serta menjaga kekuatan tulang dan gigi.
- Selenium: Bertindak sebagai antioksidan untuk melindungi sel tubuh.
- Fosfor (P): Mendukung kesehatan tulang dan gigi.
- Yodium (I): Esensial untuk fungsi kelenjar tiroid yang sehat.



### Lemuru Beku

Ikan lemuru segar dikemas dan dibekukan dengan hati-hati untuk menjaga kesegaran, cita rasa, dan nilai gizinya. Cocok untuk penyimpanan jangka panjang, kebutuhan ekspor, serta distribusi ke pasar seafood internasional.

### Lemuru Bersih Mentah

Lemuru segar yang telah dibersihkan, siap untuk diolah lebih lanjut atau digunakan langsung dalam berbagai hidangan. Menjamin kualitas dan keamanan untuk kebutuhan restoran, rumah tangga, maupun industri pengolahan.

### Lemuru Utuh Segar

Ikan lemuru segar dengan warna alami dan tekstur padat, ideal untuk pasar seafood premium, kemasan siap masak, atau penjualan lokal berkualitas tinggi.

# Ikan Lemuru (Sardinella Fish)



## Sardinella Fish

Ikan lemuru, juga dikenal sebagai Sardinella, adalah ikan laut kecil yang termasuk dalam famili Clupeidae. Ikan ini memiliki tubuh ramping berwarna perak cerah dengan daging lembut dan cita rasa gurih khas. Lemuru banyak ditemukan di perairan tropis dan subtropis, serta menjadi salah satu sumber protein hewani penting di kawasan Asia Tenggara. Kandungan Gizi (per 100 gram ikan lemuru mentah):

- Kalori: 130–150 kcal
- Protein: 18–20 gram
- Lemak: 4–6 gram
- Lemak Jenuh: 1,5 gram
- Asam Lemak Omega-3: Tinggi
- Kolesterol: 50–70 mg
- Natrium: 40–60 mg

### Vitamin dan Mineral Utama:

- Vitamin B12: Membantu pembentukan sel darah merah dan mendukung fungsi sistem saraf.
- Vitamin D: Meningkatkan penyerapan kalsium dan menjaga kekuatan tulang serta gigi.
- Selenium: Berfungsi sebagai antioksidan alami untuk melindungi sel tubuh.
- Fosfor (P): Menjaga kesehatan tulang dan jaringan gigi.
- Yodium (I): Penting untuk mendukung fungsi normal kelenjar tiroid.



### Lemuru Beku

Ikan lemuru dikemas dan dibekukan dengan hati-hati untuk menjaga kesegaran, rasa alami, serta kandungan nutrisinya. Cocok untuk penyimpanan jangka panjang, kebutuhan ekspor, dan distribusi ke pasar seafood global.

### Lemuru Bersih Mentah

Lemuru segar yang telah dibersihkan dan siap untuk diolah lebih lanjut atau digunakan langsung sebagai bahan masakan. Menjamin kebersihan, keamanan, dan kualitas terbaik untuk industri makanan maupun rumah tangga.

### Lemuru Utuh Segar

Ikan lemuru utuh dengan kilau alami dan tekstur daging padat, ideal untuk pasar seafood premium, kemasan siap masak, atau kebutuhan restoran berkualitas tinggi.

# Udang Vaname (Litopenaeus vannamei)



## Udang Vaname Beku

Udang vaname dibekukan dengan hati-hati untuk menjaga kesegaran alami, cita rasa, dan kandungan gizinya. Cocok untuk penyimpanan jangka panjang, kebutuhan ekspor, serta pasokan industri makanan laut berskala besar. Diproses di fasilitas higienis untuk memastikan keamanan dan mutu tinggi setiap produk.



## Udang Vaname Bersih Siap Olah

Udang vaname segar yang telah dibersihkan, siap untuk dimasak langsung atau diproses lebih lanjut. Cocok untuk kebutuhan restoran, katering, dan rumah tangga. Praktis digunakan tanpa mengurangi kesegaran serta tekstur daging.



## Udang Vaname Segar Utuh

Udang vaname segar dengan warna mengilap dan tekstur daging yang padat. Dipanen langsung dan dikemas segera untuk menjaga kualitas terbaik. Ideal untuk pasar seafood premium, restoran, dan kemasan siap masak berkualitas tinggi.

# **Unit Pengolahan Ikan Koperasi Mina Muara Sejahtera**

---



**Terima kasih telah membaca e-katalog ini.  
Kami berharap dapat  
membangun kemitraan yang  
kuat dan sukses bersama Anda.**

## **HUBUNGI KAMI DI SINI:**

**BADAN HUKUM TERDAFTAR: AHU-0002922.AH.01.28 TAHUN 2021**



+6281383514701



unitperikananterpadu@gmail.com



Jl. Kp.Harapan II. Desa Muara.Kab,Lebak,  
Prov Banten



**upikmms.com**