



CV AZKA PUTRA SEGARA



*“From Our
Pristine
Waters to Your
Global Table”*





Daftar Isi

<u>Tentang Kami</u>	2
<u>Sejarah</u>	3
<u>Produk</u>	4
<u>Proses</u>	14
<u>Sertifikasi</u>	15
<u>Kontak</u>	16

Table of Contents

<u>About us</u>	2
<u>History</u>	3
<u>Products</u>	4
<u>Process</u>	14
<u>Certification</u>	15
<u>Contacts</u>	16



Tentang Kami

CV Azka Putra Segara berdiri dengan sebuah misi yang jelas: menghadirkan kekayaan dan keunggulan hasil laut Indonesia ke meja makan dunia. Nama kami, yang terinspirasi dari samudera luas, mencerminkan komitmen mendalam terhadap laut sebagai sumber kehidupan dan anugerah. Kami bukan sekadar distributor; kami adalah *gatekeeper* kualitas yang menghubungkan nelayan tradisional dan petambak terpilih dengan pasar domestik dan global yang menjanjikan.

About Us

CV Azka Putra Segara was founded with a clear mission: to bring the richness and excellence of Indonesian seafood to the world's dining tables. Our name, inspired by the vast ocean, reflects our deep commitment to the sea as a source of life and blessing. We are not just a distributor; we are a quality gatekeeper, connecting traditional fishermen and selected fish farmers with promising domestic and global markets.

OUR VISION

Menjadi perusahaan perdagangan hasil perikanan yang inovatif, terpercaya, dan berdaya saing global dalam menyediakan produk hasil laut berkualitas tinggi bagi pasar nasional maupun internasional.

To become an innovative and trusted seafood trading company with global competitiveness in delivering high-quality marine products to both domestic and international markets.

OUR MISSION

- Menyediakan produk hasil laut beku dengan kualitas premium melalui sistem penanganan dan penyimpanan berstandar tinggi.
- Menjamin keamanan, kesegaran, dan mutu produk melalui penerapan rantai dingin yang konsisten dan proses yang higienis.
- Mengembangkan berbagai varian produk hasil laut untuk memenuhi kebutuhan pasar yang beragam.
- Membangun hubungan kemitraan yang berkelanjutan dengan pelanggan dan mitra bisnis di tingkat nasional maupun global.
- *To provide premium frozen seafood products through high-standard handling and storage systems.*
- *To ensure product safety, freshness, and quality through consistent cold chain management and hygienic processes.*
- *To develop a diverse range of seafood products to meet evolving market demands.*
- *To build sustainable partnerships with customers and business partners at both national and global levels.*

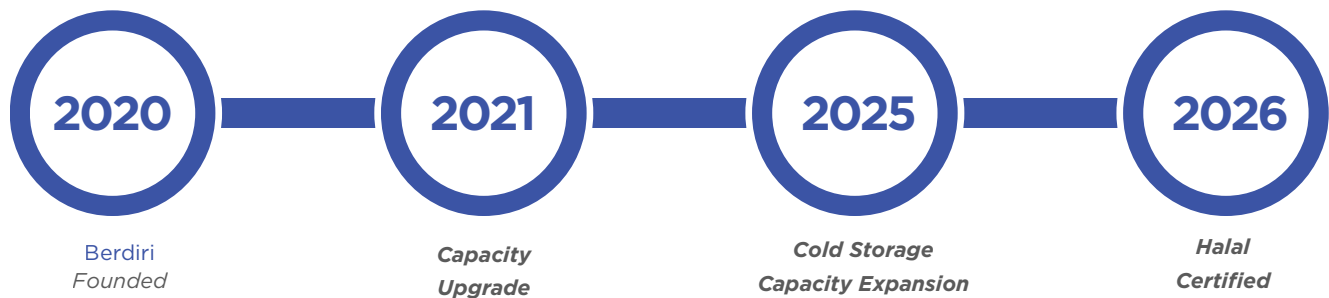


Sejarah Perusahaan

Berdiri sejak 2020 di Rembang, Jawa Tengah, kami mengkhususkan diri dalam penyortiran, pengolahan, dan ekspor produk seafood beku berkualitas tinggi. Portofolio utama kami meliputi udang vaname, rajungan (*soft-shell crab*), cumi-cumi, dan berbagai spesies ikan demersal. Melalui proses seleksi bahan baku yang ketat dan penerapan teknologi pengolahan modern, kami memastikan setiap produk yang kami kirim memenuhi standar kesegaran, keamanan pangan, dan cita rasa terbaik.

Company History

Established in 2020 in Rembang, Central Java we specialize in the sorting, processing, and export of high-quality frozen seafood products. Our core portfolio includes whiteleg shrimp, soft-shell crab, squid, and various demersal fish species. Through a rigorous raw material selection process and the application of modern processing technology, we ensure that every product we ship meets the highest standards for freshness, food safety, and taste.





Produk

CV Azka Putra Segara menghadirkan berbagai produk hasil laut berkualitas dari perairan Indonesia yang kaya akan sumber daya alam. Produk kami meliputi ikan segar, ikan beku, kepiting, udang, dan kerang yang dipilih secara selektif untuk memastikan kesegaran, kualitas, dan keamanan pangan.

Melalui sistem penanganan yang higienis serta pengelolaan rantai dingin yang terjaga, setiap produk diproses dan disimpan dengan standar tinggi agar tetap mempertahankan kualitas terbaik hingga sampai ke tangan konsumen. Kami berkomitmen untuk menyediakan hasil laut yang memenuhi kebutuhan pasar domestik maupun internasional.

Products

CV Azka Putra Segara offers a wide range of high-quality seafood products sourced from Indonesia's rich marine resources. Our product selection includes fresh fish, frozen fish, crabs, shrimp, and shellfish, carefully selected to ensure freshness, quality, and food safety.

Through hygienic handling processes and well-maintained cold chain management, each product is processed and stored under strict standards to preserve its optimal quality until it reaches customers. We are committed to supplying seafood products that meet the demands of both domestic and international markets.

Ikan Segar
Fresh Fish



Ikan Beku
Frozen Fish



Kepiting
Crab



Udang
Shrimp



Kerang
Shellfish





Ikan Demersal *Demersal Fish*

Ikan demersal premium Indonesia berasal dari perairan tropis yang kaya dan produktif, ditangkap dari habitat alami dasar laut seperti pasir, lumpur, dan terumbu karang. Dikenal dengan tekstur daging yang padat, rasa yang khas, dan kualitas yang konsisten, ikan demersal menjadi pilihan utama pasar seafood internasional.

Didukung oleh sistem penanganan higienis dan rantai dingin berstandar ekspor, kami memastikan setiap produk mempertahankan kesegaran, keamanan, dan mutu terbaik hingga tiba di pasar global.

Premium Indonesian demersal fish are sourced from rich and productive tropical waters, harvested from natural seabed habitats such as sandy bottoms, muddy areas, and coral reefs. Known for their firm texture, distinctive flavor, and consistent quality, demersal species are highly preferred in the international seafood market.

Supported by hygienic handling processes and export-standard cold chain systems, we ensure optimal freshness, safety, and quality from harvest to global destination.



IKAN KERAPU / LODY
GROUPE FISH



IKAN KAKAP
SNAPPER FISH



IKAN KAKAP MERAH
RED SNAPPER FISH



IKAN BARRAMUNDI
SEA BASS FISH



IKAN KURISI
THREADFIN BREEM FISH



IKAN MANYUNG
SEA CATFISH



IKAN SEBELAH
FLOUNDER / FLATFISH



IKAN GULAMA
CROAKER / DRUM FISH



IKAN PARI
STINGRAY FISH



IKAN LAYUR
LARGEHEAD HAIRTAIL / RIBBONFISH

**in addition to the products listed in this catalog, we are pleased to accommodate customized seafood requests based on customer needs.*



Ikan Pelagis *Pelagic Fish*

Ikan pelagis premium Indonesia berasal dari perairan tropis yang dinamis dan kaya nutrisi, hidup di kolom air terbuka baik di permukaan maupun perairan menengah. Spesies seperti tuna, cakalang, tongkol, dan kembung dikenal memiliki tekstur daging yang khas, cita rasa kuat, serta kandungan protein dan omega-3 yang tinggi, menjadikannya komoditas unggulan di pasar global.

Melalui proses penanganan cepat di atas kapal dan sistem rantai dingin berstandar ekspor, kami menjaga kesegaran, warna alami, dan kualitas terbaik produk hingga sampai ke tangan buyer internasional.

Premium Indonesian pelagic fish are sourced from nutrient-rich tropical waters, inhabiting the open water column from surface to mid-depth levels. Species such as tuna, skipjack, mackerel tuna, and Indian mackerel are recognized for their distinctive texture, rich flavor, and high protein and omega-3 content, making them highly demanded in global seafood markets.

With rapid onboard handling and export-standard cold chain management, we ensure superior freshness, natural color retention, and premium quality from catch to international destination.



IKAN KEMBUNG
MACKEREL FISH



IKAN LAYANG
SCAD FISH



IKAN SELAR
YELLOWTAIL SCAD



IKAN TERI
ANCHOVY



IKAN LEMURU
SARDINE FISH



IKAN TEMBANG
GOLDSTRIPE SARDINE



IKAN BENTONG
BIGEYE SCAD FISH



IKAN TUNA SIRIP KUNING
YELLOWFIN TUNA



IKAN CAKALANG
SKIPJACK TUNA



IKAN TONGKOL
MACKEREL TUNA



IKAN TENGGIRI
SPANISH MACKEREL



IKAN MARLIN
MARLIN



Ikan Pelagis *Pelagic Fish*

Ikan pelagis premium Indonesia berasal dari perairan tropis yang dinamis dan kaya nutrisi, hidup di kolom air terbuka baik di permukaan maupun perairan menengah. Spesies seperti tuna, cakalang, tongkol, dan kembung dikenal memiliki tekstur daging yang khas, cita rasa kuat, serta kandungan protein dan omega-3 yang tinggi, menjadikannya komoditas unggulan di pasar global.

Melalui proses penanganan cepat di atas kapal dan sistem rantai dingin berstandar ekspor, kami menjaga kesegaran, warna alami, dan kualitas terbaik produk hingga sampai ke tangan buyer internasional.

Premium Indonesian pelagic fish are sourced from nutrient-rich tropical waters, inhabiting the open water column from surface to mid-depth levels. Species such as tuna, skipjack, mackerel tuna, and Indian mackerel are recognized for their distinctive texture, rich flavor, and high protein and omega-3 content, making them highly demanded in global seafood markets.

With rapid onboard handling and export-standard cold chain management, we ensure superior freshness, natural color retention, and premium quality from catch to international destination.



IKAN TODAK
SWORDFISH



IKAN LAYARAN
SAILFISH



IKAN BAWAL HITAM / DORANG
BLACK POMFRET FISH



IKAN LEMADANG
MAHI-MAHI



Udang Shrimp

Udang laut Indonesia berasal dari perairan tropis yang kaya nutrisi dan dikenal memiliki kualitas, rasa, serta tekstur yang unggul. Spesies seperti udang vannamei, udang windu, dan udang jerbung menjadi komoditas seafood bernilai tinggi yang banyak diminati di pasar internasional karena dagingnya yang manis, segar, dan kaya protein. Melalui proses penanganan yang higienis serta sistem rantai dingin berstandar ekspor, kami memastikan setiap produk udang mempertahankan kesegaran alami, warna yang optimal, dan kualitas terbaik hingga sampai ke pasar global.

Indonesian shrimp are sourced from nutrient-rich tropical waters and are widely recognized for their superior quality, flavor, and texture. Species such as whiteleg shrimp, black tiger shrimp, and banana shrimp are highly valued seafood commodities in the global market due to their naturally sweet taste, freshness, and high protein content.

Supported by hygienic handling processes and export-standard cold chain management, we ensure that every shrimp product maintains its natural freshness, vibrant color, and premium quality from harvest to global destination.



UDANG WINDU
TIGER PRAWN



UDANG VANAME
WHITELEG SHRIMP



UDANG KIPAS
SLIPPER LOBSTER



UDANG DOGOL
ENDEAVOUR PRAWN



UDANG REBON
KRILL / TINY SHRIMP

**in addition to the products listed in this catalog, we are pleased to accommodate customized seafood requests based on customer needs.*



Kepiting Crab

Kepiting dikenal sebagai salah satu seafood premium dengan cita rasa yang khas dan tekstur daging yang padat serta manis alami. Kepiting Indonesia berkembang dalam lingkungan yang kaya nutrisi sehingga menghasilkan kualitas daging yang unggul.

Komoditas seperti kepiting bakau menjadi favorit di berbagai pasar internasional, baik untuk restoran, hotel, maupun industri kuliner premium. Dengan proses penanganan yang terjaga dan standar penyimpanan yang optimal, kepiting Indonesia dapat disajikan dengan kualitas terbaik untuk memenuhi kebutuhan pasar global.

Indonesian crab is widely recognized as a premium seafood delicacy, valued for its naturally sweet flavor and firm, succulent meat. Thriving in tropical coastal ecosystems such as mangrove forests and estuarine waters, Indonesian crabs grow in nutrient-rich habitats that contribute to their exceptional quality.

Species such as mud crab are highly favored in international markets, particularly in the hospitality and premium culinary sectors. With careful handling and proper preservation standards, Indonesian crab products are delivered with consistent quality to meet the expectations of global seafood buyers.



KEPITING BAKAU
MUD CRAB



RAJUNGAN
BLUE SWIMMING CRAB



Kerang Shell Fish

Kerang laut Indonesia merupakan hasil laut yang tumbuh di perairan pesisir yang kaya nutrisi, seperti wilayah pantai berpasir dan perairan berlumpur. Berbagai jenis kerang dikenal memiliki rasa yang khas, tekstur lembut, serta kandungan protein dan mineral yang tinggi, menjadikannya bahan pangan laut yang populer di berbagai masakan internasional.

Dengan potensi sumber daya laut yang melimpah, kerang dari Indonesia menjadi salah satu komoditas seafood yang diminati di pasar global. Melalui proses penanganan yang higienis dan sistem penyimpanan yang terkontrol, kualitas dan kesegaran kerang dapat dipertahankan hingga sampai ke konsumen.

Indonesian shellfish are harvested from nutrient-rich coastal waters, including sandy shores and muddy seabeds. Known for their distinctive flavor, tender texture, and high nutritional value, shellfish are widely appreciated as a versatile ingredient in various international seafood cuisines.

With abundant marine resources, Indonesian shellfish have become an attractive commodity in the global seafood market. Through hygienic handling and controlled storage systems, their freshness and quality are carefully maintained for international distribution.



KERANG SIMPING
SCALLOP



DAGING KERANG SIMPING
SCALLOP MEAT



KERANG TIRAM
OYSTER



DAGING KERANG TIRAM
OYSTER MEAT



KERANG HIJAU
GREEN MUSSEL



DAGING KERANG HIJAU
GREEN MUSSEL MEAT



Kerang Shell Fish

Kerang laut Indonesia merupakan hasil laut yang tumbuh di perairan pesisir yang kaya nutrisi, seperti wilayah pantai berpasir dan perairan berlumpur. Berbagai jenis kerang dikenal memiliki rasa yang khas, tekstur lembut, serta kandungan protein dan mineral yang tinggi, menjadikannya bahan pangan laut yang populer di berbagai masakan internasional.

Dengan potensi sumber daya laut yang melimpah, kerang dari Indonesia menjadi salah satu komoditas seafood yang diminati di pasar global. Melalui proses penanganan yang higienis dan sistem penyimpanan yang terkontrol, kualitas dan kesegaran kerang dapat dipertahankan hingga sampai ke konsumen.

Indonesian shellfish are harvested from nutrient-rich coastal waters, including sandy shores and muddy seabeds. Known for their distinctive flavor, tender texture, and high nutritional value, shellfish are widely appreciated as a versatile ingredient in various international seafood cuisines.

With abundant marine resources, Indonesian shellfish have become an attractive commodity in the global seafood market. Through hygienic handling and controlled storage systems, their freshness and quality are carefully maintained for international distribution.



KERANG DARAH
BLOOD CLAM



DAGING KERANG DARAH
BLOOD CLAM MEAT



KERANG BAMBU
RAZOR CLAM



DAGING KERANG BAMBU
RAZOR CLAM MEAT



KERANG BATIK
BATIK CLAM



DAGING KERANG BATIK
BATIK CLAM MEAT



Kerang *Shell Fish*

Kerang laut Indonesia merupakan hasil laut yang tumbuh di perairan pesisir yang kaya nutrisi, seperti wilayah pantai berpasir dan perairan berlumpur. Berbagai jenis kerang dikenal memiliki rasa yang khas, tekstur lembut, serta kandungan protein dan mineral yang tinggi, menjadikannya bahan pangan laut yang populer di berbagai masakan internasional.

Dengan potensi sumber daya laut yang melimpah, kerang dari Indonesia menjadi salah satu komoditas seafood yang diminati di pasar global. Melalui proses penanganan yang higienis dan sistem penyimpanan yang terkontrol, kualitas dan kesegaran kerang dapat dipertahankan hingga sampai ke konsumen.

Indonesian shellfish are harvested from nutrient-rich coastal waters, including sandy shores and muddy seabeds. Known for their distinctive flavor, tender texture, and high nutritional value, shellfish are widely appreciated as a versatile ingredient in various international seafood cuisines.

With abundant marine resources, Indonesian shellfish have become an attractive commodity in the global seafood market. Through hygienic handling and controlled storage systems, their freshness and quality are carefully maintained for international distribution.



KERANG MACAN
BABYLON SHELL



KERANG SUMPIL
MINIATURE AWLSNAIL



KERANG SAWAH
FRESHWATER CLAM



KERANG KAMPAK
PEN SHELL



KERANG TEROMPET
TRITON'S TRUMPET

**in addition to the products listed in this catalog, we are pleased to accommodate customized seafood requests based on customer needs.*



Cumi-Cumi Squid

Cumi-cumi berasal dari perairan tropis yang produktif dan dikenal luas karena kualitas dagingnya yang lembut serta rasa yang khas. Dengan tekstur yang kenyal dan cita rasa yang ringan namun gurih, cumi-cumi menjadi salah satu bahan seafood yang sangat populer dalam berbagai hidangan internasional.

Didukung oleh proses penanganan yang cepat serta sistem penyimpanan dingin yang terjaga, cumi-cumi dari Indonesia dapat mempertahankan kesegaran, warna alami, dan kualitas optimal untuk memenuhi kebutuhan pasar domestik maupun global.

Indonesian squid are sourced from productive tropical waters and are widely appreciated for their tender texture and distinctive seafood flavor. With a firm yet delicate bite, squid is a versatile ingredient commonly used in a wide variety of international seafood dishes.

Through rapid handling and well-maintained cold storage systems, Indonesian squid products retain their natural freshness, color, and optimal quality to meet the demands of both domestic and global markets.



CUTTLEFISH

- Utuh / Whole Round



CUTTLEFISH

- Whole Clean



LOLIGO SQUID



LOLIGO SQUID

- Whole Clean



LOLIGO SQUID

- IQF (Individual Quick Freezing)



LOLIGO SQUID

- Ring Cut



DRIED SQUID

**in addition to the products listed in this catalog, we are pleased to accommodate customized seafood requests based on customer needs.*



CV Azka Putra Segara

Lojigawaran, Kedungrejo,
Rembang, Jawa Tengah

 +6287889965974

 aps.azkaputrasegara@gmail.com

 [azkaputrasegara.id](https://www.instagram.com/azkaputrasegara.id)

 [azkaputrasegara.id](https://www.tiktok.com/@azkaputrasegara.id)