

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR BIDANG PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN



PARUGA PARENTA DAN NGGAHI RAWI PAHU

**PEMERINTAH KABUPATEN DOMPU
DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
JLN. DIPONEGORO NO.7 KEL. MONTABARU KEC. WOJA (84219)**

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

	Nomor SOP	500.5/64/Dislutkan/2025
	Tanggal Pembuatan	20 Februari 2025
	Tanggal Efektif	20 Februari 2025
	Tanggal Revisi	-
DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN KABUPATEN DOMPU	Disahkan Oleh	Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Dompu  Amruddin, S.Hut Pembina Utama Muda (IV/c) NIP. 19711130 199803 1 009
BIDANG PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN		
SOP PEMBUATAN PESONA PESISIR (Pengembangan Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi untuk Peningkatan Nilai Tambah Sumber Daya Pesisir)		

Dasar Hukum	Kualifikasi pelaksanaan
1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. 2. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009. 3. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.	1. Memahami prinsip pengolahan pangan berbahan dasar hasil perikanan. 2. Memahami proses produksi makanan yang higienis dan aman dikonsumsi. 3. Memahami teknik pengolahan ikan dan rumput laut menjadi produk pangan bernilai tambah. 4. Memahami prosedur pengemasan dan penyimpanan produk olahan. 5. Memahami prinsip higiene dan sanitasi pangan.
Keterkaitan	Peralatan/ Perlengkapan
1. Bidang Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan 2. Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) 3. Pelaku UMKM 4. Masyarakat	Kompor, wajan, teflon, panci, baskom, blender/chopper, pisau, talenan, spatula, sendok, saringan, timbangan digital, wadah pencampur, freezer, plastik kemasan atau vacuum sealer (apabila tersedia).

Peringatan	Pencatatan dan pendataan
Kegiatan produksi harus dilakukan sesuai SOP untuk menjaga kualitas, keamanan pangan, kebersihan produk, serta konsistensi cita rasa.	Dokumentasi kegiatan produksi disimpan dalam bentuk dokumen manual dan elektronik.

ALAT KERJA DAN SOP PEMBUATAN PESONA PESISIR
(Risol Ikan dan Rumput Laut sebagai Camilan Bergizi)

A. ALAT KERJA

1. Kompor

Kompor digunakan sebagai sumber panas untuk memasak bahan isian risol dan proses penggorengan.

2. Wajan

Wajan digunakan sebagai wadah untuk menumis bahan isian ikan dan rumput laut

3. Teflon

Teflon digunakan untuk membuat kulit risol

4. Panci

Panci digunakan untuk merebus ikan sebelum dilakukan proses pengolahan.

5. Blender/Chopper

Blender digunakan untuk menghaluskan daging ikan agar menghasilkan tekstur isian yang lembut.

6. Pisau

Pisau digunakan untuk membersihkan dan memotong bahan baku seperti ikan dan rumput laut.

7. Talenan

Talenan digunakan sebagai alas pemotongan bahan baku.

8. Baskom

Baskom digunakan sebagai wadah pencucian bahan dan pencampuran adonan

9. Freezer

Freezer digunakan untuk penyimpanan produk beku

B. STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

1. Persiapan Bahan

a. Ikan segar

b. Siapkan seluruh bahan baku.

c. Pastikan ikan tenggiri dalam kondisi segar.

- d. Gunakan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* (cotoni) yang bersih.
- e. Timbang seluruh bahan sesuai formulasi.
- f. Pisahkan bahan isian, bahan kulit, dan bahan pelapis.

2. Persiapan Ikan dan Rumput Laut

- a. Ikan dibersihkan menggunakan air bersih.
- b. Cuci ikan menggunakan air mengalir.
- c. Kukus atau rebus ikan selama ± 20 –30 menit.
- d. Pisahkan daging dari tulang.
- e. Suwir hingga halus.
- f. Cuci rumput laut.
- g. Rendam dalam air tawar selama 2–3 jam dengan beberapa kali pergantian air.
- h. Tiriskan.
- i. Cincang halus.

3. Pembuatan Kulit Risol

- a. Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, minyak, dan air.
- b. Aduk hingga tidak menggumpal.
- c. Diamkan selama 10–15 menit.
- d. Tuang adonan pada teflon panas.
- e. Masak hingga menjadi lembaran kulit.

4. Pembuatan Isian Risol

- a. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, dan kemiri.
- b. Tumis bersama serai dan daun jeruk.
- c. Masukkan ikan suwir.
- d. Tambahkan rumput laut.
- e. Tambahkan garam, lada, dan penyedap.
- f. Masak hingga air menyusut.
- g. Dinginkan.

5. Pembentukan Risol

- a. Siapkan kulit.
- b. Isi secukupnya.
- c. Lipat sisi kanan dan kiri.
- d. Gulung hingga rapat.
- e. Rekatkan menggunakan adonan perekat.

- f. Celupkan ke adonan perekat.
- g. Balurkan tepung panir hingga merata.

6. Penggorengan

- a. Panaskan minyak pada suhu sekitar 170–180°C.
- b. Goreng selama 3–5 menit.
- c. Balik hingga matang merata.
- d. Angkat.
- e. Tiriskan.

7. Pengemasan dan Penyimpanan

- a. Dinginkan produk.
- b. Masukkan ke kemasan food grade.
- c. Untuk produk siap saji, simpan pada suhu ruang dan segera dipasarkan.
- d. Untuk produk frozen, simpan pada suhu –18°C.
- e. Susun produk secara rapi di dalam freezer.

C. STANDAR MUTU PRODUK

Parameter	Standar
Warna	Kuning keemasan
Aroma	Gurih, tidak amis
Tekstur kulit	Renyah
Tekstur Isian	Lembut
Rasa	Gurih khas ikan
Kebersihan	Bebas benda asing
Kemasan	Bersih tertutup rapat
Penyimpanan Frozen	±–18°C

D. DIAGRAM ALIR (FLOWCHART)

DIAGRAM ALIR (FLOWCHART)

