

**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR
INOVASI SI PERKASA
(Suplemen Ikan berbasis Pakan Kelor
untuk Akuakultur Sehat dan Produktif)**



**BIDANG PERIKANAN BUDIDAYA
DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DOMPU**

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

 DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN KABUPATEN DOMPU	Nomor SOP	500.5/ 67 /DISLUTKAN/2025
	Tanggal Pembuatan	20 Februari 2025
	Tanggal Revisi	
	Tanggal Efektif	20 Februari 2025
	Disahkan Oleh	Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Dompu  <u>Amiruddin, S.Hut</u> NIP.19711130-199803 1 009
BIDANG PERIKANAN BUDIDAYA		
SOP SI PERKASA (Suplemen Ikan berbasis Pakan Kelor untuk Akuakultur Sehat dan Produktif)		

Dasar Hukum	Kualifikasi pelaksanaan
1. UU No. 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan UU RI No. 45 Tahun 2009 tentang perubahan atas UU No. 31 Tahun 2004 2. UU No. 17 Tahun 2007 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Nasional Tahun 2005-2025. 3. UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan 4. Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor KEP. 02/MEN/2007 tentang cara budidaya ikan yang baik 5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan	1. Memahami peraturan perundang-undangan yang terkait 2. Memahami Teknis Budidaya Ikan air Tawar 3. Memahami Teknis Budidaya Ikan yang baik
Keterkaitan	Peralatan/ Perlengkapan
	Sarana dan Prasarana Budidaya Ikan dan Peralatan Pendukung Lainnya
Peringatan	Pencatatandan pendataan
Kegiatan ini harus dilakukan karena merupakan pedoman	Disimpan sebagai data elektronik dan manual

No	Kegiatan	Pelaksanaan						Mutu Baku			Ket
		Kepala Dinas	Sekretaris	Kepala Bidang	Pejabat Fungsional	Petugas Pelaksana	Pelaku Usaha Budidaya	Kelengkapan Persyaratan	Waktu	Out put	
1.	Pemilihan Daun Kelor					 ↓		Daun kelor segar, gunting/pisau, wadah	20 Menit	Daun kelor berkualitas, hijau, tidak layu, bebas hama dan kotoran	
2	Pencucian Daun Kelor					 ↓		Baskom, air bersih mengalir	10 Menit	Daun kelor bersih dan siap dikeringkan	
3	Pengeringan Daun Kelor					 ↓		Rak penjemur atau oven (50–60°C)	1–2 hari (penjemuran) atau 6–8 jam (oven)	Daun kelor kering dengan kadar air rendah	
4	Penggilingan Daun Kelor Menjadi Tepung					 ↓		Blender/mesin penepung, ayakan, wadah	30 menit	Tepung daun kelor halus dan siap digunakan	
5	Perekatan Tepung Kelor					 ↓		Tepung daun kelor, minyak ikan atau putih telur, wadah pencampur	15 menit	Larutan/pasta perekat tepung kelor yang homogen	
6.	Pencampuran Tepung Kelor Dengan Pelet					 ↓		Pelet ikan, larutan tepung kelor, ember/baskom, pengaduk	20 menit	Pelet terlapisi tepung kelor secara merata	
7.	Pemberian Pakan Ikan dan Pemeliharaan					 ↓		Rak penjemur/oven, pakan SI PERKASA, kolam budidaya	3–6 jam (pengeringan), pemberian pakan dilakukan 2–3 kali/hari	Pakan SI PERKASA siap digunakan dan diberikan kepada ikan	
8.	Monitoring Budidaya dan Evaluasi							Form monitoring, alat ukur (timbangan, penggaris), catatan budidaya	Selama masa pemeliharaan (evaluasi berkala)	Data pertumbuhan ikan, kesehatan, FCR, Survival Rate (SR), dan hasil evaluasi efektivitas SI PERKASA	