

2025

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

EKSIS LAUT (EKSTRASI SARI & BUMBU HASIL LAUT)

DINAS KELAUTAN
DAN PERIKANAN
KABUPATEN
DOMPU

Sanca Rahmatullah



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

 DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN BIDANG PENGUATAN DAYA SAING PRODUK KELAUTAN DAN PERIKANAN	Nomor SOP	500.5/70/Dislutkan/2025
	Tanggal Pembuatan	27 Februari 2025
	Tanggal Revisi	
	Tanggal Efektif	27 Februari 2025
	Disahkan Oleh	Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Dompu  Amiruddin, S. Hut Pembina-III (IV/b) NIP. 19711130 199803 1009
SOP EKSIS LAUT (EKSTRAKSI SARI DAN BUMBU HASIL LAUT)		
Dasar Hukum	Kualifikasi pelaksanaan	
1. Undang-Undang No. 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan UU RI No. 45 Tahun 2009 tentang perubahan atas Undang-Undang No. 31 Tahun 2004. 2. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. 3. Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. 4. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 17/PERMEN-KP/2019 tentang Persyaratan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. 5. Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2021 tentang Pedoman Penerapan Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). 6. SNI 8222:2016 tentang Bumbu/Penyedap Rasa Serbuk.	1. Memahami Peraturan & Standar Keamanan Pangan Olahan Perikanan (CPPOB). 2. Memahami Teknik Penanganan, Ekstraksi, Pengeringan (Dehidrasi) dan Penepungan Hasil Perikanan. 3. Memahami standar keamanan dan higienitas pengolahan pangan. 4. Memiliki Keterampilan Pemeriksaan atau Pengujian Organoleptik & Penjaminan Mutu Pangan. 5. Mampu Mengoperasikan Mesin/Peralatan Penanganan, Pengeringan dan Penepungan.	
Keterkaitan	Peralatan/ Perlengkapan	
1. Lintas Bidang/Seksi Bina Mutu dan Akses Pasar (Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan). 2. Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR). 3. Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.	Bahan Baku : Ikan Tuna Segar, Rempah Alami (Bawang Putih, Bawang Merah, Garam). Peralatan : Pisau Fillet, Talenan, Pengukus/Panci presto, Oven, Food procesor, Blender, Kompor, Kemasan, Timbangan digital, Sendok, Mangkuk, Pengayak, Wadah plastik. Alat Pelindung Diri : celemek, sarung tangan, masker dan penutup kepala.	

Peringatan	Pencatatandan pendataan
SOP ini harus dilakukan karena merupakan pedoman. Apabila SOP ini tidak dilaksanakan sesuai standar CPPOB, maka dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi silang mikrobiologi, penurunan cita rasa/aroma gurih alami ikan tuna, serta menyebabkan kerusakan organoleptik kadar air tidak standar yang menyebabkan produk berjamur/menggumpal.	1. Disimpan sebagai data elektronik dan manual. 2. Lembar Pencatatan Penerimaan Mutu Bahan Baku (suhu, organoleptik dan kesegaran) Ikan Tuna. 3. Logbook Proses Produksi (waktu pengukusan/ pengeringan, penepungan, rendemen dan ekstraksi). 4. Lembar Pemeriksaan Mutu Akhir Produk dan Pengemasan.

NO	KEGIATAN / AKTIVITAS	PELAKSANA			MUTU BAKU			KETERANGAN
		PETUGAS/ STAF	KASI / JABFUNG PEMBINA MUTU AHLI MUDA	KABID/ KADIS	PERSYARATAN/ PERLENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1	Menyiapkan semua bahan baku dan peralatan yang diperlukan.	Mulai	Cek Kualitas, layak/tidak		Khusus bahan baku ikan tuna perlu melewati pemeriksaan organoleptik (mata, insang, tekstur, aroma & penimbangan) dan logbook	1 hari	Ikan tuna segar kualitas prima terpilih melewati pemeriksaan organoleptik.	Tidak Layak: Ikan tuna diganti dengan yang lain yang memenuhi kriteria Layak: Lanjut ke ke proses. Ikan tuna segar masih dalam kondisi pengesan.
2	Membersihkan dan memotong ikan tuna menjadi daging fillet dan hasil samping (tulang dll).	Proses			Pisau fillet, Ikan tuna segar, Air APD	45 menit	Daging tuna, hasil samping (tulang, kepala dll) siap olah.	Ikan tuna segar dalam es ditimbang dan memenuhi kriteria organoleptik.
3	Mengukus daging fillet dan hasil samping ikan tuna selama 60 menit dalam panci presto.	Proses			Daging tuna, hasil samping (tulang, kepala dll), Air, APD	1 Jam	Daging tuna matang empuk dan kaldu alami, begitu juga bahan sisa.	Penggunaan panci presto guna pengenceran tekstur daging ikan dan melunakkan tulang ikan.
4	Menggiling kasar daging fillet dan hasil samping menggunakan alat food procesor.	Proses			Kukusan Daging dan hasil samping ikan tuna, Food procesor, APD (sarung tangan, masker)	1 Jam.	Potongan ikan kecil dan tipis (remahan) berupa daging cincang belulang ikan/ abon setengah jadi yang masih basah.	Memperluas permukaan kontak di dalam oven sehingga kadar air menguap cepat, pengeringan merata dan memudahkan penepungan.

5	Mengeringkan hasil gilingan menggunakan oven kompor.	Proses			Hasil gilingan kasar, Oven, APD	1,5 – 2 jam	Berubah dari warna daging segar menjadi kuning kecokelatan. Tampak seperti serpihan kasar/ remahan garing, atau abon kering. Tekstur: Kering, kaku, dan renyah/getas.	Mengurangi kadar air, mengubah tekstur daging basah menjadi rapuh/ kering dan kaku sehingga mudah ditepungkan, membunuh mikroorganisme pembusuk.
6	Membuat bubuk bawang putih dan bawang merah.	Proses	Monitoring		Bawang merah, Bawang putih, talenan, pisau, oven, Blender penggiling, pengayak, APD	4-5 jam (waktu pelaksanaan secara paralel dengan proses lainnya)	Berupa serbuk/bubuk kering dan halus berwarna merah kecoklatan dan putih krem kekuningan.	Meskipun juga terdapat sedikit partikel yang lebih kasar.
7	Menghaluskan daging dan hasil samping ikan tuna yang telah dikeringkan dalam oven sampai menjadi bubuk/ tepung ikan.	Proses	Monitoring		Serpihan kasar hasil dioven, Blender penggiling, APD	1 jam	Berupa serbuk/bubuk agak berbutir tapi tidak menggumpal, berwarna kuning kecoklatan, beraroma khas ikan yang cukup kuat.	Serbuk tampak homogen. Dan bila hasil gilingan masih berupa serpihan atau butiran besar dapat diayak kemudian bagian yang kasar digiling kembali.
8	Mencampurkan bubuk bawang putih, bubuk bawang merah dengan tepung ikan bersama garam halus dan diaduk hingga rata.	Proses	Cek Kualitas layak/tidak		Bubuk tepung ikan, Bubuk bawang putih dan bawang merah, mangkuk/ wadah penyampur, sendok, APD	1 Jam	Berupa bubuk halus berbutir gembur dengan warna coklat muda keemasan hingga krem kecokelatan, dan beraroma gurih umami yang kuat.	Hasil campuran tak menggumpal, tampilannya homogen, meski begitu bubuk campuran tsb harus segera disimpan dalam wadah kedap udara.

9	Menimbang hasil campuran tersebut dan dimasukkan ke dalam kemasan.	Proses	Monitoring		Bumbu/serbuk hasil campuran, timbangan digital, sendok, wadah penyampur, kemasan berlabel (standing pouch ziplock)	1 Jam	Bumbu Penyedap rasa alami (eksis Laut) terkemas rapi dan berlabel.	Dalam wadah kedap udara (standing pouch ziplock).
10	Melaporkan hasil produksi Eksis Laut ke Kabid/Kadis (sebagai alur tambahan birokrasi).			Selesai	Laporan produksi sesuai SOP	1 Hari	Laporan produksi dan produk POC sesuai SOP.	Disimpan sebagai arsip manual dan elektronik.