



inovasi daerah 2025 

STANDAR OPERASIONAL PELAKSANAAN (SOP)

LAPAK RINGAN

ALAT PEMANGGANG IKAN RAMAH
LINGKUNGAN DARI DRUM BEKAS

2025

Created By
Ikhwan, S.Kel

KABUPATEN DOMPU

081239747525
ikhwanluhkan@gmail.com

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

 DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN KABUPATEN DOMPU	Nomor SOP : 500.5/48/ Dislutkan/2026 Tanggal Pembuatan : 27 Februari 2025 Tanggal Revisi : - Tanggal Efektif : 27 Februari 2025 Disahkan Oleh : Kepala Dinas kelautaan dan Perikanan Kab. Dompu  <u>Amiruddin, S.Hut</u> Pembina TK.I (IV/b) Nip. 19711130 199803 1 009
SOP LAPAK RINGAN ALAT PEMANGGANG IKAN RAMAH LINGKUNGAN	

Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksanaan
1. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup, 2. Peraturan Pemerintah Nomor 22 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup. 3. Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan sebagaimana telah diubah dengan UU Nomor 45 Tahun 2009. 4. Peraturan Pemerintah Nomor 27 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Kelautan dan Perikanan. Peraturan ini antara lain mengatur standar mutu hasil perikanan dan penyelenggaraan bidang perikanan. 5. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 5 Tahun 2021 tentang Usaha Pengolahan Ikan. Peraturan ini secara khusus menjadi dasar bagi kegiatan usaha pengolahan ikan dan menggantikan ketentuan sebelumnya mengenai usaha pengolahan ikan.	1. Praktis dan mudah digunakan, sehingga dapat digunakan oleh pelaku usaha dalam kegiatan penjualan ikan atau produk olahan ikan. 2. Ringan dan mudah dipindahkan, sehingga lapak dapat disesuaikan dengan lokasi kegiatan pemasaran. 3. Kuat dan aman, menggunakan bahan yang sesuai untuk penggunaan sehari-hari. 4. Higienis, memiliki permukaan dan fasilitas yang mudah dibersihkan sehingga mendukung keamanan dan mutu pangan. 5. Efisien, membutuhkan ruang dan biaya operasional yang relatif rendah. 6. Menarik dan informatif, sehingga dapat meningkatkan daya tarik produk kepada konsumen. 7. Mendukung pemasaran produk lokal, khususnya hasil perikanan dan produk olahan ikan. 8. Ramah lingkungan, dengan mengutamakan bahan yang tahan lama dan dapat digunakan berulang kali.
Keterkaitan	Peralatan dan Perlengkapan
• Dinas kelautan dan Perikanan • Bidang PDSPKP • Penyuluh Perikanan • Pemerintah Desa • Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan	• Smartphone Android • Meja lapak portable/ringkas. • Rak display produk. • Timbangan digital. • Kotak pendingin (<i>cool box</i>) untuk ikan segar.

	• Wadah atau nampan untuk produk ikan. • Pisau dan talenan, apabila dilakukan pemotongan atau penyiangan ikan. • Alat sealer/pengemas, apabila produk dijual dalam kemasan. • Tempat sampah tertutup.
--	--

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PELAKSANAAN

SOP 1 – Pemeriksaan Awal

Tujuan: memastikan alat siap digunakan.

Prosedur:

- 1) Periksa kondisi badan alat.
- 2) Periksa wadah arang.
- 3) Periksaudukan ikan.
- 4) Periksa *Fat Drip Tray*.
- 5) Periksa saluran pembuangan.
- 6) Periksa penutup.
- 7) Pastikan alat stabil.

Output: alat siap digunakan.

SOP 2 – Pemanggangan

Prosedur:

- 1) Masukkan arang.
- 2) Nyalakan arang.
- 3) Tunggu hingga panas stabil.
- 4) Pasang ikan pada dudukan.
- 5) Pastikan *Fat Drip Tray* terpasang.
- 6) Gunakan penutup/hood.
- 7) Pantau kematangan ikan.
- 8) Keluarkan ikan setelah matang.

SOP 3 – Setelah Penggunaan

- 1) Pastikan sumber panas aman.
- 2) Biarkan alat dingin.
- 3) Keluarkan sisa arang.
- 4) Kosongkan *Fat Drip Tray*.
- 5) Bersihkan alat.
- 6) Keringkan.
- 7) Simpan alat.