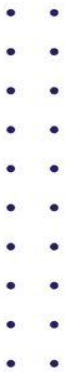


Inovasi HEPIKAN  
523/54/Dislutkan/2024  
12 Februari 2024



## SOP dalam Penerapan HEPIKAN

- a. Proses persiapan ikan segar yang telah di belah dan direndam air garam.
- b. Persiapan ikan segar yang diatur sejajar di dalam rak mesin pengering.
- c. Proses pengecekan lubang buang agar tidak buntu dan menutupi lubang buang.
- d. Proses menghidupi mesin dengan aliran listrik yang dicolok.
- e. Proses menekan tombol power untuk memulai memanaskan *heater*.
- f. Proses pengeringan ikan selama 4-5 jam.
- g. Proses pengontrolan pengeringan ikan secara berkala.
- h. Proses mematikan mesin setelah ikan asin kering.
- i. Proses pendinginan ikan asin setelah kering.
- j. Proses pengangkatan ikan asin.
- k. Proses pembersihan mesin pada bagian rak akibat sisa air penguapan ikan.



+6285 1839 40574  
[www.dislutkankabDompu.com](http://www.dislutkankabDompu.com)  
[inovasi.kemendagri](http://inovasi.kemendagri)

