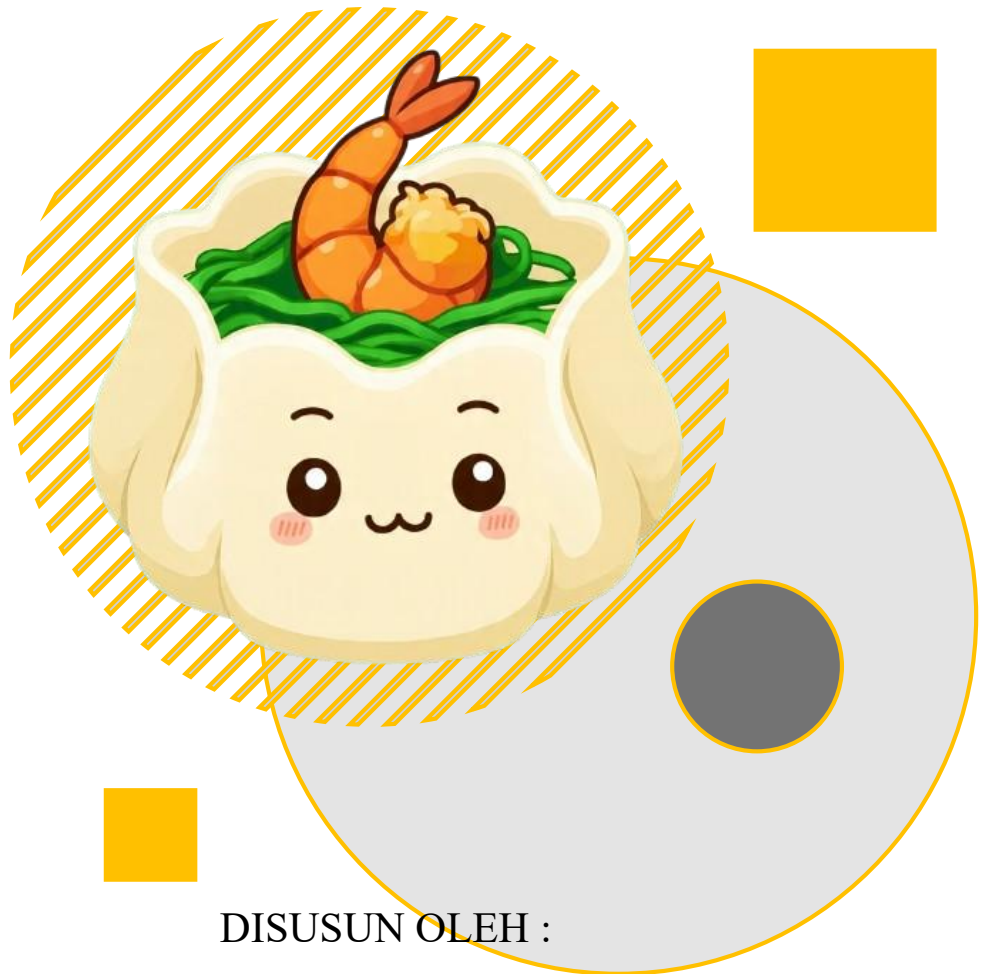


ALAT KERJA DAN SOP

RASA LAUT DALAM DIMSUM



DISUSUN OLEH :
SAFIRA ROSA MEILANI

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DOMPU

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

| | | |
|--|--------------------------|---|
|  DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN KABUPATEN DOMPU BIDANG PERIKANAN BUDIDAYA | Nomor SOP | 523/ 60 /DKP /2024 |
| | Tanggal Pembuatan | 12 Februari 2024 |
| | Tanggal Revisi | |
| | Tanggal Efektif | 12 Februari 2024 |
| | Disahkan Oleh | Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Dompu  Amiruddin, S. Hut Pembina Tk 1 (IV/b) NIP. 19711130 199803 1009 |
| SOP PEMBUATAN RASA LAUT DALAM DIMSUM | | |

| | |
|---|---|
| Dasar Hukum | Kualifikasi pelaksanaan |
| 1. UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan | 1. Memahami peraturan perundang-undangan yang terkait dengan keamanan pangan sesuai dengan UU 2. Memahami SOP pembuatan dimsum yang berkualitas sesuai dengan UU |
| Keterkaitan | Peralatan/ Perlengkapan |
| 1. Lintas Pemerintah Kabupaten 2. Lintas Pemerintahan Kecamatan 3. Lintas Pemerintahan Desa 4. Lintas Komponen | Sarana dan Prasarana Budidaya ikan dan Peralatan Pendukung Lainnya |
| Peringatan | Pencatatandan pendataan |
| Kegiatan ini harus dilakukan karena merupakan pedoman | Disimpan sebagai data Non elektronik dan manual |

ALAT KERJA DAN SOP RASA LAUT DALAM DIMSUM

A. ALAT KERJA

1. Blender
 - Blender digunakan sebagai penghalus rumput laut, udang, daging dan bahan lainnya sebagai adonan isian
2. Panci pengukus
 - Panci pengukus manual digunakan untuk mengukus dimsum dalam jumlah terbatas
3. Wadah Baskom
 - Baskom digunakan sebagai wadah untuk penyimpanan bahan dan adonan
4. Sendok
 - Sendok digunakan untuk mengaduk bahan adonan agar tercampur secara merata.
 - Sendok digunakan sebagai takaran memasukkan atau menambahkan bahan penambah cita rasa seperti garam, gula, dan saos tiram.
5. Pisau
 - Pisau digunakan sebagai alat pemotong dan mengiris bahan baku pembuatan Rasa Laut Dalam Dimsum.

B. SOP Rasa Laut Dalam Dimsum

SOP Rasa Laut Dalam Dimsum dibagi dengan beberapa langkah yaitu:

1. Persiapan Bahan Baku.
 - Rumput laut kering dicuci dan di rendam hingga mengembang dan siap pakai.
 - Udang dan ayam disiapkan dengan cara dihaluskan sesuai selera.
2. Pembuatan Adonan isi.
 - Adonan isi rasa laut dalam dimsum dibuat dengan mencampurkan semua bahan baku dari Rasa Laut Dalam Dimsum
3. Pembentukan Dimsum.
 - Isian dari adonan dimsum dimasukkan kedalam kulit dimsum maupun sawi putih dan di bentuk sesuai selera.
4. Penyusunan diatas Wadah Pengukus.
 - Dimsum yang telah dibentuk sesuai dengan selera dimasukkan, diletakan dan disusun diatas tray panci pengukus
5. Pengukusan
 - Pengukusan dimsum dilakukan selama ± 15 menit.
6. Penyajian.
 - Dimsum yang telah matang dapat disajikan.
7. Penyimpanan.
 - Dimsum dapat disimpan dalam lemari pendingin dengan cara dibekukan untuk pengawetan.