



## Proses Pengolahan Bandeng Bebas Duri (BABERI)

No. SK :

### Persyaratan

1. Kualifikasi Pendidikan 1. Pendidikan S1 2. Pendidikan SMU
2. Peralatan/Perlengkapan 1. Alat-alat pengolahan (Gunting, pisau, pinset, dll)

### Sistem, Mekanisme dan Prosedur

1. Ka. UPT PMHP membuat SK pananggungjawab operasional quality control pengawas mutu, manajemen operasional, manajemen keuangan, manajemen promosi & pemasaran dan pananggungjawab cold storage dan Sanitasi Ruang Pengolahan
2. Kasie memerintahkan kepada seluruh Staf untuk melakukan pengolahan Bandeng Bebas Duri (BABERI)
3. Staf melaksanakan/melakukan pengolahan BABERi sesuai SSOP dan GMP
4. Penanggung jawab cold storage dan sanitasi mengontrol supply air & es, sanitasi peralatan, kontaminasi silang, toilet & cuci tangan, bahan kimia & pembersih, pelabelan & penyimpanan, kebersihan karyawan dan binatang berbahaya.
5. Penanggung jawab quality control, menerima bahan baku bandeng dan mengecek mutu bahan baku
6. Manajemen operasional melakukan penimbangan, pembersihan/pencucian dan penyortiran/pemisahan ukuran bahan baku bandeng (Great A, B, C)
7. Setelah penyortiran bahan baku bandeng, selanjutnya proses pembekuan di cold storage selamamunggu proses pencabutan
8. Sebelum proses pencabutan tahap thawing (proses pencairan es pada tubuh ikan)
9. Proses pencabutan duri bandeng (Pembersihan sisik, pembelahan/filleting, pembersihan isi perut, washing/ pencucian, pencabutan tulang dan duri ikan bandeng)
10. Setelah pencabutan, selanjutnya penirisan dan pembekuan dalam contact plate freezer
11. Setelah pembekuan dalam contact plate freezer, dimasukkan ke dalam cold storage, namun sebelumnya ikan harus di-glazing (dicelupkan dlm cairan es batu) utk memberi lapisan pelindung (hal ini mengurangi pengeringan ikan selama penyimpanan dlm cold storage)
12. Setelah pendinginan/penyimpanan dalam cold storage BABERI mulai dikemas dan dilabel.
13. Setelah pengemasan dan pelabelan dimasukkan kembali ke dalam cold storage penyimpanan
14. Tahap terakhir promosi dan pemasaran BABERI



## Dinas Kelautan dan Perikanan

jalan 1111 08111

Pemerintah Provinsi Sulawesi Tengah / Dinas Kelautan dan Perikanan

### Waktu Penyelesaian

1 Bulan

Minggu ke empat bulan Januari

### Biaya / Tarif

Tidak dipungut biaya

### Produk Pelayanan

1. 7 Jam 235 menit bahan baku berada di pengelola

### Pengaduan Layanan

- Dapat disampaikan secara langsung