|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | TAHAP | GOAL | PROSEDUR | MONITORING | TINDAKAN KOREKSI |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 1 | Seleksi bahan baku | Mendapatkan bahan baku sesuai mutu/kualitas dan ukuran maupun jenis | * Ikan dibongkar dengan cepat * Hindari sinar matahari * Ikan dipisahkan sesuai mutu, ukuran dan jenis * Cek kondisi es untuk pendinginan ikan * Ikan dilihat kesegarannya dengan memperhatikan ciri-ciri ikan segar secara organoleptik | * Penambahan es/ memperhatikan cold chain system (rantai dingin) * Cek kesegaran ikan dengan memperhatikan ciri-ciri ikan segar secara organoleptik | * Tambahkan es apabila sudah terjadi pelelehan es pada bahan baku * Menghindari ikan dari sinar matahari * Tolak ikan apabila tidak memenuhi persyaratan mutu/ kualitas, ukuran dan jenis |
| 2 | Penanganan dan pengolahan |  |  |  |  |
|  | 1. Pencucian | Membersihkan ikan sekaligus penyortiran ikan berdasarkan ukuran | * Setelah ikan dibongkar, ikan dibersihkan sekaligus disortir sesuai ukuran * Pencucian usahakan menggunakan air mengalir | * Hindari pest control disekitar tempat pencucian * Pastikan air yang digunakan bersih dan tidak terkontaminasi | Pada saat pencucian, pisahkan ikan apabila terjadi kerusakan/ penurunan mutu |
|  | 1. Penyusunan | Agar ikan matang secara merata dan menarik saat proses penjualan | * Satu persatu ikan dibungkus daun pisang * Disusun didalam wajan berdasarkan ukuran | * Cuci daun yang akan digunakan * Bersihkan daun menggunakan lap bersih | * Pengetapan dilakukan serapih mungkin * Sesuaikan ikan sesuai dengan ukuran |
|  | 1. Perebusan ikan dengan garam | Supaya ikan setengah matang dan memberikan cita rasa pada ikan | * Perebusan dilakukan kira-kira 45 menit * Beri air 3 gelas dalam wajan | * Tutup wajan menggunakan plastik pada saat perebusan * Ukuran plastik harus sesuai dengan ukuran wajan | * Lakukan perebusan hingga ikan setengah matang |
|  | 1. Penyiraman | Menghilangkan sisa garam pada ikan dan supaya ikan tidak lengket pada saat penjualan | * Pencucian menggunakan air mengalir | * Buka tutup plastic dari wajan | * Proses penyiraman dilakukan secara hati-hati agar tidak merusak susunan ikan yang sudah matang |
|  | 1. Perebusan | Supaya ikan matang sempurna | Taruh ikan yang sudah disiram ke atas kompor | Tambahkan 1 gelas air kedalam wajan | * Tidak membutuhkan waktu lama kurang lebih 10 menit * Awasi terus agar ikan tidak gosong |
|  | 1. Pendinginan | Ikan sudah matang didinginkan sebentar | Pendinginan ikan cukup didiamkan saja | Setelah ikan dingin masukan ikan ke dalam lemari | Selama proses pendinginan dan penyimpanan perhatikan tempat sekitar ikan dan hindarkan dari pest controldan hewan sekitar ikan |
| 3 | Bahan tambahan yang digunakan (garam/ bumbu) | Untuk memberikan cita rasa pada ikan | Pilih bumbu yang masih segar dan berkualitas | Cuci bumbu sebelum dipakai untuk membersihkan dari kotoran atau pestisida yang menempel | Buang bumbu yang sudah tidak segar lagi |
| 4 | Pengemasan | Agar ikan terlihat rapih dan terhindar dari pest control | * Ikan yang sudah siap di pasarkan, dikemas menggunakan wadah besar untuk keesokan harinya dijual di pasar * Jika di pasar ada yang beli maka ikan dikemas menggunakan plastik atau kertas minyak | Pastikan ikan dengan kemasan agar ikan tidak terkontaminasi dan ikan tidak rusak | Hindarkan ikan dari paparan sinar matahari langsung |
| 5 | Distribusi | Memasarkan hasil olahan agar mendapatkan keuntungan | Letakan wajan berisi ikan ke dalam keranjang rotan yang dilengkapi dengan tali agar mempermudah proses pengangkutan ikan | Tambahkan penutup agar tidak terkena paparan sinar matahari langsung | Tutup keranjang rotan agar kualitas ikan tetap terjaga |