Rencana SOP Pasar Ikan Higienis Pantai Nelayan

No	Uraian Kegiatan	Mekanisme Kerja	Unit yang Terlibat
1	Kedatangan Ikan	1. Kendaraan pengangkut ikan melapor pada petugas 2. Quality Control terhadap ikan yang masuk 3. Kendaraan pengangkut ikan menyerahkan surat jalan yang berisi asal, jenis, dan volume ikan	Pengelola Pasar Pembina Mutu Pengawas Pemilik Ikan
2	Pembongkaran Ikan	1. Kendaraan pengangkut ikan melakukan pembongkaran setelah mendapat persetujuan dari petugas 2. Pembongkaran sesuai dengan nomor urut dan kapasitas sarana dan prasarana yang ada 3. Pengawas perikanan/Pembina mutu melakukan pemeriksaan 4. Tenaga bongkar melakukan pembongkaran sesuai dengan SOP	Pengelola Pasar Pengawas Perikanan / Pembina Mutu Pemilik Ikan Tenaga Pikul
3	Penyortiran Ikan	1. Ikan yang akan disortasi disiapkan di meja sortasi sesuai oleh pengawas mutu 2. Tenaga sortir melakukan sortir ikan sesuai dengan SOP sortasi ikan 3. Ikan yang sudah disortir dimasukkan dalam keranjang dan siap ditimbang 4. Tenaga sortir mendapatkan dan mengembalikan perlengkapan kerja kepada kepala gudang	Pengawas Mutu Tenaga Sortir
4	Pemasaran Ikan	1. Ikan yang sudah masuk Pasar Ikan akan dipasarkan sesuai SOP Pemasaran Ikan 2. Sarana dan prasarana yang digunakan dalam pemasaran ikan sesuai dengan standar pemasaran ikan 3. Ikan yang sudah dibeli, lalu dikemas sesuai SOP pengemasan dan siap didistribusikan 4. Seluruh transaksi ikan dalam 1 hari dilaporkan kepada petugas meliputi jenis, volume, dan harga	Pengawas Mutu Pelaku Pasar Petugas pencatat transaksi
5	Distribusi Ikan	Ikan didistribusi kan dengan sarana sesuai dengan SOP Distribusi Ikan Petugas mengatur distribusi Ikan	Pengawas Mutu Pelaku Pasar Petugas keamanan dan ketertiban
6	Pengelolaan Gudang dan Peralatan	Kepala gudang merawat peralatan sesuai dengan SOP Penanggung jawab peralatan mengajukan kebutuhan peralatan kepada kepala gudang dan mengembalikan sesuai SOP	Kepala Gudang Penanggung jawab peralatan Tenaga angkut Petugas keamanan
7	Pemeliharaan K5	Petugas menjaga keamanan, kebersihan, ketertiban, keindahan, dan keselamatan kerja sesuai dengan SOP K5 Pemilik barang bertanggung jawab atas keamanan barangnya masing-masing Petugas keamanan mengatur keamanan dan ketertiban di area Pasar	Petugas K5 Pengguna jasa Pasar Ikan

RENCANA SOP PASAR IKAN HIGIENIS

BERDASARKAN STUDI BANDING PASAR IKAN MODERN MUARA BARU

PENIMBANGAN

Menimbang & mencatat
Karcis Timbang
Mencatat Nama Pemilik
Mengkoordinir Penimbangan

PENYORTIRAN

Penyortiran
Menyusun ikan hasil sortir

PEMBONGKARAN

Mengkoordinir & Mengatur
Memeriksa Kelengkapan

PENYEWAAN

Menyiapkan
Mengsawasi Penggunaan
Membersihkan
Menyimpan ke Gudang
Mengkoordinir & Mengadministrasi

ADMINISTRASI

Sewa Lapak
Parkir

KINERJA PASAR IKAN HIGIENIS PANTAI NELAYAN TERCAPAI

PEMELIHARAAN

Gedung Pasar
Gudang
IPAL & Instalasi
Tempat Pelelangan Ikan

KEBERSIHAN

Menyiapkan Alat
Kegiatan Kebersihan
Menjaga dan Memantau

KEAMANAN

Koordinasi
Menjaga Keamanan & Ketertiban
Penanggulangan
Inspeksi
Pengamanan

AIR BERSIH

Menyiapkan Alat
Pengisian Air
Mengkoordinir & Mengadministrasi

PELELANGAN

Mencatat Ikan yang datang
Lelang
Mencatat Transaksi
Mengkoordinir & Mengadministrasi