

	UNIVERSITAS TEUKU UMAR FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN PROGRAM STUDI AKUAKULTUR LABORATORIUM PRODUKSI PAKAN IKAN	No. Dokumen	:
		Revisi	: 1.0
	STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP) PENGUNAAN RUANG PRODUKSI	Tgl. Berlaku	:
		Halaman	: 1 dari 5

1. Tujuan

SOP ini menjadi acuan tata cara masuk, bekerja, dan meninggalkan Ruang Produksi Laboratorium Produksi Pakan Ikan, sehingga:

- kegiatan produksi pakan, praktikum, penelitian, dan layanan berjalan tertib dan aman;
- pakan yang dihasilkan terhindar dari pencemaran;
- ruang, mesin, dan perlengkapan terjaga kebersihan dan kondisinya.

2. Ruang Lingkup

SOP ini berlaku untuk seluruh pengguna Ruang Produksi (F01): laboran, dosen, mahasiswa, peserta magang, pengguna layanan, dan tamu kunjungan.

Data Ruang	Keterangan
Nama / kode	Ruang Produksi (F01)
Ukuran	4 m × 18 m (72 m ²)
Kapasitas	10 orang
Fungsi	Pembuatan pakan ikan, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pengemasan
Mesin utama	Penepung (A001–A002), mixer (A003–A004), pencetak pelet tenggelam (A005), pencetak pelet apung (A006–A007), crumble (A008), oven rotary dryer (A009), cooling (A011), jahit karung (A012), timbangan duduk (A013), burner & regulator LPG (A014–A015), gerinda tangan (A018)
Perlengkapan keselamatan	APAR (A017), kotak P3K

Pengoperasian tiap mesin diatur lebih rinci dalam SOP alat dan mesin masing-masing.

3. Definisi

- **Ruang Produksi** adalah ruang kerja laboratorium tempat bahan baku diolah menjadi pakan ikan dan dikemas.
- **Zona bahan baku** adalah bagian ruang untuk menerima, menimbang, dan mengolah bahan baku (menepung, mengayak, mencampur).
- **Zona produk** adalah bagian ruang untuk mendinginkan, menimbang, dan mengemas pakan jadi.
- **Pengguna** adalah setiap orang yang bekerja atau berkegiatan di Ruang Produksi dengan izin laboratorium.

4. Tanggung Jawab

Pihak	Tanggung Jawab
Kepala Laboratorium	Mengesahkan dan meninjau SOP ini; memberi persetujuan sesuai kewenangan; memutuskan tindak lanjut atas pelanggaran, kerusakan, atau kejadian.
Laboran	Membuka dan menutup ruang; memastikan ruang, mesin, dan perlengkapan keselamatan siap; memberi arahan dan mendampingi pengguna baru serta tamu; mencatat penggunaan di SIMLAB Pakan. Jika belum ada laboran aktif, tugas ini diambil alih Kepala Laboratorium.
Dosen / pembimbing	Mengawasi mahasiswa atau peserta yang dibimbingnya selama berkegiatan di Ruang Produksi.
Pengguna	Mematuhi SOP ini; menjaga kebersihan dan keselamatan; segera melaporkan gangguan, kerusakan, atau kejadian kepada laboran.

5. Ketentuan Umum

1. Ruang Produksi digunakan pada jam layanan laboratorium yang ditetapkan di SIMLAB Pakan (saat ini Senin–Jumat, 08.00–16.45 WIB, kecuali hari libur). Kegiatan di luar jam tersebut hanya dengan izin Kepala Laboratorium dan didampingi laboran.
2. Setiap kegiatan harus memiliki dasar yang tercatat di SIMLAB Pakan (pengajuan layanan, praktikum, penelitian, atau batch produksi yang telah disetujui).
3. Jumlah orang di dalam ruang tidak melebihi kapasitas 10 orang. Kunjungan rombongan dibagi menjadi beberapa kelompok.
4. Pengguna wajib memakai jas laboratorium atau baju kerja, sepatu tertutup, dan masker. APD tambahan mengikuti SOP mesin yang digunakan.
5. Dilarang makan, minum, merokok, dan membawa makanan ke dalam ruang.
6. Tas, jaket, dan barang pribadi disimpan di tempat yang ditentukan, tidak di dekat mesin atau bahan.
7. Mesin hanya dioperasikan oleh pengguna yang telah mendapat arahan dan sesuai SOP mesin masing-masing. Mesin berstatus Maintenance atau Rusak tidak boleh digunakan.
8. Ruang harus berventilasi baik (pintu dan jendela dibuka) saat mesin bermotor bakar atau burner gas digunakan.
9. Jalur keluar, APAR, dan kotak P3K tidak boleh terhalang barang.
10. Tamu dan peserta kunjungan selalu didampingi laboran atau dosen dan tidak menyentuh mesin tanpa izin.

6. Prosedur

6.1 Sebelum kegiatan

1. Laporan kepada laboran dan tunjukkan pengajuan atau jadwal yang telah disetujui di SIMLAB Pakan.
2. Laboran membuka ruang, menyalakan penerangan, dan membuka ventilasi.
3. Periksa kebersihan ruang dan kesiapan mesin yang akan digunakan. Laporkan bila ditemukan kerusakan, kebocoran, atau hama.
4. Kenakan APD dan cuci tangan sebelum menangani bahan.
5. Siapkan bahan dan peralatan di zona kerja yang sesuai. Jauhkan bahan pakan dari bahan bakar, oli, dan tabung gas.

6.2 Selama kegiatan

1. Bekerja mengikuti alur dari zona bahan baku ke zona produk. Jangan meletakkan pakan jadi di area bahan mentah.

2. Gunakan mesin sesuai SOP masing-masing dan catat penggunaannya.
3. Bersihkan tumpahan bahan, minyak, atau air segera agar lantai tidak licin.
4. Beri label pada setiap wadah bahan atau produk (nama, tanggal, pemilik atau kode batch/pengajuan).
5. Jangan meninggalkan mesin menyala atau burner menyala tanpa pengawasan.

6.3 Setelah kegiatan

1. Matikan dan bersihkan mesin yang digunakan sesuai SOP masing-masing.
2. Kembalikan peralatan ke tempatnya. Sisa bahan milik laboratorium dikembalikan ke tempat penyimpanan dan dicatat.
3. Bersihkan meja dan lantai, lalu buang sampah sesuai SOP Kebersihan, Sanitasi, dan Pengelolaan Limbah.
4. Laporkan kepada laboran bahwa kegiatan selesai.

6.4 Menutup ruang (oleh laboran)

1. Pastikan semua mesin mati, steker dicabut, dan kran bahan bakar tertutup.
2. Pastikan katup tabung gas LPG dan regulator tertutup.
3. Pastikan tidak ada bahan atau produk yang tertinggal terbuka.
4. Tutup jendela, matikan penerangan, dan kunci ruang.

7. Keadaan Darurat

1. Hentikan kegiatan dan matikan mesin atau peralatan yang sedang digunakan.
2. Jika terjadi kecelakaan kerja, berikan pertolongan pertama menggunakan kotak P3K laboratorium dan segera hubungi laboran atau Kepala Laboratorium.
3. Jika terjadi kebakaran kecil, gunakan APAR. Jangan memadamkan api listrik, bahan bakar, atau gas dengan air. Jika api membesar, tinggalkan ruangan melalui jalur keluar dan minta bantuan.
4. Jika tercium bau gas, jangan menyalakan api atau saklar listrik; tutup katup tabung, buka pintu dan jendela, lalu keluarkan semua orang dari ruang.
5. Laporkan setiap kejadian melalui menu K3 & Insiden di SIMLAB Pakan.

8. Pencatatan

- Pengajuan, jadwal, dan penggunaan mesin dicatat di SIMLAB Pakan.
- Kerusakan mesin dicatat pada Kondisi & Riwayat; kejadian kecelakaan pada K3 & Insiden.
- Penggunaan bahan milik laboratorium dicatat sebagai mutasi stok (Penggunaan).

9. Dokumen Terkait

- SOP alat dan mesin Laboratorium Produksi Pakan Ikan (A001–A018).
- SOP Produksi Pakan dan SOP Pengolahan Bahan Baku.
- SOP K3 dan tata tertib Laboratorium Produksi Pakan Ikan.
- SOP Kebersihan, Sanitasi, dan Pengelolaan Limbah.

10. Pengesahan

Disusun oleh Laboran	Diperiksa oleh	Disahkan oleh Kepala Laboratorium
(.....) NIP. Tanggal:	(.....) NIP. Tanggal:	(.....) NIP. Tanggal:

Lampiran 1

Daftar Periksa Buka–Tutup Ruang Produksi

Tanggal: Laboran:

No	Butir Pemeriksaan	Buka	Tutup
1	Ruang bersih, tidak ada hama	☐	☐
2	Ventilasi dibuka / ditutup	☐	☐
3	APAR dan kotak P3K di tempat dan tidak terhalang	☐	☐
4	Jalur keluar bebas hambatan	☐	☐
5	Semua mesin mati dan steker dicabut	—	☐
6	Kran bahan bakar mesin tertutup	—	☐
7	Katup tabung LPG dan regulator tertutup	—	☐
8	Bahan dan produk tertutup dan berlabel	☐	☐
9	Sampah dibuang	—	☐
10	Penerangan dimatikan dan ruang dikunci	—	☐

Catatan: