

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA		Disetujui	Tanggal	Hal.
	Pengecekan Suhu Produk Setiap Tahapan Proses		Dibuat	18 - 05 - 18	1/1
				No. Dokumen	Revisi
				IK QR 14	00

1. Ambil sample untuk dilakukan pengukuran suhu pusat produk. Sample diambil dari beberapa titik, diantaranya :
 - a. Sebelum masuk IQF
 - b. Setelah keluar IQF
 - c. Proses *top seal*
 - d. Proses *X-Ray*
 - e. Proses *Sticker*
 - f. Proses *Shrink*
 - g. Pada saat *downtime* produk di dalam box (per 1 box)
 - h. Sebelum masuk *cold storage*
2. Sample diambil secara acak.
3. Pengukuran suhu dilakukan dengan memasukkan ujung *probe thermometer* mengarah ke bagian produk yang paling tebal.
4. Untuk produk yang ukurannya kecil atau tipis sehingga sulit untuk dilakukan pengecekan, kumpulkan produk sebanyak 500 – 1000 gr dalam satu plastik, kemudian masukkan *probe* ke bagian tengah produk dan biarkan selama beberapa saat hingga suhu yang ditunjukkan *thermometer* stabil.
5. Jika terjadi penyimpangan terhadap kondisi produk, segera laporkan ke petugas produksi untuk diambil tindakan koreksi.
6. Setelah dilakukan koreksi, lakukan terus pengukuran suhu, sementara produk yang tidak sesuai dipisahkan dan kemudian dibekukan kembali di IQF.
7. Catat hasil pemeriksaan pada form QR 16.