



 PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
	PENANGANAN PRODUK AREA SUSUN	 Dibuat 	20 – 03 – 24	1/1
			No. Dokumen	Revisi
			IK QT 40	00

Pelaksana : Operator Susun dan QC *Stuffing*

Frekuensi : Setiap terjadi listrik padam dan *boiler drop* pada ruang susun

- Hubungi *maintenance* untuk menanyakan informasi. Adapun informasi yang diperlukan :
  - Penyebab listrik padam dan *boiler drop*
  - Lama waktu yang dibutuhkan untuk listrik atau *boiler* kembali normal
  - Kesiapan genset
  - Estimasi menyalakan genset
- Lakukan pengecekan suhu pada produk secara berkala
  - Suhu maksimal produk : 18 °C
  - Waktu pengecekan : 30 menit sekali
- Jika suhu produk melebihi batas maksimal dan waktu listrik atau *boiler* untuk kembali normal lebih dari 1 jam maka pindahkan produk yang ada pada ruang susun ke dalam Chillroom
- Lakukan pengecekan suhu secara berkala dan jaga suhu tetap pada standarnya, yaitu :
  - Waktu pengecekan : 1 jam sekali
  - Suhu : maksimal 18°C
- Setelah listrik atau *boiler* kembali normal maka produk harus dinormalkan suhunya dengan cara :
  - Produk di *thawing* di chamber dengan suhu 30°C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ) dan waktu 2 menit
  - Produk disiram air mengalir dengan suhu 28°C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ) hingga suhu produk 16°C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ )
- Produk siap untuk dilakukan proses selanjutnya