

 PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
	PENANGANAN PRODUK AREA RETORT CHAMBER	Dibuat	20 – 03 – 24	1/2
			No. Dokumen	Revisi
			IK QT 25	00

Pelaksana : Operator *Retort* dan QC *Meat Preparation* (MP)

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

1. Lihat PLC *chamber* untuk memastikan proses pada *chamber*
2. 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
3. Jika listrik padam atau *boiler drop* lebih dari 30 menit dan genset dalam keadaan siap maka *maintenance* harus menyalakan genset dan memaksimalkannya untuk bisa digunakan dalam menyelesaikan proses pemasakan.
4. Jika listrik padam atau *boiler drop* pada saat proses *water injection* dan genset tidak dalam keadaan siap, maka langkah yang harus dilakukan, yaitu:
  - Memastikan tekanan pada *chamber* aman untuk dilakukan pembuangan secara manual.
  - Jika tekanan aman, maka buang air pada *chamber* secara manual menggunakan kran atau *valve*.
  - Keluarkan produk yang ada di dalam *chamber*.
  - Simpan produk di dalam *Chill Room* (CR), jika lebih dari satu jam maka produk di pindah ke *Cold Storage* (CS).
  - Lakukan pengecekan suhu produk setiap 30 menit sekali.
  - Jaga suhu produk tetap pada suhu standar yaitu maksimal 18 °C.
5. Jika listrik padam atau *boiler drop* pada saat proses *Up Temperature, Sterilisasi, Hot Water Recycling, Cooling, Water Circulation* dan *Drainage Pressure* berikut dan genset tidak dalam keadaan siap, maka langkah yang harus dilakukan yaitu :
  - Pastikan tekanan pada *chamber* stabil
  - Pantau suhu pada *chamber* melalui PLC dan LCD *thermometer* PT100
  - Dari hasil pemantauan suhu pada *chamber* kemudian hitung kebutuhan waktu yang diperlukan untuk mendapat F0 standar.

 PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		20 – 03 – 24	2/2
	PENANGANAN PRODUK AREA <i>RETORT CHAMBER</i>	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 25	00

6. Setelah listrik dan *boiler* kembali normal, maka langkah yang harus dilakukan :

- Jika proses pemasakan produk terhenti pada tahap *water injection* maka produk yang disimpan di CS akan di *thawing* terlebih dahulu dengan suhu 30°C ( ± 2°C ) dan waktu 2 menit setelah itu produk mengulang proses pemasakan dari tahap awal.
- Jika proses pemasakan produk terhenti pada tahap *Up Temperatur, Sterilisasi, Hot Water Recyling, Cooling Water Injection, Cooling , Water Circulation* dan *Drainage Pressure* maka produk yang ada di dalam *chamber* akan melanjutkan proses selanjutnya dengan waktu dan suhu dari hasil perhitungan.