

 <b>PT.CPI - FOOD DIVISION</b> <b>Plant Cikande 2</b>	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
				20 – 03 – 24	1/1
	<b>PENGECEKAN SUHU RUANGAN</b>		Dibuat	No. Dokumen	Revisi
				IK QT 10	00

Pelaksana : QC

Frekuensi : Setiap satu jam sekali

## 1. ALAT

- 1.1 Termometer dinding
- 1.2 Thermohygrometer

## 2. CARA PEMERIKSAAN

2.1 Lakukan pembacaan suhu yang tertera pada display thermometer digital atau thermohygrometer yang tertempel pada dinding di setiap area. Pastikan sesuai dengan standar. Pada Area packing, drying dan gudang finish good, lakukan juga pembacaan RH. Area dan ruangan yang dilakukan pengecekan suhu adalah sebagai berikut :

### 2.1.1 Area Meat Preparation

- Ruang meat preparation ( $12^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ )
- Cold Storage ( $-20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ )
- Chill Room ( $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$ )
- Gudang seasoning ( $25^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$ )

### 2.1.1 Area Chamber ( $35^{\circ}\text{C} - 45^{\circ}\text{C}$ )

### 2.1.2 Area Susun ( $11^{\circ}\text{C} - 16^{\circ}\text{C}$ )

### 2.1.3 Area Stuffing

- Ruang hopper ( $8^{\circ}\text{C} - 12^{\circ}\text{C}$ )
- Ruang stuffing ( $18 \pm 2^{\circ}\text{C}$ )
- Gudang PVDC ( $25^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$ )

### 2.1.4 Pada Area Packing, Drying dan Gudang Finish Good

- Ruang Drying (suhu :  $22^{\circ}\text{C} - 50^{\circ}\text{C}$  ; RH : 20-60%)
- Ruang Packing (suhu :  $20^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$  ; RH 40-70%)
- Ruang Drystore (suhu :  $25^{\circ}\text{C} - 36^{\circ}\text{C}$ )
- Gudang Finish Good (suhu :  $28^{\circ}\text{C} - 36^{\circ}\text{C}$  ; RH 35-70%)

2.2 Catat hasil pemeriksaan pada form QT 22, 23, 24 dan 27.