

INSTRUKSI KERJA

Pemeriksaan Pemasakan dengan Rice Cooker

Disetujui	Tanggal	Hal.
R	18 – 05 - 18	1/1
Dibuat	No. Dokumen	Revisi
hi	IK QR 11	00

1. ALAT

1.1. Termometer

2. CARA PEMERIKSAAN

- 2.1. Pastikan terlebih dahulu kebersihan bagian dalam mesin *rice cooker* dan *basket* yang akan digunakan.
- 2.2. Catat kode produksi beras dan jumlah beras yang digunakan pada setiap prosesnya.
- 2.3. Periksa parameter program mesin *rice cooker* yang diatur untuk produk yang akan dimasak. Nyalakan gas.
- 2.4. Catat waktu yang dicapai pada setiap *basket* sampai proses selesai.
- 2.5. Periksa suhu pusat produk jika pemasakan sudah selesai.
- 2.6. Periksa kematangan, rasa, aroma, tekstur dan warna produk setelah proses pemasakan selesai.
- 2.7. Catat suhu produk after vacuum cooling.
- 2.8. Informasikan kepada pihak produksi jika terjadi penyimpangan proses maupun hasil pemasakan untuk dilakukan tindakan koreksi lebih lanjut.
- 2.9. Catat hasil pemeriksaan dalam form QR 08.