

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
				11 - 12 - 2018	1/2
	<b>Verifikasi Proses Produksi</b>		Dibuat	No.Dokumen	Revisi
				IK QB 03	00

Pelaksana : QC

Frekuensi : Setiap pergantian batch

## 1. PEMERIKSAAN *MIXING DOUGH*

- 1.1. Periksa formulasi bahan yang akan digunakan untuk proses *mixing* adonan sesuai dengan spesifikasi meliputi : jenis dan berat bahan sesuai dengan adonan yang akan dibuat, mutu sensori/kondisi bahan (aroma, warna, tekstur, dan ada tidaknya benda asing)
- 1.2. Periksa suhu air dingin yang akan digunakan sesuai spesifikasi menggunakan termometer.
- 1.3. Sebelum proses *mixing* dilakukan, larutkan premik yang berisi pewarna terlebih dahulu menggunakan air dingin hingga pewarna terlarut sempurna
- 1.4. Perhatikan tahapan pemasukan bahan pada proses pengadukan 1 dan 2 sesuai spesifikasi
- 1.5. Periksa waktu pengadukan telah sesuai spesifikasi.
- 1.6. Periksa suhu dan tekstur adonan yang dihasilkan
- 1.7. Periksa berat potongan adonan menggunakan timbangan sebelum menjadi lembaran adonan telah sesuai spesifikasi.
- 1.8. Lakukan dua kali pemeriksaan pada setiap batch pembuatan adonan
- 1.9. Catat semua hasil pemeriksaan dalam FM QB 06

## 2. PEMERIKSAAN *PROOFING*

- 2.1. Periksa parameter pengoperasian mesin *proofer* telah sesuai spesifikasi
- 2.2. Periksa jumlah potongan gulungan adonan dalam setiap kolom *baking cart* sesuai spesifikasi
- 2.3. Periksa lama proses *proofing* dan hasil pengembangan adonan sempurna dan seragam pada setiap kolom *baking cart*
- 2.4. Jika ada penyimpangan selama proses *proofing*, informasikan ke bagian produksi agar segera dilakukan perbaikan
- 2.5. Lakukan dua kali pemeriksaan pada setiap batch proses *proofing*
- 2.6. Catat semua hasil pemeriksaan dalam FM QB 06

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		11 - 12 - 18	2/2
	Verifikasi Proses Produksi	No.Dokumen	Revisi
		IK QB 03	00

### 3. PEMERIKSAAN *ELECTRIC BAKING*

- 3.1. Periksa parameter pengoperasian mesin *electric baking* telah sesuai spesifikasi
- 3.2. Periksa pencapaian suhu pusat produk yang dihasilkan telah sesuai spesifikasi
- 3.3. Periksa kematangan, rasa, aroma, warna, dan tekstur produk setelah proses *electric baking* selesai
- 3.4. Jika ada penyimpangan selama proses *electric baking*, informasikan ke bagian produksi agar segera dilakukan perbaikan.
- 3.5. Lakukan dua kali pemeriksaan pada setiap batch produksi
- 3.6. Catat hasil pemeriksaan pada FM QB 06

### 4. PEMERIKSAAN *STALLING/AGING DAN DRYING*

- 4.1. Periksa setting suhu pengoperasian ruang aging
- 4.2. Periksa lama waktu *stalling* didalam ruang aging sebelum dilakukan proses *grinding*
- 4.3. Periksa parameter pengoperasian mesin *rotary dryer*
- 4.4. Periksa mutu sensori produk hasil dryer meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur
- 4.5. Periksa kadar air produk pada setiap batch produk
- 4.6. Jika ada penyimpangan selama proses, informasikan ke bagian produksi agar segera dilakukan perbaikan.
- 4.7. Catat hasil pemeriksaan pada FM QB 06

### 5. PEMERIKSAAN *PACKING*

- 5.1. Periksa pemberian kode produksi dan *best before* produk yang akan dikemas
- 5.2. Periksa hasil jahitan kemasan
- 5.3. Periksa sensitivitas *metal detector*
- 5.4. Jika ada penyimpangan pengemasan, informasikan ke bagian produksi agar segera dilakukan tindakan perbaikan
- 5.5. Verifikasi tindakan koreksi yang telah dilakukan oleh pihak produksi
- 5.6. Pemeriksaan dilakukan pada setiap batch produk
- 5.7. Catat hasil pemeriksaan pada FM QB 06