

INSTRUKSI KERJA

Pemeriksaan Pemasakan Produk di Steam / Cooking Kettle

Disetujui	Tanggal	Hal.
(R)	18 - 05 - 18	1/1
Dibuat	No. Dokumen	Revisi
Ni.	IK QR 04	00

1. ALAT

1.1. Termometer

2. CARA PEMERIKSAAN

- 2.1. Pastikan terlebih dahulu kebersihan bagian dalam mesin.
- 2.2. Periksa parameter program mesin *steam / cooking kettle* yang diatur untuk produk yang akan dimasak. Atur suhu dan waktu yang akan digunakan sesuai dengan spesifikasi produk yang akan dimasak.
- 2.3. Catat setiap tahapan proses dan waktu proses, serta temperature yang dicapai.
- 2.4. Periksa suhu pusat produk (sesuai spesifikasi) jika pemasakan sudah selesai.
- 2.5. Periksa secara sensori meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur produk setelah proses pemasakan selesai.
- 2.6. Informasikan kepada pihak produksi jika terjadi penyimpangan proses maupun hasil pemasakan untuk dilakukan tindakan koreksi lebih lanjut.
- 2.7. Catat hasil pemeriksaan dalam FM QR 07.