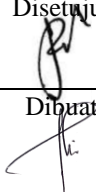
 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
	<b>Pemeriksaan Suhu Ruangan</b>		 Dibuat	02 - 11 - 23	1/1
				No. Dokumen	Revisi
				IK QR 07	01

#### A. ALAT

1. Termometer digital
2. Termometer dinding
3. Thermohygrometer

#### B. CARA PEMERIKSAAN

1. Lakukan pembacaan suhu yang tertera pada thermometer digital yang tertempel pada dinding atau thermometer dinding. Suhu ruangan yang diukur yaitu :
  - 1.1. *Chillroom* RM (0-4°C)
  - 1.2. *Cold Storage* RM 01 ( $-19 \pm 1^{\circ}\text{C}$ )
  - 1.3. *Cold Storage* RM 02 ( $-19 \pm 1^{\circ}\text{C}$ )
  - 1.4. Anteroom RM (8-10°C)
  - 1.5. Gudang *Seasoning* (22-30°C, RH < 75%)
  - 1.6. Ruang Preparasi (8-12°C)
  - 1.7. Ruang Pemasakan (20-30°C)
  - 1.8. *Filling Room* (8-12°C)
  - 1.9. *Rice Room* (20-30°C)
  - 1.10. *Noodle Room* (20-30°C)
  - 1.11. *Topping Area* (8-12°C)
  - 1.12. *Packing* (karton) (8-12°C)
  - 1.13. *Dry store* (20-30°C, RH < 75%)
  - 1.14. *Cold storage* FG ( $-19 \pm 1^{\circ}\text{C}$ )
2. Untuk Gudang *Seasoning* dan *Dry store* lakukan pembacaan kelembaban ruangan yang tertera pada thermohygrometer.
3. Catat hasil pembacaan thermometer dan thermohygrometer pada form QR 02.
4. Jika terdapat penyimpangan suhu ruangan, informasikan ke pihak engineering agar segera ditindaklanjuti.