

 PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
	PENANGANAN PRODUK AREA HOPPER	Dibuat	20 – 03 – 24	1/1
			No. Dokumen	Revisi
			IK QT 39	00

Pelaksana : Operator *Stuffing* dan QC *Stuffing*
Frekuensi : Setiap terjadi listrik padam atau *boiler drop*

- Hubungi *maintenance* untuk menanyakan informasi. Adapun informasi yang diperlukan :
 - Penyebab listrik padam atau *boiler drop*
 - Lama waktu yang dibutuhkan untuk listrik atau *boiler* kembali normal
 - Kesiapan genset
 - Estimasi menyalakan genset
- Lakukan pengecekan suhu pada adonan secara berkala
 - Suhu maksimal produk : 18°C
 - Waktu pengecekan : 30 menit sekali
- Batas maksimal penyimpanan produk di hopper adalah 4 jam dengan catatan suhu dan organoleptik produk masih sesuai standar. Jika suhu produk melebihi batas maksimal dan waktu listrik atau *boiler* untuk kembali normal lebih dari 1 jam maka pindahkan adonan pada *hopper* ke dalam *meat car* atau plastik HD dengan ukuran 15 kg.
 - Dengan isi adonan setengah dari ukuran *meat car*
 - Dengan isi adonan pada plastik HD sebanyak 12 kg
- Simpan *meat car* atau plastik HD yang berisi adonan ke dalam *Cold Storage*
- Lakukan pengecekan organoleptik pada setiap *meat car* atau plastik HD secara berkala. Waktu pengecekan 1 jam sekali.
- Jika listrik kembali normal kurang dari 12 jam maka adonan harus dites organoleptik terlebih dahulu. Jika hasil organoleptik masih sesuai standar maka adonan bisa dilanjutkan ke proses selanjutnya, tetapi adonan harus melewati *metal detector* terlebih dahulu dan jika tidak sesuai standar maka adonan akan dijadikan WIP
- Jika listrik kembali normal lebih dari 12 jam maka adonan akan dijadikan WIP