

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui 	Tanggal 20 – 03 – 24	Hal. 1/2
		Dibuat 	No. Dokumen IK QT 07	Revisi 00
	PENGECEKAN AREA MEAT PREPARATION			

Pelaksana : QC


Frekuensi : Selama proses produksi berlangsung

1. Alat-alat

- 1.1 Timbangan, untuk menimbang bahan baku
- 1.2 Thermometer, untuk mengukur suhu bahan baku
- 1.3 Kertas lakmus, untuk mengetahui ph air

2. Pengecekan Bahan

- 2.1 Koordinasikan dengan team produksi terkait varian yang akan di produksi.
- 2.2 Lakukan pengecekan suhu, kode produksi, kode *expired* dan pengecekan secara visual pada *raw material* yang telah di *thawing* di *chillroom*. Pastikan *raw material* yang akan digunakan dalam keadaan yang baik.
- 2.3 Pastikan tidak ada kontaminasi benda asing pada *raw material* yang akan digunakan dan sesuaikan *quantity* dengan spesifikasi.
- 2.4 Lakukan pengecekan suhu pada *raw material* setelah di *grinding*.
- 2.5 Verifikasi hasil ayakan bahan baku yang berbentuk tepung-tepungan yang dilakukan oleh team produksi. Pastikan tidak ada kontaminasi benda asing, kutu atau bahan yang mengumpal.
- 2.6 Lakukan pengecekan pada bahan *seasoning* meliputi kenampakan fisik, kode produksi, *expired date* dan *quantity*nya. Lakukan pengecekan kontaminasi benda asing pada bahan *seasoning* yang akan digunakan. Pastikan *seasoning* di timbang dengan berat yang sesuai dengan formulasi dari RnD.
- 2.7 Lakukan pengecekan suhu dan *quantity* pada minyak yang akan digunakan.
- 2.8 Lakukan pengecekan *quantity* air dan es yang digunakan. Celupkan kertas lakmus pada air, sesuaikan warna dengan warna indikator PH yang tersedia. Pastikan warna sesuai PH standar air.
- 2.9 Catat seluruh pengecekan bahan pada form QT 10 dan pengecekan air dan es pada form QT 47.

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		20 – 03 – 24	2/2
	PENGECEKAN AREA MEAT PREPARATION	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 07	00

3. Pembuatan Gel dan Premix

- 3.1 Lakukan pemeriksaan suhu pada *gel* sebelum di *aging*.
- 3.2 Pastikan waktu *aging gel* minimal 30 menit sebelum di *mixing*.
- 3.3 Pastikan pencampuran premix dan air sudah sesuai dengan formula.

4. *Mixing* dan *Emulsifying*

- 4.1 Pastikan bahan – bahan yang di masukan kedalam *mixer* sesuai dengan urutan dan waktu *mixing* pada spesifikasi produk dari RnD.
- 4.2 Lakukan pengecekan suhu adonan setelah *Mixing* dan *Emulsifying*. Pastikan suhu adonan tidak melebihi 18°C. Catat pengecekan suhu pada form QT 10.

5. Pengecekan Metal Detector

Lakukan verifikasi mesin *metal detector* sesuai IK QT 06