

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
			18 - 05 - 18	1/1
	Pemeriksaan Pemasakan dengan Menggunakan <i>Steamer</i>	Dibuat	No. Dokumen	Revisi
			IK QR 05	00

1. ALAT

- 1.1. Termometer

2. CARA PEMERIKSAAN

- 2.1. Pastikan terlebih dahulu kebersihan bagian dalam mesin *steamer*.
- 2.2. Catat kode produksi daging dan jumlah tray yang digunakan pada setiap prosesnya.
- 2.3. Periksa parameter program mesin *steamer* yang diatur untuk produk yang akan dimasak. Atur suhu ruang dan waktu yang akan digunakan sesuai dengan spesifikasi produk.
- 2.4. Periksa suhu pusat produk jika pemasakan sudah selesai.
- 2.5. Periksa kematangan, rasa, aroma, tekstur dan warna 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 form QR 06.