

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA		Disetujui	Tanggal	Hal.
	Pemeriksaan <i>Seasoning</i>		 Dibuat 	19 – 03 – 24	1/5
				No. Dokumen	Revisi
				IK QR 46	00

1. Pengambilan Sampel

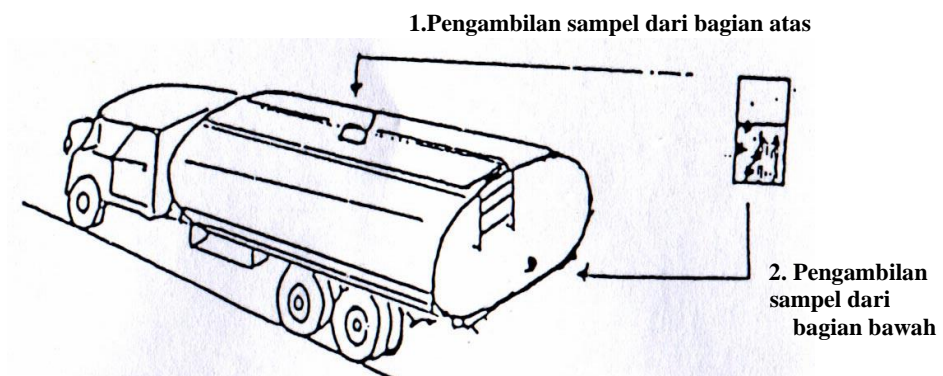
1.1. Alat

- 1.1.1. Pompa tangan, sendok besar.
- 1.1.2. Alat pengambilan sampel berbentuk tombak.
- 1.1.3. Kantung plastik transparan atau botol untuk tempat menyimpan sampel.
- 1.1.4. *Golden* sampel sebagai bahan pembanding.


1.2. Pengambilan Sampel Cair dan Semi Padat

1.2.1 Pengambilan sampel dari tangki

- 1.2.1.1 Sampel diambil dari pipa pengeluaran pada bagian bawah tangki dan dari tutup bagian atas tangki. (Gambar 1)
- 1.2.1.2 Apabila secara visual penampakan sampel atas sama dengan sampel bawah, maka sampel tersebut dapat disatukan satu untuk dianalisa.



Gambar 1. Pengambilan sampel dari mobil tangki minyak

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		19 – 03 – 24	2/5
	Pemeriksaan <i>Seasoning</i>	No. Dokumen	Revisi
		IK QR 46	00

1.2.2. Pengambilan sampel dari drum atau jerigen

- 1.2.2.1 Sebelum diambil sampel, jika perlu, wadah digoyang-goyang terlebih dahulu agar homogen.
- 1.2.2.2. Jumlah sampel yang diambil sesuai dengan rencana pengambilan sampel bahan penunjang yang masuk.

1.2.3. Penanganan sampel

- 1.2.3.1. Sampel disimpan dalam plastik atau botol tertutup yang bersih dan kering dan diberi label: tanggal dan nomor pengambilan sampel, nama petugas yang mengambil sampel, nama bahan yang diambil dan identifikasi/kode produksi barang tersebut.
- 1.2.3.2. Kemasan karton atau karung yang sudah terbuka atau telah diambil sampelnya diberi tanda yang menunjukkan nomor pengambilan sampel, tanggal pengambilan sampel, dan paraf petugas yang mengambil sampel.
- 1.2.3.3. Setelah pengambilan sampel, kemasan ditutup kembali sehingga tidak memungkinkan terjadinya pencemaran pada bahan baku tersebut.


1.3 Pengambilan Sampel Padat

1.3.1. Sampel padatan dalam karung atau kemasan karton

Sampel diambil secara acak untuk setiap jenis barang dengan kode produksi yang berbeda, sesuai dengan rencana pengambilan sampel untuk bahan penunjang yang masuk.

1.3.2. Penanganan sampel

- 1.3.2.1. Sampel disimpan dalam plastik bersih dan kering dan diberi label: tanggal dan nomor pengambilan sampel, nama petugas yang mengambil sampel, nama bahan yang diambil dan identifikasi/kode produksi barang tersebut.

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		19 – 03 – 24	3/5
	Pemeriksaan <i>Seasoning</i>	No. Dokumen	Revisi
		IK QR 46	00

1.3.2.2. Kemasan karton atau karung yang sudah terbuka atau telah diambil sampelnya diberi tanda yang menunjukkan nomor pengambilan sampel, tanggal pengambilan sampel, dan paraf petugas yang mengambil sampel.


1.3.2.3. Setelah pengambilan sampel, kemasan ditutup kembali sehingga tidak memungkinkan terjadinya pencemaran pada bahan baku tersebut.

2. Rencana Pengambilan Sampel *Seasoning*

2.1 Pemeriksaan ingredient/seasoning dilakukan untuk tiap item per satu kode produksi yang sama dengan menggunakan metode sampling Military Standard 105E. Sampel ingredient/seasoning yang masuk untuk per item per satu kode produksi diambil sampel sebagai berikut:

Jumlah Barang (Box / Karung)	Minimal Jumlah Sampel (Box / Karung)	Batas Penerimaan <i>Reject</i>	
		Diterima	Ditolak
2 – 15	2	0	1
16 – 25	3	0	1
26 – 90	5	0	1
91 – 150	8	1	2
151 – 280	13	2	3
281 – 500	20	3	4
501 – 1200	32	5	6
>1200	50	7	8

2.2 Jika penyimpangan terjadi pada satu kode produksi terhadap parameter sensori dan kontaminasi benda asing, jika ditemukan penyimpangan pada satu sampel, maka barang tersebut ditolak semua untuk satu kode produksi tersebut.

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		19 – 03 – 24	4/5
	Pemeriksaan <i>Seasoning</i>	No. Dokumen	Revisi
		IK QR 46	00


3. Pemeriksaan Sampel *Seasoning*

- 3.1. Lakukan pemeriksaan fisik visual terhadap kendaraan (meliputi kebersihan, segel, dan hama) dan sampel produk yang datang dengan membandingkannya dengan *golden sampel* sesuai dengan kebutuhan pemeriksaan.
- 3.2. Pemeriksaan fisik produk meliputi kondisi kemasan, warna, bau, rasa, kering atau basah, penampakan (ada tidaknya kotoran atau kontaminan), dan labelisasi barang serta faktor-faktor lain yang mempengaruhi mutu barang. Barang yang masuk diberi tanda kode masuk barang untuk memudahkan penelusuran dan pengeluaran barang dari gudang.
- 3.3. Sampel yang memerlukan pemeriksaan/uji laboratorium segera dibawa ke Laboratorium.
- 3.4. Catat hasil pemeriksaan produk di FM QR 34.

4. Pemeriksaan Persyaratan Dokumen

4.1. Dokumen Halal

- 4.1.1 Lakukan pemeriksaan terhadap jenis produk yang datang mengenai sertifikat halal, apabila tidak ada sertifikat halal segera dikonfirmasi ke bagian pembelian dan jika memang produk yang datang tersebut tidak ada sertifikat halalnya, maka produk tersebut direturn.
- 4.1.2 Lakukan pemeriksaan secara berkala terhadap sertifikat halal mengenai masa berlakunya, apabila menemukan sertifikat halal produk yang sudah tidak berlaku, maka segera konfirmasi ke bagian pembelian dan jika memang tidak ada sertifikat halalnya produk tersebut direturn.
- 4.1.3 Lakukan pemeriksaan terhadap produk yang datang apakah terdapat logo halalnya atau tidak dan logo halal tersebut sesuai atau tidak dengan yang telah ditentukan. Apabila logo halal tersebut tidak ada atau tidak sesuai, maka produk tersebut direturn.
- 4.1.4 Periksa negara asal produk tersebut apakah sesuai dengan sertifikat halal yang diterbitkan atau tidak, apabila tidak sesuai maka produk tersebut direturn.
- 4.1.5 Catat hasil pemeriksaan di FM QR 34.

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		19 – 03 – 24	5/5
	Pemeriksaan <i>Seasoning</i>	No. Dokumen	Revisi
		IK QR 46	00

4.2 Dokumen CoA (*Certificate of Analysis*)

- 4.2.1 Lakukan pemeriksaan terhadap jenis produk yang datang mengenai dokumen CoA. Periksa apakah dokumen CoA sudah sesuai dengan *packing list* dan kode produksi produk yang diterima. Apabila ditemukan ketidaksesuaian antara dokumen CoA dengan *packing list* dan kode produksi produk yang diterima, segera dikonfirmasi ke bagian pembelian dan jika memang produk yang diterima tidak ada CoAnya, maka produk tersebut direturn.
- 4.2.2 Periksa keterangan produsen atau supplier yang menerbitkan dokumen CoA apakah sesuai dengan keterangan pada produk dan surat rekomendasi. Jika tidak sesuai, maka produk tersebut direturn.
- 4.2.3 Catat hasil pemeriksaan di FM QR 34.

5. Pemeriksaan Produk Fresh

Kedatangan produk fresh tidak dilakukan pemeriksaan langsung di warehouse seasoning, akan tetapi langsung ditransfer ke produksi untuk disimpan di gudang dingin (Chill Room), dan produk tersebut akan diperiksa oleh QC produksi ketika akan digunakan di produksi. Hal ini dilakukan untuk tetap menjaga kualitas produk.