

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA		Disetujui	Tanggal	Hal.
				18 - 05 - 18	1/1
	Pemeriksaan Proses <i>Tumbling</i>		Dibuat	No. Dokumen	Revisi
				IK QR 06	00

1. ALAT

- 1.1. Termometer

2. CARA PEMERIKSAAN

- 2.1. Sebelum *Tumbling*, pastikan terlebih dahulu kebersihan bagian dalam mesin *tumbler*.
- 2.2. Periksa secara sensori kondisi bahan baku yang akan diproses. Catat jenis dan jumlah bahan baku yang akan diproses sesuai dengan spesifikasi produk.
- 2.3. Periksa suhu daging yang akan diproses menggunakan termometer yang sudah dikalibrasi. Suhu daging harus $\leq 10^{\circ}\text{C}$ sebelum diproses.
- 2.4. Periksa kondisi serta catat jumlah *premix* dan bahan tambahan lain yang digunakan sesuai dengan spesifikasi produk.
- 2.5. Periksa dan catat waktu proses *tumbling*.
- 2.6. Periksa suhu produk menggunakan termometer dan kondisi hasil *tumbling*.
- 2.7. Jika terjadi penyimpangan hasil *tumbling*, beri tanda “HOLD”, informasikan ke petugas produksi untuk segera dilakukan tindakan koreksi lebih lanjut.
- 2.8. Lakukan pemeriksaan lanjutan untuk menentukan apakah produk masih layak untuk diproses lebih lanjut.
- 2.9. Catat hasil pemeriksaan pada form QR 05.