


| | | | | | |
|---|----------------------------------|--|-----------|--------------|--------|
|  PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2 | INSTRUKSI KERJA | | Disetujui | Tanggal | Hal. |
| | PENANGANAN PRODUK AREA DRYING | | Dibuat | 20 – 03 – 24 | 1/1 |
| | | | | No. Dokumen | Revisi |
| | | | | IK QT 41 | 00 |

Pelaksana : Operator Retort dan QC *Meat Preparation (MP)*
Frekuensi : Setiap terjadi listrik padam

1. Hubungi *maintenance* untuk menanyakan informasi. Adapun informasi yang diperlukan :
 - Penyebab listrik padam
 - Lama waktu yang dibutuhkan untuk listrik kembali normal
 - Kesiapan genset
 - Estimasi menyalakan genset
2. Jika listrik padam lebih dari 30 menit dan genset dalam keadaan siap maka *maintenance* harus menyalakan genset dan menjalankan *conveyor* pada *drying*
3. Jika listrik padam lebih dari 30 menit dan genset tidak dalam keadaan siap maka *maintenance* harus menginformasikan kepada Operator Retort dan QC MP agar menurunkan produk pada *dryer* secara manual.
4. Turunkan produk yang ada pada *conveyor* 1 ke *conveyor* 2.
5. Lakukan pengecekan suhu dan RH pada ruang *drying*, yaitu :
 - Suhu : 22 – 50 °C
 - RH : 20 – 60 %
6. Jika suhu dan RH produk tidak sesuai dengan standar maka produk pada *conveyor* harus segera dipindahkan kedalam *container*.
7. Pisahkan produk dengan waktu *drying* kurang dari 30 menit pada *container* yang berbeda dan beri keterangan.
8. Simpan *container* pada ruang packing.
9. Jika listrik sudah kembali normal maka produk dengan waktu *drying* kurang dari 30 menit harus di *drying* ulang.