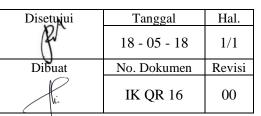


INSTRUKSI KERJA

Pemeriksaan Kedatangan Bahan Baku



- 1. Kedatangan bahan baku dilakukan pemeriksaan langsung di warehouse, sebelum produk ditransfer ke ruang produksi atau sementara disimpan terlebih dahulu di gudang dingin (Chillroom).
- 2. Bahan baku seperti daging fresh, premix dan juga seasoning yang dikirim dari CPI Cikande 1 dilakukan pengecekan nama produk, kode produksi, exp date dan jumlah barang yang datang.
- 3. Periksa kondisi bahan baku secara fisik, seperti :
 - a. Kemasan tertutup sempurna dan tidak bocor
 - b. Warna tidak ada penyimpangan
 - c. Tidak terdapat kotoran, seperti debu dan kontaminasi lainnya
 - d. Aroma khas bahan baku (tidak bau)
 - e. Untuk daging fresh lakukan pengukuran suhu daging, maksimal 5°C
 - f. Lain-lain
- 4. Untuk bahan baku daging fresh, umur simpan di suhu dingin (Chill) adalah ± 3 hari. Jika barang yang datang umurnya sudah lebih dari 3 hari, cek warna dan aromanya. Jika sudah timbul warna kehijauan dan baunya sudah tercium bau busuk, maka produk langsung diretur ke CPI Cikande 1.
- Untuk bahan baku seasoning, pengecekan secara dokumen sudah dilakukan oleh QC Gudang Seasoning CPI Cikande 1, transfer dokumen bisa dikomunikasikan melalui email.
- 6. Catat hasil pemeriksaan dalam form QR 17.