
 PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
	PENANGANAN PRODUK AREA MEAT PREPARATION	Dibuat	20 – 03 – 24	1/2
			No. Dokumen	Revisi
			IK QT 38	00

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

- Hubungi *maintenance* untuk menanyakan informasi. Adapun informasi yang diperlukan :
 - Penyebab listrik padam dan *boiler drop*
 - Lama waktu yang dibutuhkan untuk listrik atau *boiler* kembali normal
 - Kesiapan genset
 - Estimasi menyalakan genset
- Lakukan pengecekan suhu pada adonan di *mixer* secara berkala
 - Suhu maksimal produk : 16 °C
 - Waktu pengecekan : 30 menit sekali
- Jika suhu produk melebihi batas maksimal dan waktu listrik atau *boiler* untuk kembali normal lebih dari 1 jam maka pindahkan adonan pada *mixer* ke dalam *meat car* atau plastik HD dengan ukuran 15 kg.
 - Dengan isi adonan setengah dari ukuran *meat car*
 - Dengan isi adonan pada plastik HD sebanyak 12 kg
- Simpan *meat car* atau plastik HD ke dalam *Cold Storage*
- Simpan daging yang sudah digiling ke dalam *Cold Storage*
- Pindahkan emulsi gel ke dalam *Chillroom*
 - Batas maksimal penyimpanan 72 jam
 - Jika melebihi batas simpan maka emulsi gel akan dijadikan WIP
- Pindahkan premix ke dalam *Chillroom*
 - Batas maksimal penyimpanan 12 jam
 - Jika melebihi batas simpan maka premix akan di *reject*
- Setelah listrik atau *boiler* kembali normal maka adonan yang disimpan di *Cold Storage* :
 - Jika listrik kembali normal kurang dari 12 jam maka adonan harus dites organoleptik terlebih dahulu. Jika hasil organoleptik masih sesuai standar maka adonan bisa dilanjutkan ke proses selanjutnya, dan jika tidak maka adonan akan dijadikan WIP.

 PT. CPI FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Tanggal	Hal.
		11- 01 – 2021	2/2
	PENANGANAN PRODUK AREA <i>MEAT PREPARATION</i>	No. Dokumen	Revisi
		IK QT 38	00

- Jika listrik kembali normal lebih dari 12 jam maka adonan akan di *rework*
 - Jika adonan belum menyelesaikan proses *mixing* maka adonan harus melanjutkan proses *mixing* yang tertunda
 - Jika adonan sudah menyelesaikan proses *mixing* maka adonan langsung dimasukkan ke dalam *emulsifyer*
9. Untuk daging, emulsi gel dan premix bisa digunakan kembali jika tidak melebihi batas simpan maksimal.