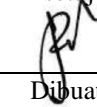
 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
	<b>Pemeriksaan Pemasakan <i>Noodle</i></b>			18 - 05 - 18	1/1
				No. Dokumen	Revisi
				IK QR 12	00

1. Pastikan terlebih dahulu kebersihan bagian dalam mesin *noodle maker* (*mixer*, *aging*, *roller* dan *boiler*) yang akan digunakan.
2. Catat nama produk dan kode produksi produk yang akan dibuat.
3. Catat bahan baku yang akan digunakan beserta kode produksi dan jumlahnya.
4. Periksa suhu adonan setelah proses *mixing* selesai.
5. Periksa parameter program mesin *aging* yang diatur, catat waktu, suhu dan kelembabannya.
6. Periksa ukuran tebal pada setiap *roller* sesuai dengan spesifikasi yang ada. Ambil sample berat mie per pemotongan, sesuaikan dengan spesifikasi.
7. Periksa parameter program mesin *boiler*, *washer* dan *cooler shock* yang sudah diatur. Periksa suhu aktual air dari setiap titik perebusan, pencucian dan pendinginan.
8. Catat lama proses pemasakan.
9. Periksa suhu produk akhir, rasa, kekenyalan dan warna produk setelah proses pemasakan selesai.
10. Informasikan kepada pihak produksi jika terjadi penyimpangan proses maupun hasil pemasakan untuk dilakukan tindakan koreksi lebih lanjut.
11. Catat hasil pemeriksaan dalam form QR 09.