

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	INSTRUKSI KERJA	Disetujui	Tanggal	Hal.
			20 – 03 – 24	1/1
	PENGECHEKAN KEKERINGAN PRODUK	Dibuat	No.Dokumen	Revisi
			IK QT 14	00

Pelaksana : QC *Packing*

Frekuensi : Setiap selesai proses *drying*

- 1) Pastikan suhu dan RH ruang *dryer* sesuai standar (SD QT 01)
- 2) Ambil sampel sebanyak 100 pcs untuk semua varian sosis dan 30 pcs untuk semua varian RTE pada awal pergantian *batch*. Pada pertengahan dan akhir batch dilakukan sampling secara acak
- 3) Lakukan pengecekan adanya minyak dan air pada *overlap* dan ujung atas dan bawah *sample*.
- 4) Catat hasil pengecekan pada form QT 21
- 5) Standar kekeringan produk setelah dari *drying* yaitu minimal 90% untuk produk sosis dan minimal 80% untuk produk RTE.
- 6) Apabila hasil pengecekan menunjukkan tingkat kekeringan produk dibawah 90% untuk produk sosis dan dibawah 80% untuk produk RTE, maka harus dilakukan pengecekan lebih lanjut oleh QC yaitu :
 - Cek RH *drying*, jika RH *Drying* terlalu tinggi segera informasikan ke *maintenance* agar mematikan AHU ruang *drying*
 - Jika setelah AHU ruang *drying* mati dan produk masih menunjukkan tingkat kekeringan produk dibawah 90% (produk sosis) dan 80% (untuk RTE), maka segera informasikan ke *maintenance* agar memaksimalkan suhu *heater* dan mengurangi *speed conveyor*
 - Produk yang tingkat kekeringannya rendah akan di karantina secara terpisah di ruang karantina selama 3-5 hari dan diberi status HOLD.
 - Produk tersebut diambil retain sample sebanyak 2 toples dan 5 pouch (RTE) dan disimpan pada ruangan dengan RH diatas 70% selama 1 hari.
- 7) Apabila setelah proses karantina, produk tidak menunjukkan tumbuhnya jamur ujung, maka produk tersebut dinyatakan *RELEASE*