

 PT.CPI - FOOD DIVISION Plant Cikande 2	<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Disetujui	Tanggal	Hal.
				18 - 05 - 18	1/1
	<b>Pemeriksaan Viskositas Dengan Viscometer</b>		Dibuat	No. Dokumen	Revisi
				IK QR 17	00

1. Ambil sample saus/larutan yang akan dicek viskositasnya / kekentalannya sebanyak  $\pm 500$  ml dan taruh dalam gelas kimia ukuran 600 ml.
2. Periksa suhu saus/larutan menggunakan thermometer, suhu ideal saus/larutan yang diukur  $25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  atau sesuai spesifikasi.
3. Siapkan *Brookfield Viscometer*.
4. *Setting* parameter *spindle* dan *speed* (rpm) *Brookfield Viscometer* dengan parameter sesuai spesifikasi.
5. Pasang *spindle* pada *socket*. Arah masuk *spindle* miring terhadap saus/larutan agar tidak ada gelembung udara dalam saus/larutan.
6. Sesuaikan posisi *spindle* hingga tercelup sempurna. Pastikan permukaan saus/larutan sejajar dengan garis ukur pada *spindle*. Biarkan  $\pm 15$  menit *spindle* tercelup di dalam larutan. Setelah itu baru hidupkan *power switch* (ON) pada bagian belakangnya.
7. Hidupkan motor. Pastikan *spindle* berputar dan mengaduk sempurna. Hentikan pengukuran setelah *spindle* berputar 5 kali.
8. Catat hasil pengukuran pada form Pemeriksaan Viskositas dengan Viscometer.