

INSTRUKSI KERJA

Halaman

Nomor

IT/PRO/IK/14

Revisi 09 1 dari 2

30/11/2022 Tanggal

CELUP DAN OVEN AMBRI

1. TUJUAN

- 1.1. Sebagai pedoman dan tahapan dalam pelaksanaan proses celup dan oven ambri dengan merujuk pada "Alur Proses Produksi" (IT/PRO/ITI/02).
- Mendapatkan hasil proses yang sesuai kriteria dan spesifikasi perusahaan. 1.2.
- Sebagai pedoman bagi pekerja agar bekerja sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan bekerja secara aman.

2. RUANG LINGKUP

Melaksanakan proses celup dan oven ambri pada proses produksi.

3. TANGGUNG JAWAB

- 3.1. PIC Produksi Ambri memastikan bahwa proses kerja dilakukan sesuai dengan rencana kerja harian yang telah ditetapkan (IT/PPIC/FR/03).
- 3.2. Operator celup dan oven ambri bertanggung jawab melaksanakan proses berdasarkan rencana keria harian dan atau sesuai instruksi PIC Produksi (IT/PPIC/FR/03).

4. PERALATAN DAN BAHAN YANG DIPERLUKAN

Peralatan

- 4.1. Loyang.
- Loyang Oven. 4.2.
- 4.3. Gelas ukur.
- 4.4. Kaleng.
- Timbangan Pegas. 4.5.
- 4.6. Alat kebersihan
- 4.7. Alat pelindung diri

Bahan

- 4.8. Ambri Mentah.
- 4.9. Sacharine.
- 4.10. Air.

5. URAIAN

Persiapan

- 5.1 Pakai alat pelindung diri atau alat keselamatan kerja yang tersedia
- 5.2 Periksa kebersihan dan keamanan tempat kerja.
- 5.3 Siapkan alat kerja dan alat penunjang kerja.

Pelaksanaan

- Campurkan sacharine dan air dengan takaran 1000 ml air dan \pm 54 gram sacharine.
- 5.5 Tuang sacharine pada Loyang.
- Ikat atau gendel ambri hasil potong. 5.6
- 5.7 Celupkan ambri mentah pada sacharine dengan ukuran ± 1,5 – 2 cm.
- Tempatkan dan tata ambri pada Loyang Oven. 5.8
- Masukkan Loyang Oven dan tata dalam mesin Oven sesuai dengan kapasitas dan total jam pada 5.9 Mesin Oven, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - Kapasitas Mesin Oven Timur 2250 ikat atau gendel ambri dengan lama oven ± 8 jam.
 - Kapasitas Mesin Oven Barat 2070 ikat atau gendel ambri dengan lama oven ± 10 jam.
 - Kapasitas Mesin Oven Baru 2250 ikat atau gendel ambri dengan lama oven ± 7 jam.

Disiapkan oleh	:		Disetujui oleh	:	
Jabatan	:	Staf Produksi	Jabatan	:	PIC Produksi



INSTRUKSI KERJA

Revisi 09

Halaman

Nomor

Tanggal

2 dari 2 30/11/2022

IT/PRO/IK/14

CELUP DAN OVEN AMBRI

Untuk lama proses mesin oven ambri dapat berubah menyesuaikan jumlah gendel dan hasil

- Tutup mesin Oven dan operasikan mesin Oven sesuai dengan Intruksi Kerja Proses Oven Ambri 5.10 (IT/PRO/IK/18).
- 5.11 Setelah proses Oven selesai, keluarkan ambri dari mesin Oven dan tempatkan pada rak ambri.
- 5.12 Periksa kualitas dan hitung jumlah ambri kering.
- 5.13 Tempatkan ambri kering pada outer ambri.
- Bersihkan area kerja serta alat kerja dan tata kembali alat kerja ke tempatnya 5.14
- Pilah dan buang sampah di tempat yang telah ditentukan. 5.15

Pelaporan

- 5.16 Mencatat hasil celup dan oven pada buku "Celup dan Oven Ambri" (IT/PRO/FR/21).
- Informasikan kepada Staf/ PIC Produksi secara lisan atau tertulis tentang hasil kerja. 5.17

6. INFORMASI TERDOKUMENTASI TERKAIT

6.1.	Celup dan Oven Ambri	IT/PRO/FR/21
6.2.	Alur Proses Produksi	IT/PRO/ITI/02
6.3.	Rencana Kerja Harian	IT/PPIC/FR/03
6.4.	Proses Oven Ambri	IT/PRO/IK/18
6.5.	Spesifikasi Produk	IT/QC/QP/05-12
6.6.	Produksi Ambri	IT/PRO/SOP/03

Disiapkan oleh Disetujui oleh : PIC Produksi Staf Produksi Jabatan Jabatan