 PT Indonesian Tobacco Tbk.	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IT/PRO/IK/14
	CELUP DAN OVEN AMBRI	Revisi : 09 Halaman : 1 dari 2 Tanggal : 30/11/2022

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).
- 1.2. Mendapatkan hasil proses yang sesuai kriteria dan spesifikasi perusahaan.
- 1.3. Sebagai pedoman bagi pekerja agar bekerja sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan bekerja secara aman.

2. RUANG LINGKUP

- 2.1. 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 kerja harian dan atau sesuai instruksi PIC Produksi (IT/PPIC/FR/03).

4. PERALATAN DAN BAHAN YANG DIPERLUKAN

Peralatan

- 4.1. Loyang.
- 4.2. Loyang Oven.
- 4.3. Gelas ukur.
- 4.4. Kaleng.
- 4.5. Timbangan Pegas.
- 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


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

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

Rahasia

Terkendali



 PT Indonesian Tobacco Tbk.	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IT/PRO/IK/14
	CELUP DAN OVEN AMBRI	Revisi : 09 Halaman : 2 dari 2 Tanggal : 30/11/2022

- Untuk lama proses mesin oven ambri dapat berubah menyesuaikan jumlah gendel dan hasil proses oven.
- 5.10 Tutup mesin Oven dan operasikan mesin Oven sesuai dengan Instruksi Kerja Proses Oven Ambri (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.
 - 5.14 Bersihkan area kerja serta alat kerja dan tata kembali alat kerja ke tempatnya
 - 5.15 Pilah dan buang sampah di tempat yang telah ditentukan.

Pelaporan

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

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 :
Jabatan : Staf Produksi	Jabatan : PIC Produksi

Rahasia

Terkendali

