
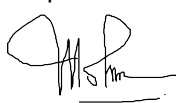

 PT. Amerta Indah Otsuka Departemen Produksi	<b>WORK INSTRUCTION</b> <b>PROSES PENUANGAN GULA</b> <b>AREA SGH ASEPTIC LINE 4</b>		Halaman	:	1 dari 3
			No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/026
			Tanggal	:	29 OCT 2021
			No. Revisi	:	01
Disusun Oleh :  Team ISO-HACCP	Diperiksa oleh :  Asst. Man. Produksi	Disetujui oleh :  Prod. Dept. Head	Menggantikan Nomor	:	WI/P-1/PRD/PB-3/026
			Tanggal	:	27 April 2021

## 01. TUJUAN

Work Instruction ini dibuat sebagai prosedur proses penuangan gula di area SGH Preparasi Aseptic Line 4.

## 02. RUANG LINGKUP

Work Instruction ini berlaku untuk Departemen Produksi area Preparasi Aseptic Line 4 di PT. Amerta Indah Otsuka.

## 03. PENANGGUNG JAWAB

- 03.01. Pelaksana : Staff Produksi dan QC  
03.02. Operasional : Production Department Head

## 04. ALAT DAN BAHAN

- 04.01. Tissue  
04.02. Gunting  
04.03. Alkohol *sprayer*  
04.04. Ember  
04.05. Serokan karet  
04.06. *Sensi gloves*  
04.07. *Masker kain*  
04.08. *Chamber Gula sak*  
04.09. *Desinfectan*

## 05. DEFINISI

- 05.01. COP : *Cleaning Out Place*

## 06. REFERENSI

- 06.01. ISP Proses Produksi Pocari Sweat PET Botol Aseptic Line 4, No. ISP/PRD/011

## 07. PROSEDUR

- 07.01. Persiapan di SGH
- 07.01.01. Pastikan tersedia alat pemotong tali bag dan sak gula, alkohol 70%, beserta *sprayer* dan *tissue*.
  - 07.01.02. Lakukan pengecekan kondisi fisik dari alat pendukung tersebut.
  - 07.01.03. Pastikan *raw material* yang akan digunakan telah ditimbang sesuai dengan formula yang akan digunakan dan dalam keadaan bersih di area *sugar handling* serta diletakkan di tempat yang telah disediakan.
  - 07.01.04. Lakukan *cleaning Sugar Hopper* dan *filter mesh* dengan alkohol 70% dan *tissue*.
  - 07.01.05. Pastikan supply angin screw dalam kondisi "ON".



PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION  
PROSES PENUANGAN GULA  
AREA SGH ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	2 dari 3
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/026
Tanggal	:	29 OCT 2021
No. Revisi	:	01
Menggantikan Nomor	:	WI/P-1/PRD/PB-3/026
Tanggal	:	27 April 2021

07.02. Pelaksanaan Pemasukan Gula (bag) ke dalam *Sugar Hopper*

No	Action	Gambar	Keterangan
1	Siapkan gula bag di samping Sugar Hopper atau di bawah motor crane menggunakan forklift.		Masing-masing di kiri dan kanan Sugar Hopper.
2	Cek apakah screw sudah berputar.		Setelah sinyal untuk memulai proses Sugar fill di "ON".
3	Angkat gula bag menggunakan crane ke atas Sugar Hopper.		
4	Arahkan opening gula bag bagian bawah sejajar dengan mainhole Hopper.		
5	Potong tali yang ada di bagian bawah bag gula, kemudian tarik untuk membuka opening bag gula.		
6	Tarik ujung plastik yang ada di dalam bag gula.		
7	Tarik plastik dan arahkan ujungnya ke dalam mainhole Hopper.		
8	Angkat bag gula secara perlahan-lahan.		Untuk membuat bukaan bag gula lurus, dan gula yang keluar lancar sampai habis.
9	Turunkan bag gula kosong, lipat dan tempatkan di atas palet dengan rapi.		
10	Lakukan kembali dengan bag gula selanjutnya sampai semua jumlah sesuai dengan formula.		

07.03. Pelaksanaan Pemasukkan Gula Sack ke Dalam *Chamber*

No	Action	Gambar	Keterangan
1	Wipping chamber menggunakan alcohol 70%.		
2	Potong semua tali sak gula.		
3	Tarik tali yang sudah terpotong.		
4	Tuangkan semua gula sak ke dalam chamber sesuai dengan formula.		
5	Angkat chamber menggunakan crane ke atas Hopper.		



PT. Amerta Indah Otsuka  
Departemen Produksi

**WORK INSTRUCTION  
PROSES PENUANGAN GULA  
AREA SGH ASEPTIC LINE 4**

Halaman	:	3 dari 3
No. Dokumen	:	WI/P-1/PRD/PB-3/026
Tanggal	:	29 OCT 2021
No. Revisi	:	01
Menggantikan Nomor	:	WI/P-1/PRD/PB-3/026
Tanggal	:	27 April 2021

6	Buka valve drain chamber sampai gula yang di chamber habis.		
7	Turunkan kembali chamber dan lakukan cleaning pada chamber.		
8	Setelah selesai semua penuangan gula, lakukan cleaning bagian luar Hopper dan area Sugar handling lainnya.		

**08. CATATAN MUTU**

08.01. Catatan Preparasi Larutan Gula dan Syrup Formula No. FR/P-1/PRD/PB-3/010a

**09. DISTRIBUSI**

09.01. Departemen Produksi

**10. DAFTAR CATATAN PERUBAHAN**

Nomor Bagian	Status Revisi	Detail Perubahan	Tanggal
08.	01	- Penyesuaian catatan mutu	