



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	POB	Halaman 1 dari 1
	PROSEDUR PENGEMASAN BATCH	Nomor :
	BAGIAN	Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 11 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

1. TUJUAN

Prosedur ini dibuat untuk pedoman bagi personil dalam melakukan pengemasan untuk menghasilkan produk jadi.

2. PENANGGUNG JAWAB

Yang bertanggung jawab atas pengemasan untuk menghasilkan produk jadi adalah kepala bagian produksi.

3. PROSEDUR PERSIAPAN PENGEMASAN

PERSIAPAN PENGEMASAN

- 3.1. Laksanakan proses pengemasan apabila telah disetujui oleh bagian pengawasan mutu.
- 3.2. Gunakan pakaian yang bersih sebelum memasuki ruangan pengemasan (khusus pelaksana yang bertugas diluar pengemasan primer harus memakai baju bersih khusus untuk kerja di ruang pengemasan primer atau di ruang pengolahan), sepatu kerja serta memakai penutup kepala dan memakai masker dan sarung tangan. Personil sebelum melakukan pengemasan harus mencuci tangannya lebih dahulu dengan memakai sabun dan dilanjutkan dengan disinfektan.
- 3.3. Sebelum proses pengemasan dimulai, bersihkan ruangan, alat-alat yang dipakai untuk proses pengemasan, kesesuaian antara produk ruahan yang akan dikemas dengan bahan pengemas yang akan digunakan dan tidak terdapat bahan atau produk lain yang akan dikemas.
- 3.4. Bersihkan dan Periksa dengan teliti mengenai kebenaran dan jumlah setiap penerimaan bahan pengemas dari gudang.
- 3.5. Bersihkan dan periksa kebersihan untuk Semua wadah yang akan dipakai untuk menyimpan bahan pengemas atau produk jadi serta pastikan tidak terdapat label lainnya.
- 3.6. Beri tanda yang jelas yang menunjukkan produk apa yang sedang dikemas dan nomor *batch*-nya untuk setiap jalur pengemasan



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	POB	Halaman 1 dari 1
	PROSEDUR PENGEMASAN BATCH	Nomor :
	BAGIAN	Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 11 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

PENGEMASAN PRIMER

- 3.7. Simpan Bahan pengemas yang telah diberi penandaan sebelum dilakukan pengemasan primer, periksa kesesuaian produk jadi yang dikemas Selama proses pengemasan dalam selang waktu tertentu dengan spesifikasi produk jadi yang telah ditetapkan.
- 3.8. Catat hasil pemeriksaan ini dalam catatan pemeriksaan selama proses (in-proses control).
- 3.9. Beri label yang jelas untuk semua wadah produk jadi yang telah dikemas harus
- 3.10. Bagian pengemasan harus mengawasi perhitungan dan pemusnaan bahan pengemas dan produk ruahan yang tidak dapat dikembalikan lagi ke gudang.

PENGEMASAN SEKUNDER

- 3.11. Catat jumlah kemasan yang diterima, dipakai, dimusnakan dan yang dikembalikan ke gudang.
- 3.12. Jalur pengemasan serta alat-alat yang dipakai untuk pengemasan harus dibersihkan segera setelah proses pengemasan berakhir, kemudian diberi label yang mencantumkan nama yang membersihkan, tanggal dibersihkan, dan produk yang dikemas berakhir.
- 3.13. Produk jadi hasil pengemasan ini harus diberi label yang jelas dan dinyatakan sebagai status karantinasam[ai diluluskan oleh bagian pengawasan mutu.
- 3.14. Setiap terjadi penyimpangan hasil yang melebihi penyimpangan yang telah ditetapkan, bagian pengemasan harus meneliti ulang serta memberi penjelasan tertulis mengapa hal itu dapat terjadi. Bagian pengemasan harus menghitung jumlah produk jadi yang akan diserahkan ke gudang.
- 3.15. Catat jumlah produk jadi yang dikirim ke gudang dalam catatan pengiriman produk jadi.

KETENTUAN LAIN

- 3.16. Diruang pengemasan dilarang makan, minum, mengunyah, dan merokok.



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

		POB PROSEDUR PENGEMASAN INDUK				Halaman 1 dari 1
		BAGIAN				Nomor :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019		Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019				Tgl. Berlaku :
Kode Produk	Nama Produk	Nomor Bacth	Besar Bacth	Bentuk Sediaan	Kemasan	Tgl. Pengolahan Mulai : 11 Oktober 2019 Selesai : 11 Oktober 2019
LOTO	LULUR LOTOMOTONG	LOTO.A001J	25 kg	SERBUK TABUR	TOPLES	

1. PERALATAN

Bowl alumunium

Sendok

Mixer/blender

Mesin tembak

2. PENIMBANGAN

Jumlah bahan yang diperlukan untuk satu bacth adalah 25 kg.

Kode bahan	Nama bahan	No Bacth	Jumlah yang dibutuhkan (g)	Jumlah yang ditimbang (g)	Ditimbang oleh	Diperiksa oleh
BB/BRSS/02	SERBUK BERAS SANGRAI	BRSH.A001J	22,5 kg	22,5 kg	Murni sari	Aldi rivaldi
BB/KYTS/03	KUNYIT SERBUK	KYT.A001J	1.250 g	1.250 g		
BB/AJS/08	ASAM JAWA SERBUK	ASJ.001J	1.250 g	1.250 g		



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	POB PENGOLAHAN BACTH	Halaman 1 dari 1
	BAGIAN	Nomor : Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

3. PROSEDUR PENGOLAHAN

Tahap Pengolahan	Waktu	Pelaksana	Disetujui
1. Mixing	5 menit	Murni Sari	Aldi Rivaldi
2. Karantina	30 menit	Yudha Ananda A.	
3. Kemas	30 menit	Erwandi	
4. Segel	1 jam	Erwandi	
5. Timbang	1 jam	Murni Sari	

4. REKONSILIASI

Rekonsiliasi hasil	Diperiksa oleh	Disetujui oleh
Hasil teoritas : 100 % Hasil nyata : 90 % Batas hasil : 90 %	Vivi Aprilianti	Aldi Rivaldi
Bila hasil nyata diluar batas hasil tersebut diatas, lakukan “penyelidikan terhadap kegagalan”	Pelaksanaan/supervisor pengolahan Tanggal 09 oktober 2019	Kepala bagian produksi Tanggal 09 oktober 2019

Pemeriksaan Proses
Pengolahan

Peninjauan Catatan
Pengolahan Bacth

Pelaksana Pengolahan

Kepala Bagian Produksi

Ka. Bag. Pengawasan Mutu

Vivi Aprilianti

Murni Sari

Aldi Rivaldi

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019


Tanggal : 09 oktober 2019



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA



		POB PROSEDUR PENGEMASAN INDUK				Halaman 1 dari 1
		BAGIAN				Nomor :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019		Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019				Tgl. Berlaku :
Kode PProduk	Nama Produk	Nomor Bacth	Besar Bacth	Bentuk Sediaan	Kemasan	Mengenai nomor Tanggal
BMRG	LULUR BERAS MERIGA	BMRG.A001J	25 kg	SERBUK TABUR	STANDING POUCH GREEN	Tgl. Pengolahan Mulai : 11 Oktober 2019 Selesai : 11 Oktober 2019

5. PERALATAN

Bowl alumunium
Sendok
Mixer/blender
Hand sealer

6. PENIMBANGAN

Jumlah bahan yang diperlukan untuk satu bacth adalah 25 kg.

Kode bahan	Nama bahan	No Bacth	Jumlah yang dibutuhkan (g)	Jumlah yang ditimbang (g)	Ditimbang oleh	Diperiksa oleh
BB/BRSP/01	BERAS PUTIH	BRSP.A001J	22,5 kg	22,5 kg	Murni Sari	Aldi Rivaldi
BB/MRGS/06	MERIGA SERBUK	MRG.A001J	1.250 g	1.250 g		



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	POB PENGOLAHAN BACTH	Halaman 1 dari 1
	BAGIAN	Nomor : Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

7. PROSEDUR PENGOLAHAN

Tahap Pengolahan	Waktu	Pelaksana	Disetujui
1. Mixing	5 menit	Murni Sari	Aldi Rivaldi
2. Karantina	30 menit	Yudha Ananda A.	
3. Kemas	30 menit	Erwandi	
4. Segel	30 menit	Erwandi	
5. Timbang	1 jam	Murni Sari	

6. REKONSILIASI

Rekonsiliasi hasil	Diperiksa oleh	Disetujui oleh
Hasil teoritis : 100 % Hasil nyata : 90 % Batas hasil : 90 %	Vivi Aprilianti	Aldi Rivaldi
Bila hasil nyata diluar batas hasil tersebut diatas, lakukan “penyelidikan terhadap kegagalan”	Pelaksanaan/supervisor pengolahan Tanggal 09 oktober 2019	Kepala bagian produksi Tanggal 09 oktober 2019

Pemeriksaan Proses
Pengolahan

Peninjauan Catatan
Pengolahan Bacth

Pelaksana Pengolahan

Kepala Bagian Produksi

Ka. Bag. Pengawasan Mutu

Vivi Aprilianti

Murni Sari

Aldi Rivaldi

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

		POB PROSEDUR PENGEMASAN INDUK				Halaman 1 dari 1 Nomor : Tgl. Berlaku :
		BAGIAN				
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019		Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019				Mengenai nomor Tanggal
Kode Ptoduk	Nama Produk	Nomor Bacth	Besar Bacth	Bentuk Sediaan	Kemasan	Tgl. Pengolahan Mulai : 11 Oktober 2019 Selesai : 11 Oktober 2019
BKM	LULUR KUNYIT MENTIMUN	BKM.A001J	25 kg	SERBUK TABUR	STANDING POUCH BLACK	

8. PERALATAN

Bowl alumunium
Sendok
Mixer/blender
Hand sealer

9. PENIMBANGAN

Jumlah bahan yang diperlukan untuk satu bacth adalah 25 kg.

Kode bahan	Nama bahan	No Bacth	Jumlah yang dibutuhkan (g)	Jumlah yang ditimbang (g)	Ditimbang oleh	Diperiksa oleh
BB/BRSP/01	BERAS PUTIH	BRSP.A001J	22,5 kg	22,5 kg	Murni Sari	Aldi Rivaldi
BB/KYTS/03	KUNYIT SERBUK	KYT.A001J	1.250 g	1.250 g		
BB/MTMS/04	MENTIMUN SERBUK	MTM.A001J	1.250 g	1.250 g		



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	POB PENGOLAHAN BACTH	Halaman 1 dari 1
	BAGIAN	Nomor : Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

10. PROSEDUR PENGOLAHAN

Tahap Pengolahan	Waktu	Pelaksana	Disetujui
7. Mixing	5 menit	Murni Sari	Aldi Rivaldi
8. Karantina	30 menit	Yudha Ananda A.	
9. Kemas	30 menit	Erwandi	
10. Segel	30 menit	Erwandi	
11. Timbang	1 jam	Murni Sari	

12. REKONSILIASI

Rekonsiliasi hasil	Diperiksa oleh	Disetujui oleh
Hasil teoritis : 100 % Hasil nyata : 90 % Batas hasil : 90 %	Vivi Aprilianti	Aldi Rivaldi
Bila hasil nyata diluar batas hasil tersebut diatas, lakukan “penyelidikan terhadap kegagalan”	Pelaksanaan/supervisor pengolahan Tanggal 09 oktober 2019	Kepala bagian produksi Tanggal 09 oktober 2019

Pemeriksaan Proses
Pengolahan

Peninjauan Catatan
Pengolahan Bacth

Pelaksana Pengolahan

Kepala Bagian Produksi

Ka. Bag. Pengawasan Mutu

Vivi Aprilianti

Murni Sari

Aldi Rivaldi

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

		POB PROSEDUR PENGEMASAN INDUK				Halaman 1 dari 1
		BAGIAN				Nomor : Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019		Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019				Mengenai nomor Tanggal
Kode Ptoduk	Nama Produk	Nomor Bacth	Besar Bacth	Bentuk Sediaan	Kemasan	Tgl. Pengolahan Mulai : 11 Oktober 2019 Selesai : 11 Oktober 2019
BSRH	LULUR BERAS SIRIH	BSRH.A001J	25 kg	SERBUK TABUR	STANDING POUCH GOLD	

11. PERALATAN

Bowl alumunium
Sendok
Mixer/blender
Hand sealer

12. PENIMBANGAN

Jumlah bahan yang diperlukan untuk satu bacth adalah 25 kg.

Kode bahan	Nama bahan	No Bacth	Jumlah yang dibutuhkan (g)	Jumlah yang ditimbang (g)	Ditimbang oleh	Diperiksa oleh
BB/BRSP/01	BERAS PUTIH	BRSP.A001J	22,5 kg	22,5 kg	Murni Sari	Aldi Rivaldi
BB/SRHS/05	SIRIH SERBUK	SRH.A001J	1.250 g	1.250 g		



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	POB PENGOLAHAN BACTH	Halaman 1 dari 1
	BAGIAN	Nomor : Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

13. PROSEDUR PENGOLAHAN

Tahap Pengolahan	Waktu	Pelaksana	Disetujui
13. Mixing	5 menit	Murni Sari	Aldi Rivaldi
14. Karantina	30 menit	Yudha Ananda A.	
15. Kemas	30 menit	Erwandi	
16. Segel	30 menit	Erwandi	
17. Timbang	1 jam	Murni Sari	

18. REKONSILIASI

Rekonsiliasi hasil	Diperiksa oleh	Disetujui oleh
Hasil teoritas : 100 % Hasil nyata : 90 % Batas hasil : 90 %	Vivi Aprilianti	Aldi Rivaldi
Bila hasil nyata diluar batas hasil tersebut diatas, lakukan “penyelidikan terhadap kegagalan”	Pelaksanaan/supervisor pengolahan Tanggal 09 oktober 2019	Kepala bagian produksi Tanggal 09 oktober 2019

Pemeriksaan Proses
Pengolahan

Peninjauan Catatan
Pengolahan Bacth

Pelaksana Pengolahan

Kepala Bagian Produksi

Ka. Bag. Pengawasan Mutu

Vivi Aprilianti

Murni Sari

Aldi Rivaldi

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

		POB PROSEDUR PENGEMASAN INDUK				Halaman 1 dari 1
		BAGIAN				Nomor :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019		Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019				Tgl. Berlaku :
Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019		Mengenai nomor				Tanggal
Kode Produk	Nama Produk	Nomor Bach	Besar Bach	Bentuk Sediaan	Kemasan	Tgl. Pengolahan Mulai : 09 Oktober 2019 Selesai : 09 Oktober 2019
BSF	LULUR SAFFRON	BSF.A001J	25 kg	SERBUK TABUR	STANDING POUCH WHITE	

14. PERALATAN

Bowl alumunium
Sendok
Mixer/blender
Hand sealer

15. PENIMBANGAN

Jumlah bahan yang diperlukan untuk satu bach adalah 25 kg.

Kode bahan	Nama bahan	No Bach	Jumlah yang dibutuhkan (g)	Jumlah yang ditimbang (g)	Ditimbang oleh	Diperiksa oleh
BB/BRSP/01	BERAS PUTIH	BRSP.A001J	22,5 kg	22,5 kg	Murni Sari	Aldi Rivaldi
BB/SFS/07	SAFFRON SERBUK	SF.A001J	1.250 g	1.250 g		

		POB	Halaman 1 dari 1
---	--	------------	------------------



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	PENGOLAHAN BACTH	Nomor :
	BAGIAN	Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

16. PROSEDUR PENGOLAHAN

Tahap Pengolahan	Waktu	Pelaksana	Disetujui
19. Mixing	5 menit	Murni Sari	Aldi Rivaldi
20. Karantina	30 menit	Yudha Ananda A.	
21. Kemas	30 menit	Erwandi	
22. Segel	30 menit	Erwandi	
23. Timbang	1 jam	Murni Sari	

24. REKONSILIASI

Rekonsiliasi hasil	Diperiksa oleh	Disetujui oleh
Hasil teoritis : 100 % Hasil nyata : 90 % Batas hasil : 90 %	Vivi Aprilianti	Aldi Rivaldi
Bila hasil nyata diluar batas hasil tersebut diatas, lakukan “penyelidikan terhadap kegagalan”	Pelaksanaan/supervisor pengolahan Tanggal 09 oktober 2019	Kepala bagian produksi Tanggal 09 oktober 2019

Pemeriksaan Proses
Pengolahan

Peninjauan Catatan
Pengolahan Bacth

Pelaksana Pengolahan

Kepala Bagian Produksi

Ka. Bag. Pengawasan Mutu

Vivi Aprilianti

Murni Sari

Aldi Rivaldi

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

		POB PROSEDUR PENGEMASAN INDUK				Halaman 1 dari 1
		BAGIAN				Nomor : Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019		Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019				Mengenai nomor Tanggal
Kode Produk	Nama Produk	Nomor Bacth	Besar Bacth	Bentuk Sediaan	Kemasan	Tgl. Pengolahan Mulai : 11 Oktober 2019 Selesai : 11 Oktober 2019
BS	LULUR BERAS SANGRAI	BS.A001J	25 kg	SERBUK TABUR	STANDING POUCH BLUE	

17. PERALATAN

Bowl alumunium
Sendok
Mixer/blender
Hand sealer

18. PENIMBANGAN

Jumlah bahan yang diperlukan untuk satu bacth adalah 25 kg.

Kode bahan	Nama bahan	No Bacth	Jumlah yang dibutuhkan (g)	Jumlah yang ditimbang (g)	Ditimbang oleh	Diperiks a oleh
BB/BRSS/02	BERAS SANGRAI	BRSH.A001J	22,5 kg	22,5 kg	Murni Sari	Aldi Rivaldi
BB/AJS/08	ASM JAWA SERBUK	ASJ.A001J	1.250 g	1.250 g		



UD. SEMELOTO

JL. KEMERDEKAAN RT. 019/RW 010 DUSUN PEMANGONG
DESA LENANGGUAR KABUPATEN SUMBAWA

	POB PENGOLAHAN BACTH	Halaman 1 dari 1
	BAGIAN	Nomor : Tgl. Berlaku :
Disusun oleh Murni sari Tanggal 09 oktober 2019	Disetujui oleh Aldi rivaldi Tanggal 09 oktober 2019	Mengenai nomor Tanggal

19. PROSEDUR PENGOLAHAN

Tahap Pengolahan	Waktu	Pelaksana	Disetujui
25. Mixing	5 menit	Murni Sari	Aldi Rivaldi
26. Karantina	30 menit	Yudha Ananda A.	
27. Kemas	30 menit	Erwandi	
28. Segel	30 menit	Erwandi	
29. Timbang	1 jam	Murni Sari	

30. REKONSILIASI

Rekonsiliasi hasil	Diperiksa oleh	Disetujui oleh
Hasil teoritis : 100 % Hasil nyata : 90 % Batas hasil : 90 %	Vivi Aprilianti	Aldi Rivaldi
Bila hasil nyata diluar batas hasil tersebut diatas, lakukan “penyelidikan terhadap kegagalan”	Pelaksanaan/supervisor pengolahan Tanggal 09 oktober 2019	Kepala bagian produksi Tanggal 09 oktober 2019

Pemeriksaan Proses
Pengolahan

Peninjauan Catatan
Pengolahan Bacth

Pelaksana Pengolahan

Kepala Bagian Produksi

Ka. Bag. Pengawasan Mutu

Vivi Aprilianti

Murni Sari

Aldi Rivaldi

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019

Tanggal : 09 oktober 2019