

	PROTAP Tata Cara Pengeringan Ekstrak Kental dengan Vacuum Cabinet Drier	No : PHPPP006
		Revisi : 03
		Berlaku : 03 FEB 2023
		Paraf : 

1 Tujuan

Agar proses pengeringan satu dilakukan dengan cara yang benar, sehingga dihasilkan massa granulat yang sesuai dengan spesifikasi.

2 Cakupan

Protap ini berlaku untuk proses pengeringan ekstrak kental menggunakan Vacuum Cabinet Dryer yang ada di Produksi Herbal

3 Penanggung Jawab

- 3.1 Penanggung jawab untuk melatih, mengevaluasi, dan mereview pelaksanaan protap ini adalah Supervisor Produksi Herbal
- 3.2 Penanggung jawab untuk melaksanakan protap ini adalah Operator Produksi

4 Bahan / Alat

- 4.1 Rak / nampan stainless steel.
- 4.2 Wadah penampung (container).
- 4.3 Plastik bersih.
- 4.4 Tali

5 Defenisi

- 5.1. Ekstrak Tunggal adalah ekstrak yang berasal dari satu bahan simplisia.
- 5.2. Ekstrak Campuran adalah ekstrak yang berasal dari lebih dari satu bahan simplisia.
- 5.3. CPB adalah Catatan Pengolahan Bets.

6 Prosedur

- 6.1. Lakukan daftar periksa sebelum pengeringan ekstrak kental dalam vacuum cabinet drier :
 - 6.1.1. Pakaian
 - 6.1.2. Kondisi ruangan
 - 6.1.3. Alat
 - 6.1.4. Bahan
- 6.2. Tempelkan label status kebersihan (kolom "bersih" telah terisi) ruangan dan mesin pada dokumen pengolahan.
- 6.3. Periksa kebenaran label status produk.
- 6.4. Tempelkan label status produk pada dokumen pengolahan.
- 6.5. Masukkan nampan yang telah diisi ekstrak kental ke rak yang terdapat di mesin vacuum cabinet dryer.
- 6.6. Operasikan mesin vacuum cabinet dryer sesuai dengan protap pengoperasian ruang pengering.
- 6.7. Atur suhu pemanas 50-60°C dan keringkan sesuai dengan CPB.
- 6.8. Keluarkan ekstrak kental yang sudah mengering dari dalam vacuum cabinet dryer.
- 6.9. Matikan vacuum cabinet dryer sesuai dengan protap cara pengoperasian ruang pengering.
- 6.10. Pecahkan ekstrak kering yang terbentuk dengan granulator fitzmill dengan ukuran mesh sesuai CPB.
- 6.11. Tampung bahan / produk yang sudah digranulasi.
- 6.12. Isi label status produk.

	PROTAP Tata Cara Pengeringan Ekstrak Kental dengan Vacuum Cabinet Drier	No : PHPPP006
		Revisi : 03
		Berlaku : 03 FEB 2023
		Paraf : 

- 6.13. Tempelkan label status produk pada wadah ekstrak kering.
- 6.14. Simpan di dalam area karantina.
- 6.15. Bersihkan alat dan ruangan.
- 6.16. Isi kolom "kotor" dan "pembersihan" pada label status kebersihan untuk ruangan dan mesin/peralatan/instrumen.
- 6.17. Tempelkan label status kebersihan tersebut.
- 6.18. Isi logbook ruangan dan logbook mesin/peralatan/instrumen.

7 Pustaka

-

8 Catatan Perubahan

Revisi	Berlaku	Perubahan
00	09 Feb 2015	Protap terbitan pertama
01	25 Feb 2019	Pada format dokumen mengikuti ketentuan penyusunan dokumen No. XQS011
02	08 Mar 2021	Pada cakupan, penanggung jawab, prosedur, tinjauan ulang, distribusi, pengesahan dan tinjauan
03	03 FEB 2023	Pada Cakupan, tinjauan ulang, pengesahan dan tinjauan ulang

9 Tinjauan Ulang

Protap ini akan ditinjau ulang setiap 2 tahun atau kurang (jika perlu) oleh Manajer Produksi dan Manajer Pemastian Mutu

10 Distribusi

Secara umum salinan protap ini di distribusikan ke Produksi Herbal.

11 Pengesahan

Keterangan	Jabatan	Kode Bidang	Tanda tangan	Tanggal
Disusun oleh	Supervisor Produksi	PR		03 Feb 2023
Diperiksa oleh	Asman Produksi	PR		03 Feb 2023
Disetujui oleh	Manajer Produksi	PR		03 Feb 2023
	Manajer Pemastian Mutu	PM		03 Feb 2023

 indofarma	PROTAP Tata Cara Pengeringan Ekstrak Kental dengan Vacuum Cabinet Drier	No : PHPPP006
		Revisi : 03
		Berlaku : 03 FEB 2023
		Paraf : <i>J.</i>

12 Tinjauan

No	Peninjau	Tgl Tinjauan	Tanda tangan	Rekomendasi
1	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			
2	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			