
	PROTAP Cara Kalibrasi <i>Melting Point</i> Buchi B540	No : PKVK025
		Revisi : 04
		Berlaku : 18 NOV 2022
		Paraf : 

1 Tujuan

Untuk memastikan ketelitian dan ketepatan hasil pengukuran alat

2 Cakupan

Protap ini sebagai panduan untuk melakukan kalibrasi *Melting Point* merek *Buchi B540* di Bidang Pengawasan Mutu.

3 Penanggung Jawab

- 3.1 Pelaksana Kalibrasi
- 3.2 QA Spesialis Kalibrasi-Kualifikasi.

4 Alat dan Bahan

- 4.1 *Vaniline.*
- 4.2 *Phenacetine.*
- 4.3 *Caffeine.*

5 Prosedur

5.1 Ukur suhu dan kelembapan ruangan, catat pada Formulir Catatan Hasil Kalibrasi Internal *Melting Point*.

5.2 Tentukan suhu titik lebur dari *reference substances* untuk kalibrasi *melting point* berikut ini:

No.	Nama Bahan	Suhu titik lebur
1.	<i>Vanilline</i>	sekitar 81- 83 °C
2.	<i>Phenacetine</i>	sekitar 134 - 136 °C
3.	<i>Caffeine</i>	Sekitar 234 - 236.5 °C

5.3 Lakukan masing-masing tiga kali, lalu hitung nilai rata-rata.

5.4 Hitung selisih antara nilai titik lebur yang didapat dengan titik lebur teoritis (seperti tertera pada sertifikat).

5.5 Catat hasil yang diperoleh pada Formulir Catatan Hasil Kalibrasi Internal *Melting Point*, lalu dokumentasikan.

5.6 Tempelkan label Telah Dikalibrasi berwarna putih di tempat yang mudah terlihat dengan mengisi kolom Tanggal Kalibrasi, Tgl. Rekalibrasi, dan Kode Kal., penulisan nilai Koreksi (jika ada), dan menempelkan label status Memenuhi Syarat/Tidak Memenuhi Syarat/Alat Rusak setelah hasil kalibrasi dievaluasi.

5.7 Catat kegiatan kalibrasi pada *Log Book* Mesin/Alat.

5.8 Persyaratan :

5.8.1 Penyimpangan maksimal dari suhu titik lebur ± 0.2 °C (dari nilai yang tertera pada sertifikat)

6 Tindak Lanjut

Jika ada penyimpangan hasil pengukuran di luar spesifikasi :

6.1 Lakukan *adjustment* pada alat jika memungkinkan, atau

6.2 Tentukan faktor koreksi, atau

6.3 Tempelkan label TMS/rusak pada alat dan ajukan WO perbaikan ke Bidang Teknik dan Pemeliharaan melalui Bidang Pemastian Mutu.

7 Lampiran

7.1 Formulir Catatan Hasil Kalibrasi Internal *Melting Point* No. F-PM-01-28

	PROTAP Cara Kalibrasi <i>Melting Point</i> Buchi B540	No : PKVK025
		Revisi : 04
		Berlaku : 18 NOV 2022
		Paraf : 

8 Pustaka

8.1 Manual Book Melting Point Tester Buchi B540.

9 Catatan Perubahan

Revisi	Berlaku	Perubahan
02	29 Okt 2018	1. Perubahan format dokumen sesuai dengan Ketentuan Umum Penyusunan Dokumen 2. Menambahkan penempelan label Telah Dikalibrasi (butir 5.6) 3. Menambahkan pencatatan pada <i>log book</i> (butir 5.7).
03	02 Nov 2020	1. Perubahan label kalibrasi menjadi putih pada butir 5.6
04	18 NOV 2022	1. Menghapus prosedur penulisan nomor LK dan nilai LOP pada label kalibrasi (butir 5.6)


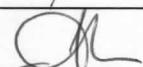
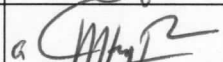
10 Tinjauan Ulang

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

11 Distribusi

Secara umum salinan protap ini didistribusikan ke Bidang Pemastian Mutu

12 Pengesahan

Keterangan	Jabatan	Kode Bidang	Tanda tangan	Tanggal
Disusun oleh	QA Spesialis Kalibrasi-Kualifikasi	PM		15 Nov 2022
Diperiksa oleh	Asman Kalibrasi, Kualifikasi dan Validasi	PM		16 Nov 2022
Disetujui oleh	Manajer Pemastian Mutu	PM		17 Nov 2022

13 Tinjauan

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

 indofarma	Catatan Hasil Kalibrasi Internal <i>Melting Point Tester</i>	No. : F-PM-01-28
		Rev. : 01
		Berlaku : 8 Agustus 2018
		Hal. : 1/1

No. Fasilitas :	Kapasitas :
No. Kode Kalibrasi :	Lokasi :
Merek :	Bidang :
Tipe :	No. Protap Cara Kalibrasi :
No. seri :	Nama Petugas :

Kalibrator yang digunakan	Tanggal Produksi	Tanggal Daluarsa

Suhu :

RH :

Tanggal :

	Pengukuran Titik Leleh, °C								
	Vanillin			Phenacetine			Caffeine		
Pengujian ke / Test #	Sample 1	Sample 2	Sample 3	Sample 1	Sample 2	Sample 3	Sample 1	Sample 2	Sample 3
Rata-rata									
SD									
Persyaratan									
Kesimpulan									
Paraf Petugas									
Paraf Asman									

