




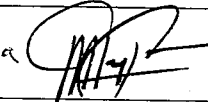




<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Nomor: PRD02-P4011 Rev. 00	 <b>indofarma</b> <small>Member of Biofarma Group</small>
Cara Pengoperasian dan Pembersihan Mesin Pengaduk Diosna V50			
Tgl. Berlaku: <b>04 DEC 2024</b>	Tgl. Peninjauan: <b>04 DEC 2027</b>	Paraf: 	

**A. PENGESAHAN**

Keterangan	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Disusun Oleh	Asman Natural Extract Production Department		04 Des 2024
Diperiksa Oleh	Manager Natural Extract Production Department		04 Des 2024
Disetujui Oleh	General Manager Production		04 Des 2024
	.General Manager Quality Assurance		04 Des 2024

**B. TINJAUAN ULANG**

No.	Parameter Tinjauan Ulang	Masih Sesuai/ Tidak Sesuai	Deskripsi Ketidaksiesuaian
1	GMP terkini <input type="checkbox"/> CPOB, CPAKB, CPOTB <input type="checkbox"/> ISO 9001 : 2015 <input type="checkbox"/> Sistem Jaminan Halal <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> Lainnya, sebutkan:		
2	Persyaratan lain yang relevan Sebutkan :		
3	Kondisi dan proses aktual diarea kerja terkait :		
Kesimpulan: Beri tanda <input checked="" type="checkbox"/> pada pilihan yang sesuai		<input type="checkbox"/> Dokumen masih sesuai, tidak perlu revisi <input type="checkbox"/> Dokumen sudah tidak sesuai, harus direvisi sebelum jatuh tempo tinjauan ulang berikutnya <input type="checkbox"/> Dokumen sudah tidak digunakan	
Ditinjau oleh :		Tanda tangan :	Tanggal :
Disetujui oleh :		Tanda tangan :	Tanggal :
Keterangan :			
Tanggal dokumen tidak berlaku :			

<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Nomor: PRD02-P4011 Rev. 00		 <b>indofarma</b> <small>Member of Biofarma Group</small>
Cara Pengoperasian dan Pembersihan Mesin Pengaduk Diosna V50			
Tgl. Berlaku: <b>04 DEC 2024</b>	Tgl. Peninjauan: <b>04 DEC 2027</b>	Paraf: 	

## 1 Tujuan

Agar setiap pemakai menggunakan dengan cara yang benar, sehingga dapat mencegah kerusakan akibat salah pengoperasian dan menjaga mesin dalam keadaan bersih, siap pakai dan bebas dari kontaminasi produk sebelumnya.

## 2 Cakupan

Instruksi kerja ini berlaku sebagai panduan cara pengoperasian dan pembersihan Mesin Pengaduk Diosna V50 yang ada di *Natural Extract Production Department*.

## 3 Penanggung Jawab

- 3.1 Penanggung jawab untuk melatih, mengevaluasi, dan mereview pelaksanaan Instruksi kerja ini adalah Asman *Natural Extract Production Department*.
- 3.2 Penanggung jawab untuk melaksanakan Instruksi kerja ini adalah operator atau pelaksana produksi.

## 4 Definisi



## 5 Bahan dan Alat

- 5.1 Bahan dan Alat Pembersihan Mesin Pengaduk Diosna V50
  - 5.1.1 HDW (Hot Drinking Water)
  - 5.1.2 DIW (*Deionized Water*)
  - 5.1.3 Alkohol 70%
  - 5.1.4 Vacuum Cleaner
  - 5.1.5 Lap bersih (Kain Majong)
  - 5.1.6 Udara bertekanan (*Compress air*)

## 6 Prosedur

### 6.1 Cara Pengoperasian Mesin Pengaduk Diosna V50

- 6.1.1 Pastikan terdapat label status kebersihan dengan kolom bersih terisi dan masih berlaku.
- 6.1.2 Pastikan tidak terdapat bahan/produk/dokumen dari bets / produk sebelumnya.
- 6.1.3 Persiapan Alat dan Bahan
  - 6.1.3.1 Periksa sudah terpasang dengan benar semua bagian mesin (*mixer, chopper* dll) dan sudah bersih.
  - 6.1.3.2 Sambungkan mesin dengan arus listrik.
  - 6.1.3.3 Putar switch power "A" (warna merah) dari posisi "0" ke "I".
  - 6.1.3.4 Buka katup "BF" ke arah bawah (angin) setiap akan menjalankan mesin dan tutup kembali bila mesin dimatikan.
  - 6.1.3.5 Periksa mesin dengan menjalankan mixer (M) dan chopper (C) selama 20 detik dalam keadaan kosong, lalu amati apakah ada kelainan seperti mixer menjadi longgar, seal yang bocor sehingga mengotori bagian dalam mesin, dll.
  - 6.1.3.6 Periksa kebenaran penandaan dan jumlah bahan-bahan yang akan diproses sesuai formula pelaksanaan termasuk dokumen CPB



<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Nomor: PRD02-P4011 Rev. 00	 indofarma <small>Member of Biofarma Group</small>
Cara Pengoperasian dan Pembersihan Mesin Pengaduk Diosna V50			
Tgl. Berlaku:	Tgl. Peninjauan:	Paraf:	
04 DEC 2024	04 DEC 2027		

6.1.4 Pelaksanaan

- 6.1.4.1 Buka penutup mesin dengan cara menekan pegangan pengunci Buka penutup mesin dengan cara menekan pegangan pengunci tutup mesin dari arah bawah ke atas sampai terlepas, lalu putar baut kearah kiri sampai terlepas.
- 6.1.4.2 Masukkan bahan-bahan secara bertahap sesuai dengan yang tertera pada CPB sambil disedot debu dengan vacuum.
- 6.1.4.3 Tutup penutup mesin dan hubungkan baut dengan cara memutar kearah kanan, lalu pasang pengunci tutup dan tekan pegangan pengunci kearah bawah.
- 6.1.4.4 Aduk campuran bahan dengan cara :
  - 6.1.4.4.1 Atur *timer* untuk menyetel lama pengadukan sesuai dengan yang tercantum dalam CPB.
  - 6.1.4.4.2 Tekan tombol *mixer* (M) dan atau *chopper* (C) sesuai dengan yang tercantum pada CPB.
- 6.1.4.5 Selesai pengadukan, keluarkan campuran dengan cara membuka handle outlet lubang mesin sambil mesin dihidupkan dengan "MI" dan diakhiri "MII" jangan terlalu banyak bahan yang tersisa dimesin.
- 6.1.4.6 Putar switch power "A" (warna merah) dari "I" ke "O". Dan cabut stop kontak
- 6.1.4.7 Buka penutup mesin dengan cara :
  - 6.1.4.7.1 Lepaskan pengunci mesin (kebalikan dari butir 6.1.4.3.)
  - 6.1.4.7.2 Lepaskan baut dengan cara memutar kekiri dan keluarkan campuran / massa yang masih tersisa dengan tangan (jangan lupa memakai sarung tangan plastik).
- 6.1.4.8 Tutup kembali mesin, bila mesin sudah bersih. Lalu naikkan katup angin keatas bila proses telah selesai.
- 6.1.5 Buat label status kebersihan dengan mengisi kolom "kotor"
- 6.1.6 Catat aktivitas pengoperasian pada *logbook*.

6.2 Cara Pembersihan Mesin Pengaduk Diosna V50

- 6.2.4 Pastikan terdapat label status kebersihan dengan kolom "kotor" terisi.
- 6.2.5 Pastikan tidak ada hubungan arus listrik memeriksa posisi *switch* power "A" ke posisi "O".
- 6.2.6 Buka penutup penampung massa mesin.
- 6.2.7 Bersihkan *chopper* (baling-baling) dengan cara :
  - 6.2.7.1 Angkat baling-baling keluar dari mesin.
  - 6.2.7.2 Semprot dengan HDW sambil digosok dengan lap bersih.
  - 6.2.7.3 Bilas dengan DIW sampai air bilasan nampak jernih.
  - 6.2.7.4 Keringkan dengan udara bertekanan (*compress air*).
- 6.2.8 Bersihkan mesin dan bagiannya di ruang mesin dengan cara :
  - 6.2.8.1 Semprotkan mesin dan bagiannya (termasuk pada sela-sela bagian mesin, mixer dan *outlet* produk) dengan HDW sambil digosok dengan lap bersih.
  - 6.2.8.2 Bilas dengan DIW sampai air bilasan nampak jernih.
  - 6.2.8.3 Keringkan dengan udara bertekanan (*compress air*).
- 6.2.9 Pasang kembali baling-baling mesin yang telah dibersihkan.

<b>INSTRUKSI KERJA</b>		Nomor: PRD02-P4011 Rev. 00	 indofarma <small>Member of Biofarma Group</small>
Cara Pengoperasian dan Pembersihan Mesin Pengaduk Diosna V50			
Tgl. Berlaku: <b>04 DEC 2024</b>	Tgl. Peninjauan: <b>04 DEC 2027</b>	Paraf: 	

- 6.2.10 Semprotkan alkohol 70% terutama di bagian dalam ruang mixing chopper dan mixer dan biarkan mengering.
- 6.2.11 Cek kebersihan mesin dengan :
  - 6.2.11.1 Putar *switch power* "A" ke posisi "1" dan handle *outlet* pada posisi tertutup.
  - 6.2.11.2 Putar mixer selama 3 menit, jika masih keluar bintik dari bagian dalam mixer, semprotkan alkohol 70% sambil dilap dengan kain lap kering.
  - 6.2.11.3 Lakukan proses tadi (6.2.11.2.) berulang-ulang (min. 3 kali) sampai tidak keluar bintik lagi
- 6.2.12 Tutup bagian *input* dan *outlet* produk dengan plastik bening bersih.
- 6.2.13 Lakukan pembersihan setiap kali setelah digunakan atau tiga hari sekali jika mesin tidak digunakan.
- 6.2.14 Catat aktifitas pembersihan peralatan pada logbook.
- 6.2.15 Tulis status kebersihan peralatan pada kolom "pembersihan" dan "bersih" sesuai dengan ketentuan umum penanganan label produksi.
- 6.2.16 Apabila mesin/peralatan tercemar dengan bahan najis atau digunakan untuk produksi produk tidak halal, lakukan pembersihan sesuai instruksi kerja PRD01-P400. Dari mesin/alat tersebut tidak boleh digunakan lagi untuk produk yang tidak halal.

7. Lampiran

8. Pustaka  
HAS23000

9. Catatan Perubahan

Revisi	Berlaku	Perubahan
00	<b>04 DEC 2024</b>	Perubahan dari protap PHPPM080, PHPPM081 menjadi PRD02-P411

10. Tinjauan Ulang

Instruksi kerja ini akan ditinjau ulang setiap 3 tahun atau kurang (jika perlu) oleh *General Manager Production* dan *General Manager Quality Assurance*.

11. Distribusi

Secara umum salinan Instruksi kerja ini di distribusikan ke *Natural Extract Production Department*.