

	<b>PROTAP</b> Cara Pengoperasian Mesin V-Mixer untuk Produk Halal	No : PSS1A037
		Revisi : 01
		Berlaku : 08 OCT 2019
		Paraf : J

### 1. Tujuan

Menguraikan tata cara pengoperasian mesin V-Mixer agar setiap operator yang berbeda dapat menggunakan prosedur yang sama sehingga diperoleh hasil yang benar dan dapat memperkecil risiko kerusakan karena kesalahan pengoperasian.

### 2. Cakupan

Protap ini berlaku untuk pengoperasian Mesin V-Mixer yang digunakan untuk produksi produk yang disertifikasi halal, yang ada di Seksi Salep Sirup Serbuk Bidang Produksi.

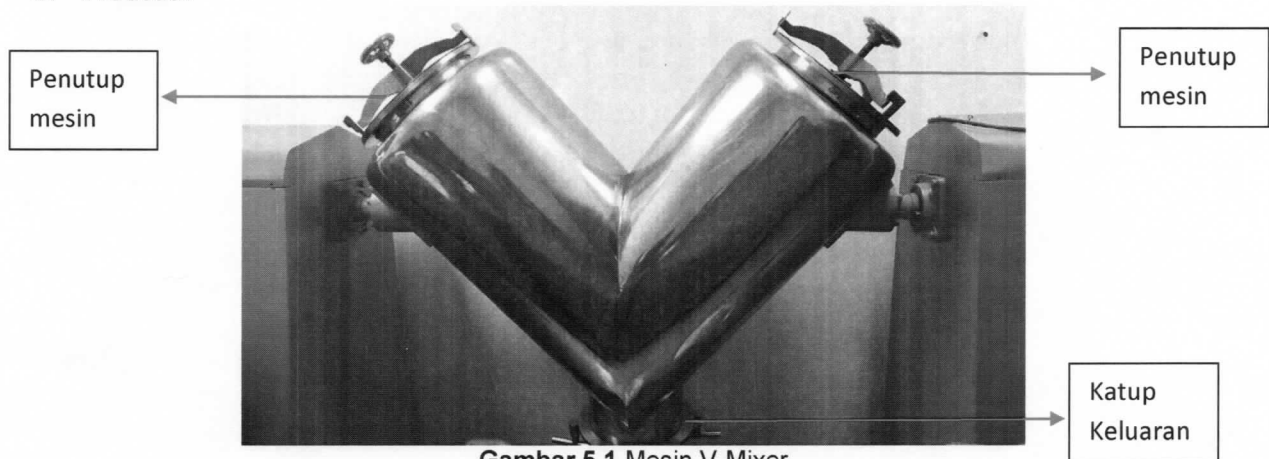
### 3. Penanggung jawab

Penanggung jawab protap ini adalah Supervisor dan Asisten Manager Salep Sirup Serbuk

### 4. Bahan dan Alat

- 4.1. Timbangan
- 4.2. Plastik
- 4.3. Kontainer Plastik

### 5. Prosedur



Gambar 5.1 Mesin V-Mixer

#### 5.1. Periksa status kebersihan mesin :

- 5.1.1. Pastikan mesin dalam keadaan bersih dan status kebersihan masih berlaku.
- 5.1.2. Jika label Status Kebersihan sudah melewati masa berlaku, maka lakukan pembersihan / sanitasi mesin ulang dan buat label status kebersihan baru sesuai Protap Penanganan Label Produksi.
- 5.1.3. Ambil kemudian lampirkan label Status Kebersihan di dokumen produksi Catatan Produksi Bets (CPB).

#### 5.2. Persiapan :

- 5.2.1. Tutup penutup katup keluaran dengan cara :
  - 5.2.1.1. Pasang penutup katup keluaran.
  - 5.2.1.2. Putar "handle" penutup katup keluaran ke arah kanan sampai penutup katup keluaran terkunci.
- 5.2.2. Buka penutup mesin dengan cara :
  - 5.2.2.1. Putar "handle" penutup mesin ke arah kiri sampai penutup mesin terbuka
  - 5.2.2.2. Angkat penutup mesin
  - 5.2.2.3. Masukkan bahan atau campuran bahan yang akan diproses berurutan sesuai CPB ke dalam mesin
- 5.2.3. Tutup penutup mesin dengan cara :
  - 5.2.3.1. Letakkan penutup mesin
  - 5.2.3.2. Putar "handle" penutup katup keluaran ke arah kanan sampai penutup katup keluaran terkunci.

	<b>PROTAP</b> Cara Pengoperasian Mesin V-Mixer untuk Produk Halal	No : PSS1A037
		Revisi : 01
		Berlaku : 08 OCT 2019
		Paraf : 

- 5.3. Hubungkan steker mesin dengan stop kontak.
- 5.4. Putar tombol power dari OFF ke.ON untuk mengaktifkan mesin
- 5.5. Atur waktu pengadukan sesuai CPB dengan cara atur timer dengan cara menekan tombol 4 dan 3 untuk mengatur menit serta tombol 2 dan 1 untuk mengatur detik
- 5.6. Tekan tombol ON (Warna Hijau) untuk mengoperasikan mesin.
- 5.7. Jika proses mixing telah selesai, tekan tombol OFF (tombol merah) untuk menghentikan pengoperasian mesin
- 5.8. Persiapkan terlebih dahulu wadah dan plastic pada bagian bawah keluaran mesin, kemudian massa yang telah di *mixing* dikeluarkan lewat katup keluar-masuk (keluaran mesin).
- 5.9. Lepaskan penutup katup keluaran dengan cara :
  - 5.9.1. Putar "*handle*" penutup katup ke arah kiri sampai penutup katup keluaran terbuka
  - 5.9.2. Lepaskan penutup katup keluaran
  - 5.9.3. Keluarkan massa yang telah di *mixing*
- 5.10. Timbang massa
- 5.11. Catat aktivitas pengoperasian peralatan pada logbook
- 5.12. Lepaskan steker mesin dari stop kontak
- 5.13. Lakukan hal berikut setelah proses pengoperasian mesin :
  - 5.13.1. Buat Label Status Kebersihan dengan melengkapi data pada kolom kotor sesuai protap Penanganan Label Produksi.
  - 5.13.2. Lakukan Sanitasi Mesin V-Mixer Sherpa sesuai protap Cara Sanitasi Mesin V-Mixer sesuai ketentuan halal
  - 5.13.3. Dokumentasikan pelaksanaan pengoperasian mesin dalam *Log Book*.

## 6. Catatan Perubahan

Revisi	Berlaku	Perubahan
00	04 OKT 2017	Protap ini merupakan perubahan dari protap no PSS1A035 revisi 00 dengan perubahan pada format
01	08 OCT 2019	Perubahan pada format mengikuti Ketentuan Umum nomor XQS011 Revisi 05 tentang Penyusunan Dokumen dan penambahan ilustrasi berupa foto


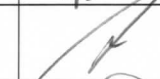
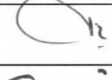

## 7. Tinjauan Ulang

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

## 8. Distribusi



Secara umum Salinan protap ini didistribusikan ke Bidang Produksi

## 9. Pengesahan

Keterangan	Jabatan	Kode Bidang	Tanda Tangan	Tanggal
Disusun oleh	Spv Salep Sirup Serbuk	PR		01 OKT 2019
Diperiksa oleh	Asman Salep Sirup Serbuk	PR		01 OKT 2019
Disetujui oleh	Manajer Produksi	PR		01 OKT 2019
	Manajer Pemastian Mutu	PM		01 OKT 2019

	<b>PROTAP</b> Cara Pengoperasian Mesin V-Mixer untuk Produk Halal	No : PSS1A037
		Revisi : 01
		Berlaku : 08 OCT 2019
		Paraf : 

## 10. Tinjauan

No.	Peninjau	Tgl. Tinjauan	Tanda Tangan	Rekomendasi
1	Manajer Produksi	06 Okt 2021		Protap ini masih sesuai
	Manajer Pemastian Mutu	08 Okt 2021		masih sesuai
2	Manajer Produksi			
	Manajer Pemastian Mutu			