|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **DINI HOUSE**  **Jl. HAKA VII NO.283 PALANGKA RAYA** | |
| Dibuat Oleh:  Dini Ambarwati, Eli | **BUK-SOP-02** | Terbitan: 0 |
| Diperiksa Oleh: M. Rais | **PROSES PRODUKSI** | Halaman: 1 dari 4 |
| Disetujui Oleh:  Dini Ambarwati |

# Tujuan

Memastikan proses produksi Jalangkote khas Makassar standar Perusahaan untuk menjamin keamanan dan mutu produk

# Ruang Lingkup

* 1. Pelaksanaan monitoring, pencatatan, dan tindakan koreksi selama proses produksi Jalangkote khas Makassar
  2. Pengendalian tahap-tahap kritis selama proses produksi Jalangkote khas Makassar.
  3. Formulasi baku produk Jalangkote khas Makassar dan Diagram alur proses produksi

# Penanggung Jawab

Penanggung jawab Produksi

Penanggung jawab Quality Control

# Acuan

Peraturan Menteri Perindustrian 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

# Prosedur Proses

* 1. **Tahapan Proses Produksi**

# Penerimaan Barang (Bahan Baku Pangan/Kemasan/Label)

* + - * Pastikan hanya menggunakan Bahan Baku Pangan, Kemasan dan Label yang memenuhi kriteria persyaratan.
      * Ubi Mentega/ Ubi Jepang di beli dari agen pada pagi hari dengan proses sortir oleh produsen dengan berat ± 30 kilo gram.
      * Ubi Mentega/ Ubi Jepang yang dibeli adalah ubi yang benar-benar dalam keadaan baik
      * Perhatikan prioritas penggunaaan bahan baku dengan menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*)
      * Jumlah barang yang digunakan dalam produksi harian, dicatat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20).**

# Sortir awal

* + - * Siapkan peralatan yang akan digunakan: baskom, panci kukusan, capitan makanan.
      * Bersihkan bahan baku dari sisa-sisa pengotor dan kulit secara manual.
      * Cuci Ubi Mentega/ Ubi Jepang sampai bersih kemudian direndam selama ± 30 menit.

# Catat dalam Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **DINI HOUSE**  **Jl. HAKA VII NO.283 PALANGKA RAYA** | |
| Dibuat Oleh:  Dini Ambarwati, Eli | **BUK-SOP-02** | Terbitan: 0 |
| Diperiksa Oleh: M. Rais | **PROSES PRODUKSI** | Halaman: 2 dari 4 |
| Disetujui Oleh:  Dini Ambarwati |

# Pemasakan

* + - * Siapkan bahan dan peralatan yang akan digunakan: Ubi Mentega/Ubi Jepang yang bersih, disusun dipanci kukusan.
      * Masukkan Ubi Mentega/Ubi Jepang ke dalam panci kukusan.
      * Nyalakan kompor, taruh panci dan kukusan diatas kompor, dimasak sampai ± 20 menit
      * Setelah proses pemasakan selesai 20 menit, matikan kompor dan dinginkan ubi didalam baskom.
      * Setelah dingin, potong ubi menjadi potongan dadu kecil kemudian di masak dengan bumbu untuk isian jalangkote
      * Selanjutnya, siapkan adonan kulit yang terbuat dari tepung terigu, minyak sayur, mentega, garam, dan air.
      * Kemudian pipihkan adonan kulit dan beri isian, setelah itu dipilit sampai berbentuk pastel/jalangkote.
      * Goreng produk jalangkote menjadi setengah matang.
      * Tahap selanjutnya adalah pembuatan pasta cuko, menggunakan pencampuran bahan-bahan seperti saos sambal kemasan, gula pasir dan cuka.

# Catat dalam Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20).

* + 1. **Pengemasan dan Pelabelan**
       - Siapkan peralatan yang akan digunakan: kemasan, plastik embos yang sudah dipasang stiker/label mesin vacum, dan plastik klip untuk pasta cuko.
       - Siapkan label untuk kemasan. Bubuhkan kode produksi dan tanggal kedaluwarsa di bagian yang tersedia pada desain labelnya.

Aturan penulisan kode produksi dan tanggal kedaluwarsa adalah sebagai berikut:

|  |  |
| --- | --- |
| **A. Kode Produksi Y DD MM YY** | **B. Tanggal Kedaluwarsa DD MM YY** |
| Keterangan:  J = Jalangkote  DD = tanggal produksi  MM = bulan produksi YY =tahun produksi | Keterangan:  DD = tanggal produksi MM = bulan produksi YY = tahun produksi |
| Contoh: Produk jalangkote diproduksi tanggal 11 April 2023  **Kode Produksi : J11042023** | Contoh: Produk jalangkote diproduksi tanggal 11 April 2023 dan ED 6 Bulan. Maka ditulis,  **baik digunakan sebelum : 11.10.2023** |

* + - * Masukkan produk yang sudah dingin ke dalam kemasan.
      * Vakum dan seal kemasan, rekatkan label.
      * Catat Jumlah produk jadi dan data riwayat produksi dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

# Penyimpanan Produk Jadi

Simpan jalangkote yang telah dikemas ke dalam box freezer.

# Pendistribusian/Pemasaran

* + - * Pendistribusian dengan sistem FIFO (*First In First Out*).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **DINI HOUSE**  **Jl. HAKA VII NO.283 PALANGKA RAYA** | |
| Dibuat Oleh:  Dini Ambarwati, Eli | **BUK-SOP-02** | Terbitan: 0 |
| Diperiksa Oleh: M. Rais | **PROSES PRODUKSI** | Halaman: 3 dari 4 |
| Disetujui Oleh:  Dini Ambarwati |

# Pengendalian Tahap Kritis

* + 1. Pastikan setiap tahap proses produksi jalangkote dilakukan dengan cermat, cepat, dan saniter.
    2. Pastikan jalangkote yang telah dikemas disimpan untuk menjaga kualitas dan mutu

produk.

* + 1. Pencatatan riwayat produksi dicatat pada **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (YI-FORM-20)**.

# Formulasi Produk

Formulasi jalangkote sesuai atau setara dengan persyaratan berikut:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Bahan** | **Jumlah** |
| 1. | Ubi Mentega/Ubi Jepang | 30 kg |
| 2. | Tepung terigu | 12 kg |

# Diagram Alir Proses Produksi

Sortasi

Bumbu Rempah

(bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, garam)

Kemasan

Pasta Cuko

Kulit Jalangkote

Ubi Mentega

Adonan tepung

Pencampuran tepung terigu, mentega, minyak sayur, garam, dan air

Cek label kemasan

Pencampuran Bumbu

(Saos sambal, garam, gula pasir, dan cuka)

Pemasakan isian jalangkote

Dengan menumis semua bahan

Penempelan label

Kupas

Cuci



Marinasi

Pencampuran Bumbu

(Bubuk Jahe, Kunyit, Garam, Ketumbar

Cuci

Rendam

Kukus

Pengemasan primer

Menggunakan plastic embosed

Penyimpanan di box freezer dengan suhu 18 derajat

Pendinginan dengan dianginkan disuhu ruang

Penggorengan setengah matang ± 3 menit dengan suhu 85 derajat

Pembentukan jalangkote

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **DINI HOUSE**  **Jl. HAKA VII NO.283 PALANGKA RAYA** | |
| Dibuat Oleh:  Dini Ambarwati, Eli | **BUK-SOP-02** | Terbitan: 0 |
| Diperiksa Oleh: M. Rais | **PROSES PRODUKSI** | Halaman: 4 dari 4 |
| Disetujui Oleh:  Dini Ambarwati |

Keterangan:

PemantauanTitik Kritis

Contoh Label Identitas Barang (Bahan Baku/Pengemas) di Gudang/tempat penyimpanan:

|  |  |
| --- | --- |
| **DITERIMA** | |
| Nama Bahan Baku | : Ubi Mentega/Ubi Jepang, Tepung terigu |
| Nama Pemasok | : |
| Tgl ED | : |
| Tgl terima | : |
| Paraf PJ | **€** |
| Penggunaan | Retail |
| Ecer |

|  |  |
| --- | --- |
| **DIPROSES** | |
| Nama Bahan setengah jadi | : Jalangkote |
| Kode produksi | : |
| Nama Produk | : Jalangkote khas Makassar |
| Paraf PJ Produksi | **€** |

# Dokumen Terkait

* 1. Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20).
  2. Kartu Stock Bahan Baku/Kemasan/Label (BUK-FORM-03).
  3. Label DITERIMA, DITOLAK, DIPROSES

Keterangan:

Pemantauan CCP

Lampiran

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **DINI HOUSE**  **Jl. HAKA VII NO.283 PALANGKA RAYA** | | |
| Dibuat Oleh:  Dini Ambarwati, Eli |  | **BUK-FORM-11** | Terbitan: 0 |
| Diperiksa Oleh: M. Rais |  | **PROSES PRODUKSI**  **(PER KODE BATCH)** | Halaman: 1dari2 |
| Disetujui Oleh: Dini Ambarwati |  | Efektif:April 2023 |

Tanggal: \_ \_ /\_ \_/\_ \_ \_ \_ Waktu: \_ \_Jam:\_ \_Menit

1. **INFORMASI AWAL**

|  |  |
| --- | --- |
| Nama pangan |  |
| Kode produksi |  |
| Tanggal produksi |  |
| Tanggal pengemasan |  |
| Jumlah hasil produksi (kuantitas) |  |
| Jumlah yang telah dikirim |  |
| Jumlah yang ada di gudang |  |

1. **TELUSUR EKSTERNAL (TELUSUR PENGIRIMAN)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Tanggal Pengiriman | Jumlah Produk yang Dikirim | Tujuan Pengiriman  (Nama & Alamat Distributor/ Konsumen/ Peritel) | Nomor Invoice/ Surat Jalan/ Delivery Order/ Sales Order |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **TELUSUR INTERNAL (TELUSUR PROSES PRODUKSI)**
2. **Bahan Baku dan Ingredient Lain**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Bahan | Nomor Lot/ Nomor Batch/ Tanggal Kedaluwarsa | Tgl Terima | Nama Produsen/ Pemasok | Jumlah yang Digunakan | BuktiPenerimaan (CoA, Laporan Inspeksi, dll) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**2. Kemasan dan Label**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Kemasan/ Label | Nomor Lot/ Nomor Batch/ Tanggal Kedaluwarsa | Tgl Terima | Nama Produsen/ Pemasok | Jumlah yang Digunakan | Bukti Penerimaan (CoA, Laporan Inspeksi, dll) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |

**3. Laporan Pemantauan Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point*/CCP) atau Titik Kendali (*Control Point/CP*) ketika Produksi**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pemantauan CP/CCP | Hasil Pemantauan | | | | | | | Laporan. Rekaman:  Tanggal, Jam |
| Parameter | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**4. Rekaman Pembersihan dan Sanitasi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Parameter | Hasil Pemantauan | Laporan. Rekaman:  Tanggal, Jam |
| Bangunan dan ruang |  |  |
| Peralatan produksi |  |  |
| Higiene dan sanitasi karyawan |  |  |