1. **Tujuan**

Memastikan bahwa kualitas bahan baku, ingredien, kemasan, dan label sesuai dengan yang ditetapkan dalam regulasi dan standar perusahaan.

1. **Ruang Lingkup**

Pelaksanaan mencakup pemeriksaan jumlah dan kualitas Bahan baku, Ingredien, Kemasan, dan Label yang datang serta pencatatan dan penanganan dalam penyimpanannya.

1. **Penanggung Jawab**

PJ Bagian Gudang/Penerimaan Barang

1. **Acuan**

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

1. **Prosedur Proses**
2. **Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan**
3. Susu sapi segar

* Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (YI-FORM-01)**
* Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian dan kualitas organoleptik (warna, rasa, bau) pada susu sapi segar yang diterima
* Cek kondisi dan kebersihan wadah susu (*milk can)*.
* Jika susu tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, tolak susu dan langsung dikembalikan/retur ke pemasok.
* Jika memenuhi persyaratan, susu diterima lalu beri status dengan **label hijau DITERIMA**
* Simpan susu segar di ruang produksi dalam kondisi suhu terkendali dan waktu tunggu tidak terlalu lama, siap untuk diolah.

1. Kultur

* Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (YI-FORM-01)**
* Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian
* Cek kondisi dan kemasan botol Kultur serta cek tanggal kedaluwarsanya
* Jika Kultur tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, tolak Kultur dan langsung dikembalikan/retur ke pemasok.
* Jika memenuhi persyaratan, Kultur diterima lalu beri status dengan **label hijau DITERIMA**
* Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-02)**
* Simpan kultur dalam kondisi suhu dingin (suhu 4-11°C).

1. Gula Kristal Putih

* Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (YI-FORM-01)**
* Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian
* Cek kondisi dan kemasan Gula pasir, ada tidaknya Nomor Izin Edar BPOM, serta cek tanggal kedaluwarsanya
* Jika Gula tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, tolak Gula pasir, beri status dengan **label merah DITOLAK** dan dikembalikan/retur ke pemasok.
* Jika memenuhi persyaratan, Gula pasir diterima lalu beri status dengan **label hijau DITERIMA**
* Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-02)**
* Simpan Gula pasir dalam ruang atau wadah bersih, kering dan diatas palet.

1. Pasta Perisa Buah

* Gunakan Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (**YI-FORM-01)**
* Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian
* Cek kondisi dan kemasan Pasta Perisa Buah, ada tidaknya Nomor Izin Edar BPOM, serta cek tanggal kedaluwarsanya
* Jika Pasta Perisa Buah tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, tolak Pasta Perisa Buah, beri status dengan **label merah DITOLAK** dan dikembalikan/retur ke pemasok.
* Jika memenuhi persyaratan, Pasta Perisa Buah diterima lalu beri status dengan **label hijau DITERIMA**
* Catat data detil pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-02)**
* Simpan Pasta Perisa Buah di rak dalam gudang atau wadah bersih dan kering.

1. Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)

* Gunakan Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (**YI-FORM-01)**
* Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian dan kondisi galon saat datang.
* Jika AMDK Galon tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, tolak AMDK, langsung dikembalikan/retur.
* Jika memenuhi persyaratan, AMDK galon diterima
* Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-02)**
* Simpan AMDK Galon di gudang dalam kondisi bersih, kering, jauh dari benda berbau tajam dan terlindung dari panas dan sinar matahari.

1. **Pemeriksaan dan Penyimpanan Kemasan dan Label**
2. Botol PP + tutup

* Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (YI-FORM-01)**
* Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian
* Cek kondisi dan kemasan packing Botol (plastik utuh, Botol tidak penyok, kering).
* Jika botol+ tutup tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, Botol + tutup ditolak, beri status dengan **label merah DITOLAK** dan dikembalikan/retur ke pemasok.
* Jika memenuhi persyaratan, Botol + tutup diterima lalu beri status dengan **label hijau DITERIMA**
* Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-02)**
* Simpan Botol + tutup di rak dalam gudang bersih dan kering.

1. Label

* Gunakan **Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (YI-FORM-01)**
* Cek kesesuaian jumlah pada PO/nota pembelian
* Cek kondisi dan keutuhan kemasan packing Label.
* Cek kualitas cetakan (desain, warna dan kejelasan tulisan)
* Jika label tidak sesuai dengan kriteria yang disyaratkan, Label ditolak, beri status dengan **label merah DITOLAK** dan dikembalikan/retur ke pemasok.
* Jika memenuhi persyaratan, Label diterima lalu, beri status dengan **label hijau DITERIMA**
* Catat data pada **Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label (YI-FORM-02)**
* Simpan Label di rak/wadah dalam gudang bersih dan kering.

1. **Dokumen Terkait**
2. Formulir Pemeriksaan dan Penyimpanan Bahan Baku Pangan dan Kemasan (**YI-FORM-01)**
3. Kartu Stok Bahan Baku/Kemasan/Label **(YI-FORM-02)**