

	<p style="text-align: center;">TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>		
Dibuat Oleh: Prisilia Oktaviyani	BUK-SOP-02		Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar	<p style="text-align: center;">PROSES PRODUKSI</p>		Halaman: 1 dari 6
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani			

1. Tujuan

Memastikan proses produksi teh hitam karamunting sesuai standar industri untuk menjamin keamanan dan mutu produk

2. Ruang Lingkup

- A. Pelaksanaan monitoring, pencatatan, dan tindakan koreksi selama proses produksi teh hitam karamunting
- B. Pengendalian tahap-tahap kritis selama proses produksi teh hitam karamunting
- C. Formulasi baku produk teh hitam karamunting dan Diagram alur proses produksi

3. Penanggung Jawab

Penanggung jawab produksi: Prisilia Oktaviyani

4. Acuan

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

5. Prosedur Proses

A. Tahapan Proses Produksi

1. Penerimaan Barang (Bahan Baku Pangan/Kemasan/Label)

- Pastikan personel yang menerima Bahan baku telah memakai alat pelindung diri seperti masker, sarung tangan, penutup kepala dan celemek.
- Pastikan hanya menggunakan Bahan Baku Pangan, Kemasan dan Label yang memenuhi kriteria persyaratan.
- Pastikan daun karamunting diterima dalam keadaan kondisi segar, rata-rata satu hari daun teh karamunting diterima seberat ± 5 kilogram.
- Untuk Bahan baku daun karamunting yang diterima, berikan **label berwarna hijau DITERIMA** dan **catat dalam Kartu Stock Bahan Baku (YI-FORM-03)**.
- Perhatikan prioritas penggunaan bahan baku dengan menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) dengan mencantumkan tanggal penerimaan bahan baku.
- Jumlah barang yang digunakan dalam produksi harian, dicatat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

	<h1 style="text-align: center;">TEH HITAM KARAMUNTING</h1> <p style="text-align: center;">(Karamunting Black Tea) Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>		
Dibuat Oleh: Prisilia Oktaviyani	<h2 style="text-align: center;">PROSES PRODUKSI</h2>		Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar			Halaman: 2 dari 6
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani			

2. Sortir awal

- Apabila daun karamunting masih terdapat bagian tumbuhan lainnya, maka dilakukan pembersihan dengan cara memisahkan antara batang dan daun.
- Melakukan pemisahan antara daun karamunting yang kualitasnya baik (permukaan daun mulus) dan kurang baik (permukaan daun berlubang-lubang)
- Siapkan bahan dan peralatan yang akan digunakan seperti baskom dan nampan *stainless steel*, pisau *stainless steel*, dehidrator, rak dehidrator.
- Bersihkan bahan baku dari sisa-sisa pengotor seperti buah karamunting dan bunga karamunting secara manual.
- Cuci daun karamunting hingga bersih dengan menggunakan air mengalir yang bersumber dari sumur bor.
- Setelah dilakukan pencucian, kemudian ditiriskan menggunakan baskom tiris *stainless steel*.
- Catat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

3. Proses Pemasakan

- Siapkan peralatan yang akan digunakan yaitu dehidrator dan rak dehidrator yang sudah bersih.
- Daun karamunting disusun dengan rapi pada rak dehidrator, kemudian dimasukkan dalam mesin dehidrator.
- Atur suhu dehidrator pada 40°C dengan waktu pengeringan selama 4 jam.
- Setelah 4 jam dilakukan pengecekan terhadap kekeringan daun karamunting, dengan cara dihancurkan menggunakan tangan.
- Apabila tingkat kekeringannya belum maksimal, maka dilakukan pengeringan ulang dengan mengatur kembali suhu dan lamanya waktu pengeringan.
- Setelah proses pengeringan dipastikan sempurna, daun karamunting kemudian dikeluarkan dari dehidrator dan diletakkan di nampan *stainless steel*.
- Catat dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

4. pengemasan dan pelabelan

- Siapkan peralatan yang akan digunakan: kemasan kantong teh, *aluminium foil*, kemasan kotak yang sudah di desain, sendok *stainless steel* dan alat press (*sealer press*).
- Masukkan teh hitam dan daun karamunting ke dalam kemasan primer berupa kantong teh, dengan komposisi yang telah ditetapkan. Lalu kantong teh direkatkan dengan menggunakan alat press (*sealer press*).
- Masukkan teh hitam karamunting ke dalam kemasan sekunder berupa kemasan *aluminium foil* lalu di direkatkan dengan menggunakan alat press (*sealer press*).

	<h2 style="text-align: center;">TEH HITAM KARAMUNTING</h2> <p style="text-align: center;">(Karamunting Black Tea) Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p> 	
Dibuat Oleh: Prisilia Oktaviyani	BUK-SOP-02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar	PROSES PRODUKSI	Halaman: 3 dari 6
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

- Setelah itu kemasan *aluminium foil* teh hitam karamunting dimasukkan ke dalam kemasan tersier berupa kotak yang sudah diberi keterangan produk seperti nama produk, logo halal, cara penyajian, berat penyajian, kode produksi, tanggal kadaluwarsa, komposisi, alamat produksi, informasi singkat terkait khasiat karamunting di bagian yang tersedia pada desain kemasannya.

Aturan penulisan kode produksi dan tanggal kadaluwarsa adalah sebagai berikut:

A. Kode Produksi Y DD MM YY	B. Tanggal Kedaluwarsa DD MM YY
Keterangan: THK= Karamunting DD = tahun produksi MM = bulan produksi YY = tanggal produksi	Keterangan: DD = tahun kadaluwarsa MM = bulan kadaluwarsa YY = tanggal kadaluwarsa
Contoh: Produk teh hitam karamunting diproduksi tanggal 22 Desember 2022 Kode Produksi : TH K20221222	Contoh: Produk teh karamunting diproduksi tanggal 11 November 2023 dan ED 1 tahun. Maka ditulis, baik digunakan sebelum : 11.011.2023

- Cek kembali kemasan produk teh hitam karamunting.
- Catat Jumlah produk jadi dan data riwayat produksi dalam **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (BUK-FORM-20)**.

6. Penyimpanan Produk Jadi

Simpan teh hitam karamunting yang telah dikemas ke dalam lemari penyimpanan produk jadi.

7. Pendistribusian/Pemasaran

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

	<div>TEH HITAM KARAMUNTING</div> <div>(Karamunting Black Tea)</div> <div>Jl. G. Obos Induk</div> <div>Kota Palangka Raya</div> 	
Dibuat Oleh: Prisilia Oktaviyani	BUK-SOP-02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar	PROSES PRODUKSI	Halaman: 4 dari 6
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

B. Pengendalian Tahap Kritis

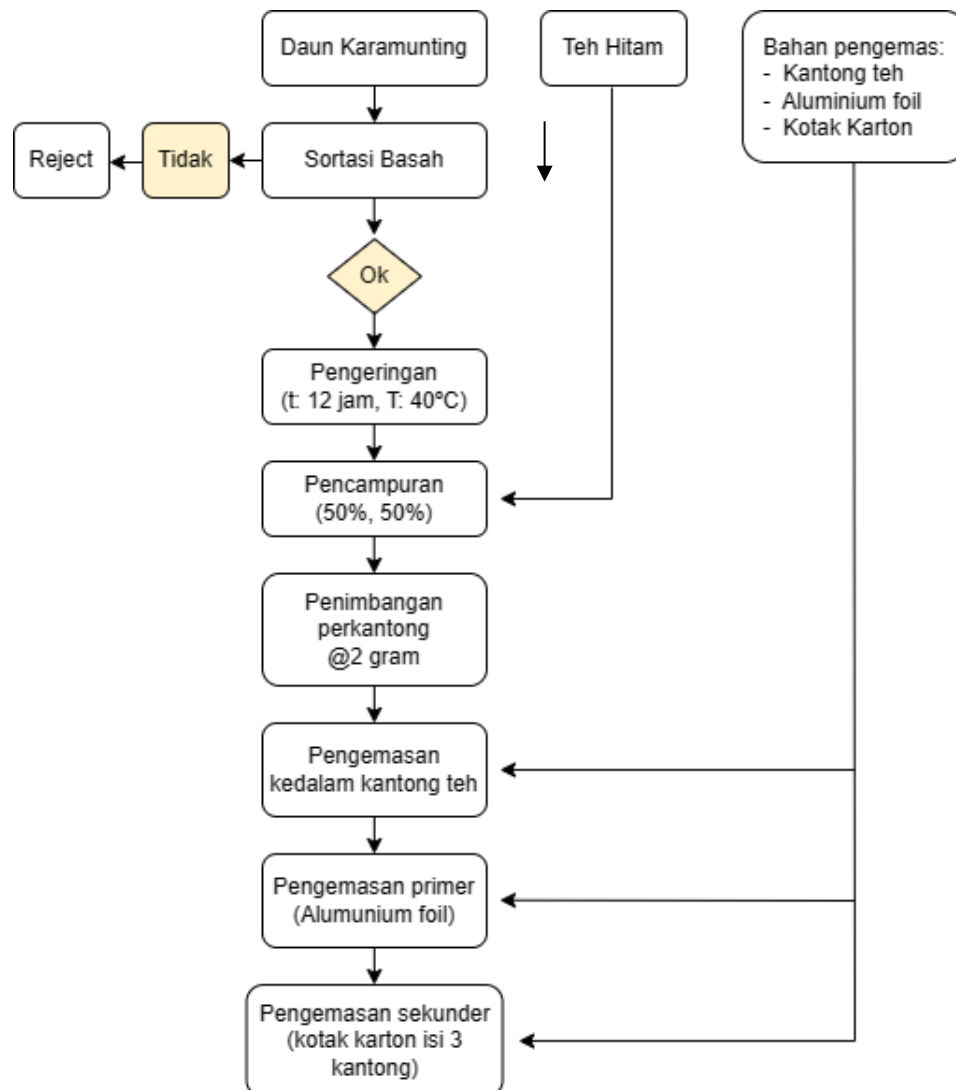
1. Pastikan setiap tahap proses produksi teh hitam karamunting dilakukan dengan cermat, cepat, dan saniter.
2. Pastikan teh hitam karamunting yang telah dikemas disimpan untuk menjaga kualitas dan mutu produk.
3. Pencatatan riwayat produksi dicatat pada **Formulir Pencatatan Proses Produksi Pangan (YI-FORM-20)**.

C. Formulasi Produk

Formulasi Teh Hitam Karamunting sesuai atau setara dengan persyaratan berikut:

No	Bahan	Jumlah
1.	Daun karamunting	5 kg
2.	Teh Hitam	5 kg

D. Diagram Alir Proses Produksi



	<h1 style="text-align: center;">TEH HITAM KARAMUNTING</h1> <p style="text-align: center;">(Karamunting Black Tea) Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p> 	
Dibuat Oleh: Prisilia Oktaviyani	BUK-SOP 02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar	PROSES PRODUKSI	Halaman: 6 dari 6
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

Keterangan:

Pemantauan Titik Kritis

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

DITERIMA	
Nama Bahan Baku/Pengemas	: Daun Karamunting
Nama Pemasok	: Pak Amat
Tgl ED	: 11-11-2023
Tgl terima	: 22-12-2022
Paraf PJ	€
Penggunaan	Retail
	Ecer

DIPROSES	
Nama Bahan setengah jadi	: Teh Karamunting
Kode produksi	: K221222
Nama Produk	: Teh Karamunting
Paraf PJ Produksi	€



4. 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

	<h1>TEH HITAM KARAMUNTING</h1> <p>(Karamunting Black Tea)</p> <p>Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>				
	Dibuat Oleh: Dewi		BUK-FORM-11		Terbitan: 0
	Diperiksa Oleh: Shintya		PROSES PRODUKSI (PER KODE BATCH)		Halaman: 7 dari 2
	Disetujui Oleh: Erwin				Efektif: Maret 2023

Tanggal: __/__/____

Waktu: __Jam: __Menit

A. INFORMASI AWAL

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

B. 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

C. TELUSUR INTERNAL (TELUSUR PROSES PRODUKSI)

1. Bahan Baku dan Ingredient Lain

No	Nama Bahan	Nomor Lot/ Nomor Batch/ Tanggal Kedaluwarsa	Tgl Terima	Nama Produsen/ Pemasok	Jumlah yang Digunakan	Bukti Penerimaan (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		

Lampiran

	<h1 style="text-align: center;">TEH HITAM KARAMUNTING</h1> <p style="text-align: center;">(Karamunting Black Tea)</p> <p style="text-align: center;">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p> <div style="text-align: right;">  </div>		
Dibuat Oleh: Raisa Aulia		YI-FORM-02	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar		<h2 style="text-align: center;">KARTU STOK BAHAN BAKU/PENGEMAS/LABEL</h2>	Halaman: 9 dari 1
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani			Efektif: Maret 2023

[illegible]