

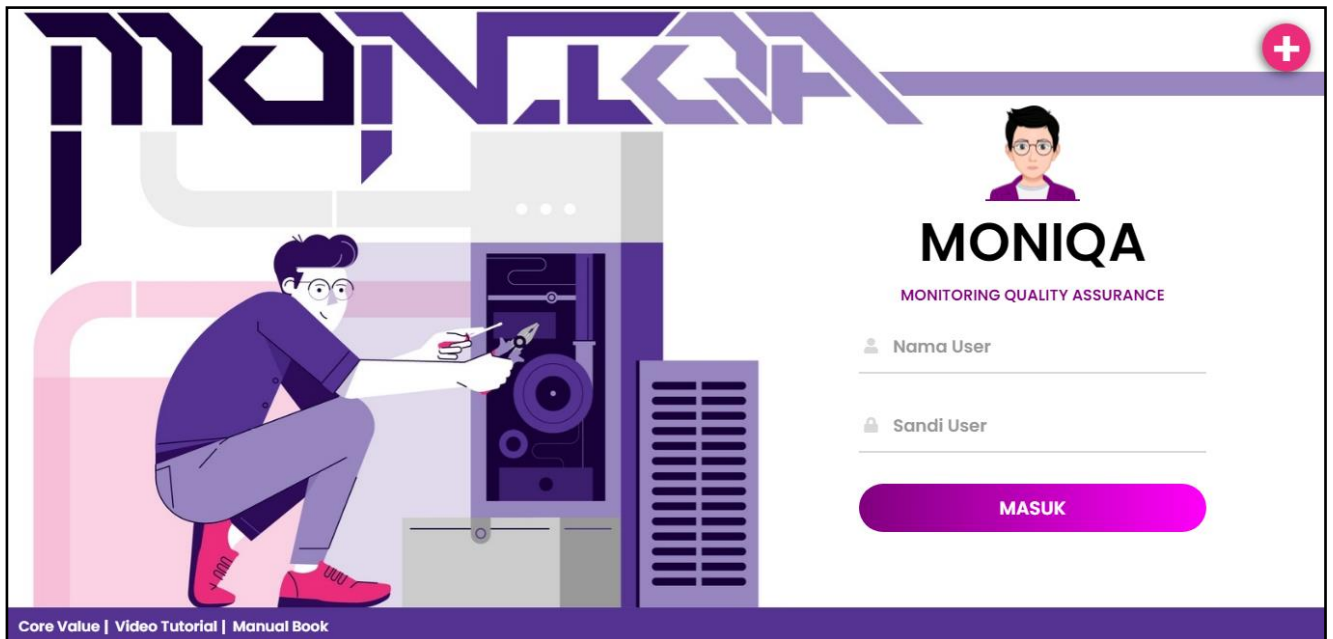
## DAFTAR ISI

A. Cover .....	0
B. Daftar Isi .....	1
1. Login .....	2
2. Menu .....	3
2.1 Menu Beranda .....	5
2.2 Menu Master .....	7
2.3 Menu Analisa .....	10
2.4 Menu Harian .....	21
2.5 Menu Laporan .....	24
3. Display .....	27
4. Logout .....	28
C. Lampiran .....	29

## 1. LOGIN

Adapun tahapan **login** sebagai berikut.

1. Mengakses *link* : <https://monika.ptpn11.co.id>
2. Memasukkan *username*
3. Memasukkan *password*
4. Menekan *button* **masuk**



## 2. MENU

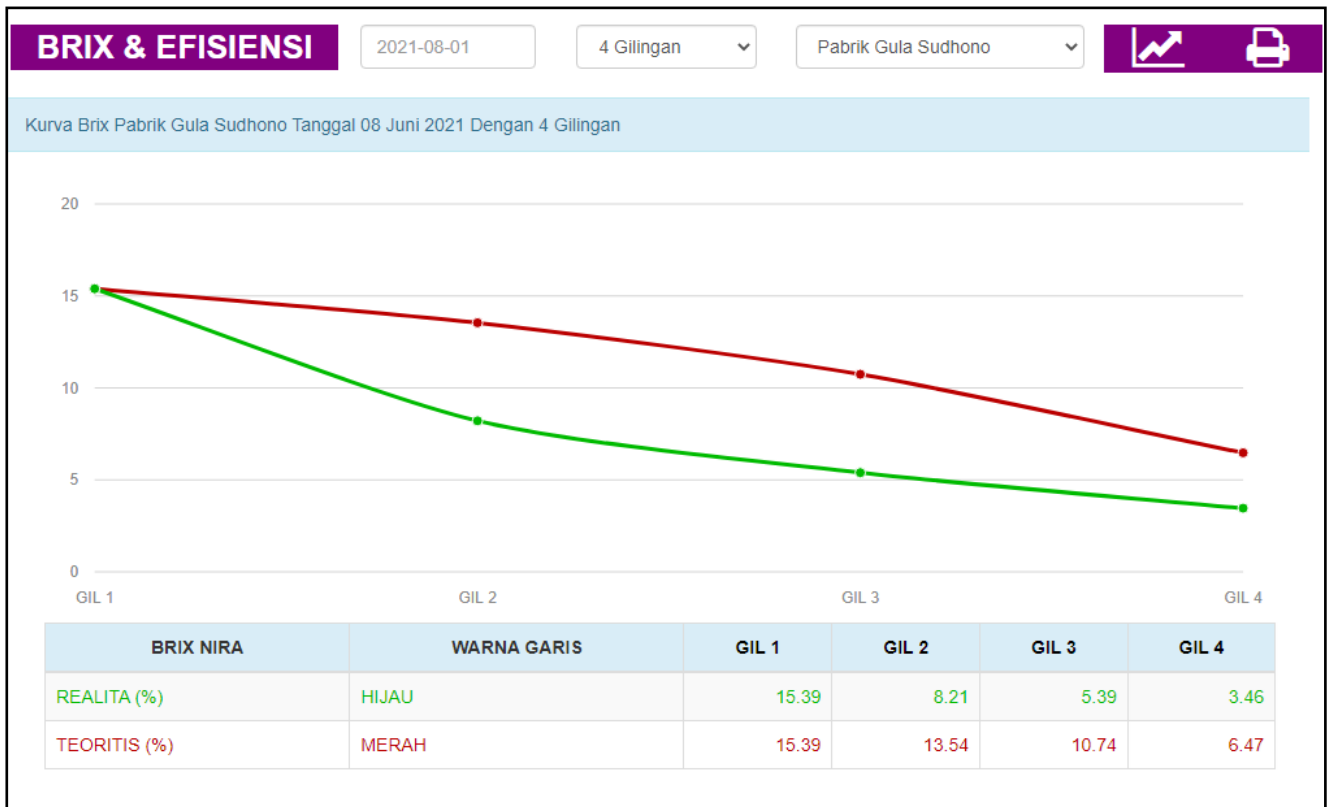
Adapun daftar **menu** dan **submenu** sebagai berikut.

1. Beranda (Menampilkan Kurva Brix & Efisiensi Proses)
2. Master
  - a. Unit (Menampilkan *Form* Input & Tabel Master Unit)
  - b. User (Menampilkan *Form* Input & Tabel Master User)
  - c. RKO (Menampilkan *Form* Input & Tabel Master RKO)
  - d. Operasional (Menampilkan *Form* Input & Tabel Master Target Operasional)
3. Analisa
  - a. Gilingan (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Gilingan)
  - b. Pemurnian (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Pemurnian)
  - c. Penguapan (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Penguapan)
  - d. Masakan (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Masakan)
  - e. Karbonatasi (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Karbonatasi)
  - f. Putaran (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Putaran)
  - g. Pengemasan (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Pengemasan)
  - h. Ketel (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Stasiun Ketel)
  - i. Limbah (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Limbah Cair)
  - j. Kondensor (Menampilkan *Form* Input & Tabel Analisa Air Kondensor)
4. Harian
  - a. QR (Menampilkan *Form* Input & Tabel Harian QR)
  - b. LHG (Menampilkan *Form* Input & Tabel Harian LHG)
5. Laporan
  - a. User (Menampilkan Data User dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - b. RKO (Menampilkan Data RKO dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - c. Analisa
    - Gilingan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Gilingan dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Pemurnian (Menampilkan Data Analisa Stasiun Pemurnian dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Penguapan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Penguapan dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Masakan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Masakan dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Karbonatasi (Menampilkan Data Analisa Stasiun Karbonatasi dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Putaran (Menampilkan Data Analisa Stasiun Putaran dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Pengemasan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Pengemasan dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Ketel (Menampilkan Data Analisa Stasiun Ketel dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Limbah (Menampilkan Data Analisa Limbah Cair dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Kondensor (Menampilkan Data Analisa Air Kondensor dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - d. SDHI Detail Per Jam
    - Gilingan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Gilingan S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
    - Pemurnian (Menampilkan Data Analisa Stasiun Pemurnian S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)

- Penguapan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Penguapan S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Masakan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Masakan S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Karbonatasi (Menampilkan Data Analisa Stasiun Karbonatasi S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Putaran (Menampilkan Data Analisa Stasiun Putaran S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Pengemasan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Pengemasan S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Ketel (Menampilkan Data Analisa Stasiun Ketel S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Limbah (Menampilkan Data Analisa Limbah Cair S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Kondensor (Menampilkan Data Analisa Air Kondensor S/D (Detail Per Jam) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
- e. SDHI Detail Per Hari
- Gilingan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Gilingan S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Pemurnian (Menampilkan Data Analisa Stasiun Pemurnian S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Penguapan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Penguapan S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Masakan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Masakan S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Karbonatasi (Menampilkan Data Analisa Stasiun Karbonatasi S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Putaran (Menampilkan Data Analisa Stasiun Putaran S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Pengemasan (Menampilkan Data Analisa Stasiun Pengemasan S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Ketel (Menampilkan Data Analisa Stasiun Ketel S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Limbah (Menampilkan Data Analisa Limbah Cair S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
  - Kondensor (Menampilkan Data Analisa Air Kondensor S/D (Detail Per Hari) dengan File Unduh Format XLS & PDF)
- f. QR (Menampilkan Data QR dengan File Unduh Format XLS & PDF)
- g. Ranking (Menampilkan Data Ranking dengan File Unduh Format XLS & PDF)
- h. LHG (Menampilkan Data LHG dengan File Unduh Format XLS & PDF)

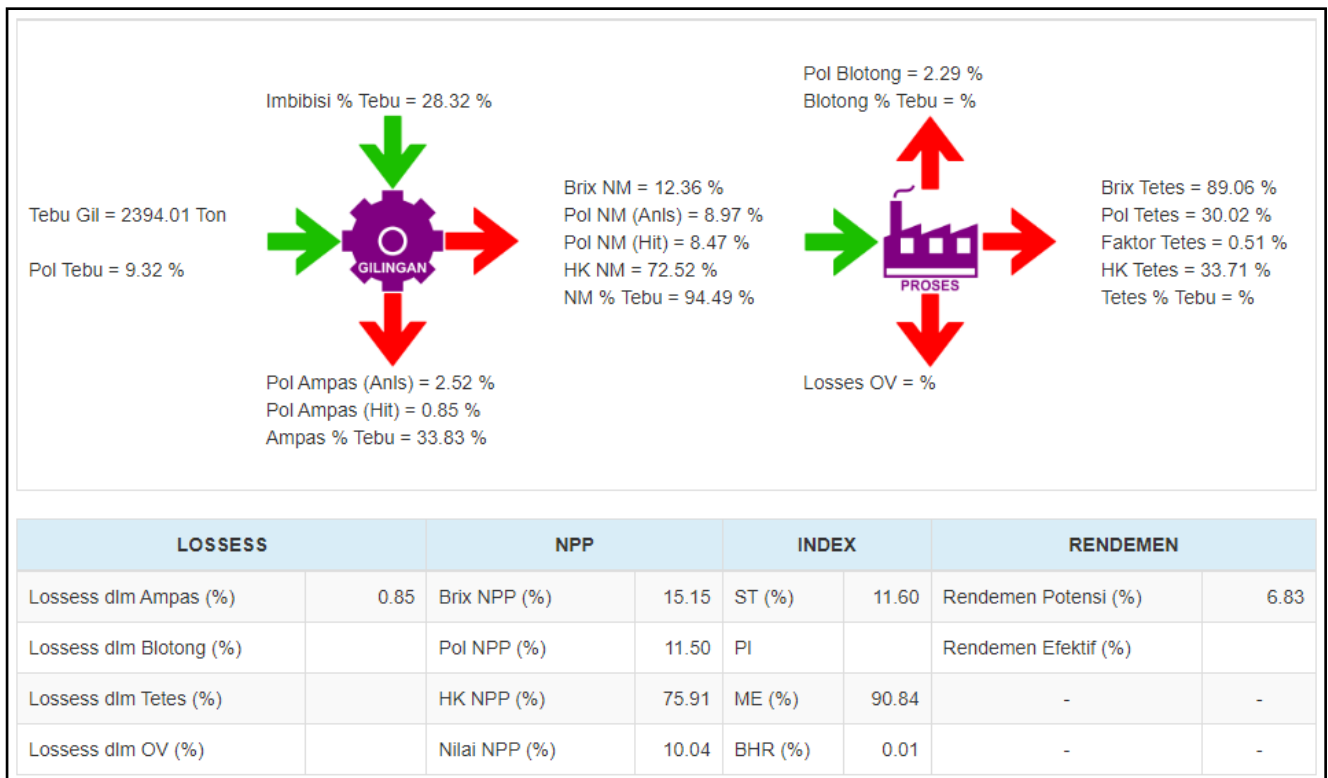
## 2.1 MENU BERANDA

Adapun tampilan grafik kurva brix sebagai berikut.



- **Garis Hijau** : Brix Nira Realita (Rerata Brix Nira Hasil Analisa)
- **Garis Merah** : Brix Nira Teoritis (Formulasi Brix Nira Hasil Analisa [Metode Hugot])

Adapun tampilan skema efisiensi proses sebagai berikut.



- **Panah Hijau** : Komponen Masuk (Input)
- **Panah Merah** : Komponen Keluar (Output)

Grafik kurva brix dan skema efisiensi proses dapat disimpan dalam format PDF ataupun dicetak sebagai *hardcopy* dengan meng-klik *button* **print**.

Keterangan :

- Grafik kurva brix dan skema efisiensi proses ditampilkan per hari atau per tanggal.
- Tampilan grafik kurva brix dan skema efisiensi proses saat ini secara *default* adalah hari atau tanggal sebelumnya (H-1) dengan 4 gilingan aktif pada unit usaha yang bersangkutan.
- Tampilan grafik kurva brix dan skema efisiensi proses dapat diganti sesuai dengan tanggal, jumlah gilingan aktif, dan/atau unit usaha yang dipilih.

## 2.2 MENU MASTER

Adapun inputan menu master sebagai berikut.

### 1. Submenu Unit

Submenu unit cukup diinput 1 kali saja, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan).

PARAMETER	KETERANGAN
Kode Unit	-
Nama Unit	-
Wilayah Unit	-
Manager QA Unit	-
General Manager Unit	-
Telepon Unit	-
Email Unit	-
Alamat Unit	-
Aktivasi Unit	-

### 2. Submenu User

Submenu user cukup diinput 1 kali saja, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan).

PARAMETER	KETERANGAN
Nama User	-
Sandi User	-
Level User	-
Unit User	-
Aktivasi User	-

### 3. Submenu RKO

Submenu RKO diinput setiap tahun menjelang giling, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian RKO harus memilih **unit usaha** dan **tahun giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter RKO dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **awal giling**, **akhir giling**, **hari giling**, **hari raya**, **status RKO**, serta parameter berikut ini.

PARAMETER	SATUAN	KETERANGAN
Luas TS	Ha	-
Luas TR	Ha	-
Luas Total	Ha	-
Tebu TS	Ton	-
Tebu TR	Ton	-
Tebu Total	Ton	-
Hablur TS	Ton	-
Hablur TR	Ton	-
Hablur Total	Ton	-
Rendemen TS	%	-
Rendemen TR	%	-
Rendemen Total	%	-
Tebu/Hektar TS	Ton/Ha	-
Tebu/Hektar TR	Ton/Ha	-
Tebu/Hektar Total	Ton/Ha	-
Hablur/Hektar TS	Ton/Ha	-
Hablur/Hektar TR	Ton/Ha	-
Hablur/Hektar Total	Ton/Ha	-
Hablur Milik PG	Ton	-
Hablur Milik PTR	Ton	-
Hablur Total	Ton	-
Gula Milik PG	Ton	-
Gula Milik PTR	Ton	-



Gula Total	Ton	-
Tetes Milik PG	Ton	-
Tetes Milik PTR	Ton	-
Tetes Total	Ton	-
KES	TCD	-
KIS Excl Hari Raya	TCD	-
KIS Incl Hari Raya	TCD	-
Jam Berhenti A	%	-
Jam Berhenti B	%	-
ME (Mill Extraction)	%	-
BHR (Boiling House Recovery)	%	-
OR (Overall Recovery)	%	-
Pol Tebu	%	-
Icumsa Gula	IU	-
HK Tetes	%	-

4. Submenu Operasional

Submenu operasional diinput setiap tahun menjelang giling, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian target operasional harus memilih **RKO** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter target operasional dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi **status operasional** serta parameter berikut ini.

PARAMETER	SATUAN	KETERANGAN
Sisa Pagi	Ton	-
Brix Nira Perahan Pertama	%	-
Brix Nira Perahan Akhir	%	-
Brix Nira Mentah	%	-
HK Nira Mentah	%	-
pH Nira Mentah		-
Nira Mentah % Tebu	%	-
Kadar Fosfat Nira Mentah	ppm	-
Pol Ampas	%	-
Turbidity Nira Jernih	mgSiO <sub>2</sub> /Liter	-
Pol Blotong	%	-
Tekanan Uap Bekas	kg/cm <sup>2</sup>	-
Temperatur Uap Bekas	°C	-
Vacuum Badan Akhir	cmHg	-
Baume Susu Kapur	°Be	-
Baume Nira Kental	°Be	-
HK Nira Kental	%	-
Baume Raw Liquor	°Be	Khusus JSA
HK Raw Liquor	%	Khusus JSA
Baume Clear Liquor	°Be	Khusus JSA
HK Clear Liquor	%	Khusus JSA
Baume Fine Liquor	°Be	Khusus JSA
HK Fine Liquor	%	Khusus JSA
Tekanan Uap Pemanas	kg/cm <sup>2</sup>	-
Vacuum Badan Central	cmHg	-
HK Stroop A	%	-
HK Stroop C	%	-
HK Klare A	%	-
HK Klare D	%	-
HK Sirup R1	%	Khusus JSA

HK Sirup R2	%	Khusus JSA
HK Sirup R3	%	Khusus JSA
Tekanan HPSH	kg/cm <sup>2</sup>	-
Icumsa Nira Mentah	IU	-
Icumsa Nira Jernih	IU	-
Icumsa Nira Kental	IU	-
Icumsa Masakan A	IU	-
Icumsa Masakan C	IU	-
Icumsa Masakan D	IU	-
Icumsa Raw Liquor	IU	Khusus JSA
Icumsa Clear Liquor	IU	Khusus JSA
Icumsa Fine Liquor	IU	Khusus JSA
Icumsa Gula R1	IU	Khusus JSA
Icumsa Gula R2	IU	Khusus JSA
Icumsa Gula R3	IU	Khusus JSA
Kuantita Imbibisi % Tebu	%	-
Gula Produk % Tebu	%	-
Zat Kering Ampas	%	-
Jam Berhenti A	Menit	-
Jam Berhenti B	Menit	-

## 2.3 MENU ANALISA

Adapun inputan menu analisa sebagai berikut.

### 1. Submenu Gilingan

Submenu gilingan diinput setiap 1, 4, 8, atau 24 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun gilingan harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun gilingan dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun gilingan terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Tebu Masuk	Ton	1 Jam	-
Tebu Timbang	Ton	1 Jam	-
Tebu Giling 1	Ton	1 Jam	-
Tebu Giling 2 (Semboro II)	Ton	1 Jam	Khusus Semboro
Brix Nira Gilingan 1	%	1 Jam	-
Pol Nira Gilingan 1	%	1 Jam	-
pH Nira Gilingan 1		1 Jam	-
Brix Nira Gilingan 2	%	1 Jam	-
Pol Nira Gilingan 2	%	1 Jam	-
Brix Nira Gilingan 3	%	1 Jam	-
Pol Nira Gilingan 3	%	1 Jam	-
Brix Nira Gilingan 4	%	1 Jam	-
Pol Nira Gilingan 4	%	1 Jam	-
Brix Nira Gilingan 5	%	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Pol Nira Gilingan 5	%	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Brix Nira Gilingan 1 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Pol Nira Gilingan 1 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
pH Nira Gilingan 1 (Semboro II)		1 Jam	Khusus Semboro
Brix Nira Gilingan 2 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Pol Nira Gilingan 2 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Brix Nira Gilingan 3 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Pol Nira Gilingan 3 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Brix Nira Gilingan 4 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Pol Nira Gilingan 4 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Brix Nira Gilingan 5 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Pol Nira Gilingan 5 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Brix Nira Diffuser 1	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 1	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 1		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 1	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 2	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 2	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 2		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 2	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 3	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 3	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 3		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 3	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 4	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 4	%	1 Jam	Khusus Kedawung

pH Nira Diffuser 4		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 4	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 5	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 5	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 5		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 5	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 6	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 6	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 6		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 6	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 7	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 7	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 7		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 7	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 8	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 8	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 8		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 8	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 9	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 9	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 9		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 9	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 10	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 10	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 10		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 10	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 11	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 11	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 11		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 11	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Nira Diffuser 12	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Nira Diffuser 12	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Nira Diffuser 12		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Nira Diffuser 12	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Scalding Juice	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Scalding Juice	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Scalding Juice		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Scalding Juice	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Brix Raw Juice	%	1 Jam	Khusus Kedawung
Pol Raw Juice	%	1 Jam	Khusus Kedawung
pH Raw Juice		1 Jam	Khusus Kedawung
Temperatur Raw Juice	°C	1 Jam	Khusus Kedawung
Kuantita Nira Mentah 1	Ton	1 Jam	-
Brix Nira Mentah 1	%	1 Jam	-
Pol Nira Mentah 1	%	1 Jam	-
pH Nira Mentah 1		1 Jam	-
Kadar Fosfat Nira Mentah 1	ppm	8 Jam	-
Kuantita Nira Mentah 2 (Semboro II)	Ton	1 Jam	Khusus Semboro
Brix Nira Mentah 2 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Pol Nira Mentah 2 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
pH Nira Mentah 2 (Semboro II)		1 Jam	Khusus Semboro

Kadar Fosfat Nira Mentah 2 (Semboro II)	ppm	8 Jam	Khusus Semboro
Kuantita Air Imbibisi 1	Ton	1 Jam	-
Temperatur Imbibisi 1	°C	1 Jam	-
Kuantita Air Imbibisi 2 (Semboro II)	Ton	1 Jam	Khusus Semboro
Temperatur Imbibisi 2 (Semboro II)	°C	1 Jam	Khusus Semboro
Pol Ampas 1	%	1 Jam	-
Zat Kering Ampas 1	%	1 Jam	-
Pol Ampas 2 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Zat Kering Ampas 2 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Gula Reduksi Nira Gilingan 1	%	8 Jam	-
Gula Reduksi Nira Gilingan 1 (Semboro II)	%	8 Jam	Khusus Semboro
Gula Reduksi NPHP	%	8 Jam	Khusus Kedawung
Gula Reduksi Nira Mentah 1	%	8 Jam	-
Koreksi Kotoran Nira Mentah 1	%	1 Jam	-
Icumsa Nira Mentah 1	IU	4 Jam	-
Gula Reduksi Nira Mentah 2 (Semboro II)	%	8 Jam	Khusus Semboro
Koreksi Kotoran Nira Mentah 2 (Semboro II)	%	1 Jam	Khusus Semboro
Icumsa Nira Mentah 2 (Semboro II)	IU	4 Jam	Khusus Semboro
Jam Berhenti A 1	Menit	1 Jam	-
Jam Berhenti A 2 (Semboro II)	Menit	1 Jam	Khusus Semboro
Jam Berhenti B 1	Menit	1 Jam	-
Jam Berhenti B 2 (Semboro II)	Menit	1 Jam	Khusus Semboro
Sabut Tebu 1	%	24 Jam	-
Sabut Tebu 2	%	24 Jam	Khusus Semboro
Preparation Index 1		24 Jam	-
Preparation Index 2		24 Jam	Khusus Semboro

## 2. Submenu Pemurnian

Submenu pemurnian diinput setiap 1, 2, 4, 8, atau 24 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun pemurnian harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun pemurnian dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun pemurnian terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Brix Nira Jernih	%	1 Jam	-
Pol Nira Jernih	%	1 Jam	-
pH Nira Jernih		1 Jam	-
Icumsa Nira Jernih	IU	4 Jam	-
Kadar Kapur Nira Jernih	mg/Liter	8 Jam	-
Kuantita Blotong	Ton	24 Jam	-
Pol Blotong	%	1 Jam	-
Zat Kering Blotong	%	1 Jam	-
pH Nira Kotor		2 Jam	-
pH Lime Saccharate		1 Jam	Khusus JSA
Gula Reduksi Nira Jernih	%	8 Jam	-
Turbidity Nira Jernih	mgSiO <sub>2</sub> /Liter	8 Jam	-
Density Nira Kotor	mg/ml	2 Jam	-
Kadar Baume Susu Kapur	°Be	1 Jam	-

### 3. Submenu Penguapan

Submenu penguapan diinput setiap 1 atau 4 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun penguapan harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun penguapan dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun penguapan terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Tekanan Uap Bekas	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	-
Temperatur Uap Bekas	°C	1 Jam	-
Vacuum Badan Akhir	cmHg	1 Jam	-
Brix Nira Kental	%	1 Jam	-
Pol Nira Kental	%	1 Jam	-
pH Nira Kental		1 Jam	-
Icumsa Nira Kental	IU	4 Jam	-
Brix Nira Kental Tersulfitir	%	1 Jam	-
Pol Nira Kental Tersulfitir	%	1 Jam	-
pH Nira Kental Tersulfitir		1 Jam	-
Icumsa Nira Kental Tersulfitir	IU	4 Jam	-

### 4. Submenu Masakan

Submenu masakan diinput setiap 1, 2, atau 4 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun masakan harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun masakan dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun masakan terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Tekanan Uap Pemanas	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	-
Temperatur Uap Pemanas	°C	1 Jam	-
Vacuum Badan Central	cmHg	1 Jam	-
Vacuum Pan Masak 1	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 2	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 3	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 4	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 5	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 6	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 7	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 8	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 9	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 10	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 11	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 12	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 13	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 14	cmHg	2 Jam	-
Vacuum Pan Masak 15	cmHg	2 Jam	-
Brix Masakan A	%	1 Jam	-
Pol Masakan A	%	1 Jam	-
Icumsa Masakan A	IU	4 Jam	-
Jumlah Masakan A	Jam	1 Jam	-

Brix Masakan C	%	1 Jam	-
Pol Masakan C	%	1 Jam	-
Icumsa Masakan C	IU	4 Jam	-
Jumlah Masakan C	Jam	1 Jam	-
Brix Masakan D	%	1 Jam	-
Pol Masakan D	%	1 Jam	-
Icumsa Masakan D	IU	4 Jam	-
Jumlah Masakan D	Jam	1 Jam	-
Brix Masakan R	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Masakan R	%	1 Jam	Khusus JSA
Icumsa Masakan R	IU	4 Jam	Khusus JSA
Jumlah Masakan R	Jam	1 Jam	Khusus JSA
Brix Sogokan A	%	1 Jam	-
Pol Sogokan A	%	1 Jam	-
Brix Sogokan C	%	1 Jam	-
Pol Sogokan C	%	1 Jam	-
Brix Sogokan D	%	1 Jam	-
Pol Sogokan D	%	1 Jam	-
Brix Sogokan R	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Sogokan R	%	1 Jam	Khusus JSA
Vacuum Continous Vacuum Pan A	cmHg	2 Jam	Khusus JSA
Brix Continous Vacuum Pan A	%	1 Jam	Khusus JSA
Vacuum Continous Vacuum Pan C	cmHg	2 Jam	Khusus JSA
Brix Continous Vacuum Pan C	%	1 Jam	Khusus JSA
Vacuum Continous Vacuum Pan D	cmHg	2 Jam	Khusus JSA
Brix Continous Vacuum Pan D	%	1 Jam	Khusus JSA

5. Submenu Karbonatasi

Submenu karbonatasi diinput setiap 1 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun karbonatasi harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun karbonatasi dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun karbonatasi terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Brix Raw Liquor	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Raw Liquor	%	1 Jam	Khusus JSA
Temperatur Raw Liquor	°C	1 Jam	Khusus JSA
Brix Clear Liquor	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Clear Liquor	%	1 Jam	Khusus JSA
Temperatur Clear Liquor	°C	1 Jam	Khusus JSA
Brix Fine Liquor	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Fine Liquor	%	1 Jam	Khusus JSA
Temperatur Fine Liquor	°C	1 Jam	Khusus JSA
Pol Sludge	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Cake	%	1 Jam	Khusus JSA
pH Carbonated Liquor 1		1 Jam	Khusus JSA
pH Carbonated Liquor 2		1 Jam	Khusus JSA
pH Lime Liquor		1 Jam	Khusus JSA
Tekanan CO2	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Khusus JSA
Kadar CO2	%	1 Jam	Khusus JSA



6. Submenu Putaran

Submenu putaran diinput setiap 1 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun putaran harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun putaran dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun putaran terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Brix Stroop A	%	1 Jam	-
Pol Stroop A	%	1 Jam	-
Brix Stroop C	%	1 Jam	-
Pol Stroop C	%	1 Jam	-
Brix Klare A	%	1 Jam	-
Pol Klare A	%	1 Jam	-
Brix Klare D	%	1 Jam	-
Pol Klare D	%	1 Jam	-
Brix Sirup R1	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Sirup R1	%	1 Jam	Khusus JSA
Brix Sirup R2	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Sirup R2	%	1 Jam	Khusus JSA
Brix Sirup R3	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Sirup R3	%	1 Jam	Khusus JSA
Brix Einwurf C	%	1 Jam	-
Pol Einwurf C	%	1 Jam	-
Brix Einwurf D	%	1 Jam	-
Pol Einwurf D	%	1 Jam	-
Brix Gula A	%	1 Jam	-
Pol Gula A	%	1 Jam	-
Brix Gula C	%	1 Jam	-
Pol Gula C	%	1 Jam	-
Brix Gula D1	%	1 Jam	-
Pol Gula D1	%	1 Jam	-
Brix Gula D2	%	1 Jam	-
Pol Gula D2	%	1 Jam	-
Brix Gula R1	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Gula R1	%	1 Jam	Khusus JSA
Icumsa Gula R1	IU	1 Jam	Khusus JSA
Brix Gula R2	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Gula R2	%	1 Jam	Khusus JSA
Icumsa Gula R2	IU	1 Jam	Khusus JSA
Brix Gula R3	%	1 Jam	Khusus JSA
Pol Gula R3	%	1 Jam	Khusus JSA
Icumsa Gula R3	IU	1 Jam	Khusus JSA
Kuantitas Tetes	Ton	1 Jam	-
Brix Tetes	%	1 Jam	-
Pol Tetes	%	1 Jam	-
Temperatur Tetes	°C	1 Jam	-



7. Submenu Pengemasan

Submenu pengemasan diinput setiap 1 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun pengemasan harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun pengemasan dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun pengemasan terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Kuantita Gula Produk	Ton	1 Jam	-
Brix Gula Produk	%	1 Jam	-
Pol Gula Produk	%	1 Jam	-
Temperatur Gula Produk	°C	1 Jam	-
Icumsa Gula Produk	IU	1 Jam	-
Kadar Air Gula Produk	%	1 Jam	-
Diameter Butir Gula Produk	mm	1 Jam	-

8. Submenu Ketel

Submenu ketel diinput setiap 1 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa stasiun ketel harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter stasiun ketel dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa stasiun ketel terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
Tekanan Steam HPSH	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	-
Temperatur Steam HPSH	°C	1 Jam	-
Tekanan ATO	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	-
Steamflow Uap Baru	Ton/Jam	1 Jam	-
Kuantita Air Pengisi Ketel	m <sup>3</sup> /Jam	1 jam	-
Temperatur Air Pengisi Ketel	°C	1 Jam	-
pH Air Pengisi Ketel		1 Jam	-
TH Air Pengisi Ketel	ppm	1 Jam	-
TDS Air Pengisi Ketel	ppm	1 Jam	-
Tekanan Steam Ketel Thermax 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Thermax 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Thermax 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Thermax 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Thermax 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Thermax 2	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Thermax 2	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Thermax 2		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Thermax 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Thermax 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Yoshimine 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Yoshimine 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Yoshimine 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Yoshimine 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Yoshimine 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Yoshimine 2	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Yoshimine 2	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha

pH Air Ketel Yoshimine 2		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Yoshimine 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Yoshimine 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Stork 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Stork 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Stork 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Stork 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Stork 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Stork 2	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Stork 2	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Stork 2		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Stork 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Stork 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Cheng Chen 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Cheng Chen 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Cheng Chen 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Cheng Chen 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Cheng Chen 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Cheng Chen 2	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Cheng Chen 2	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Cheng Chen 2		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Cheng Chen 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Cheng Chen 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel MAN 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel MAN 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel MAN 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel MAN 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel MAN 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel MAN 2	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel MAN 2	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel MAN 2		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel MAN 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel MAN 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel MAN 3	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel MAN 3	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel MAN 3		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel MAN 3	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel MAN 3	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel OSRO 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel OSRO 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel OSRO 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel OSRO 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel OSRO 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel OSRO 2	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel OSRO 2	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel OSRO 2		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel OSRO 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel OSRO 2	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel OSRO 3	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel OSRO 3	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel OSRO 3		1 Jam	Sesuai Unit Usaha

TH Air Ketel OSRO 3	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel OSRO 3	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel OSRO 4	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel OSRO 4	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel OSRO 4		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel OSRO 4	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel OSRO 4	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Weltes 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Weltes 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Weltes 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Weltes 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Weltes 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Takuma 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Takuma 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Takuma 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Takuma 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Takuma 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Sterling 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Sterling 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Sterling 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Sterling 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Sterling 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Tekanan Steam Ketel Jhon Thompson 1	kg/cm <sup>2</sup>	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Temperatur Steam Ketel Jhon Thompson 1	°C	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
pH Air Ketel Jhon Thompson 1		1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TH Air Ketel Jhon Thompson 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
TDS Air Ketel Jhon Thompson 1	ppm	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Pengisi Ketel	Ada/Tidak	1 Jam	-
Kandungan Gula Air Ketel Thermax 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Thermax 2	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Yoshimine 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Yoshimine 2	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Stork 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Stork 2	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Cheng Chen 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Cheng Chen 2	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel MAN 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel MAN 2	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel MAN 3	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel OSRO 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel OSRO 2	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel OSRO 3	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel OSRO 4	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Weltes 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Takuma 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Sterling 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha
Kandungan Gula Air Ketel Jhon Thompson 1	Ada/Tidak	1 Jam	Sesuai Unit Usaha

9. Submenu Limbah

Submenu limbah diinput setiap 8 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa limbah cair harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter limbah cair dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa limbah cair terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
pH Limbah Cair Inlet		8 Jam	-
Temperatur Limbah Cair Inlet	°C	8 Jam	-
Debit Limbah Cair Inlet	m <sup>3</sup> /Jam	8 Jam	-
pH Limbah Cair Outlet		8 Jam	-
Temperatur Limbah Cair Outlet	°C	8 Jam	-
Debit Limbah Cair Outlet	m <sup>3</sup> /Jam	8 Jam	-

10. Submenu Kondensor

Submenu kondensor diinput setiap 2 jam (sesuai kolom **per** pada tabel) setelah proses analisa, selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian analisa air kondensor harus memilih **RKO** dan **jam giling** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter air kondensor dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **hari giling**, **tanggal giling**, **status analisa**, serta parameter pada tabel berikut ini. Apabila dalam proses pengisian analisa air kondensor terdapat kesalahan atau perubahan pada **RKO** dan/atau **jam giling** sebelum simpan, maka harus di-**refresh** dan pengisian di-**ulang** dari awal.

PARAMETER	SATUAN	PER	KETERANGAN
pH Air Injeksi		2 Jam	-
Temperatur Air Injeksi	°C	2 Jam	-
pH Air Jatuhan Penguapan		2 Jam	-
Temperatur Air Jatuhan Penguapan	°C	2 Jam	-
pH Air Jatuhan Masakan		2 Jam	-
Temperatur Air Jatuhan Masakan	°C	2 Jam	-
pH Air Cooling Tower Inlet		2 Jam	-
Temperatur Air Cooling Tower Inlet	°C	2 Jam	-
Debit Air Cooling Tower Inlet	m <sup>3</sup> /Jam	2 Jam	-
pH Air Cooling Tower Outlet		2 Jam	-
Temperatur Air Cooling Tower Outlet	°C	2 Jam	-
Debit Air Cooling Tower Outlet	m <sup>3</sup> /Jam	2 Jam	-
pH Air Spray Pond Inlet		2 Jam	-
Temperatur Air Spray Pond Inlet	°C	2 Jam	-
Debit Air Spray Pond Inlet	m <sup>3</sup> /Jam	2 Jam	-
pH Air Spray Pond Outlet		2 Jam	-
Temperatur Air Spray Pond Outlet	°C	2 Jam	-
Debit Air Spray Pond Outlet	m <sup>3</sup> /Jam	2 Jam	-

Catatan jam input analisa sebagai berikut.

SETIAP 1 JAM	SETIAP 2 JAM	SETIAP 4 JAM	SETIAP 8 JAM	SETIAP 24 JAM
07.00	08.00	10.00	14.00	06.00
08.00	10.00	14.00	22.00	-
09.00	12.00	18.00	06.00	-
10.00	14.00	22.00	-	-
11.00	16.00	02.00	-	-
12.00	18.00	06.00	-	-
13.00	20.00	-	-	-
14.00	22.00	-	-	-
15.00	00.00	-	-	-
16.00	02.00	-	-	-
17.00	04.00	-	-	-
18.00	06.00	-	-	-
19.00	-	-	-	-
20.00	-	-	-	-
21.00	-	-	-	-
22.00	-	-	-	-
23.00	-	-	-	-
00.00	-	-	-	-
01.00	-	-	-	-
02.00	-	-	-	-
03.00	-	-	-	-
04.00	-	-	-	-
05.00	-	-	-	-
06.00	-	-	-	-

## 2.4 MENU HARIAN

Adapun inputan menu harian sebagai berikut.

### 1. Submenu QR

Submenu QR diinput setiap hari (inputan hari ini adalah data hari kemarin atau H-1), selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian QR harus memilih **RKO** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter QR dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **tanggal QR**, **status QR**, serta parameter berikut ini.

PARAMETER	SATUAN
Hari Giling Excl HR – RKO	Hari
Hari Giling Excl HR – SDHI	Hari
Hari Giling Excl HR – Sisa RKO	Hari
Hablur Per Hektar – RKO	Ton
Hablur Per Hektar – SDHI	Ton
Hablur Per Hektar – Sisa RKO	Ton
Hablur Per Hektar – HI	Ton
Hablur Per Hektar – Target	Ton
Hablur Per Hektar – SDHI : RKO	
Hablur Per Hektar – HI : TARGET	
Tonase Tebu Giling – RKO	Ton
Tonase Tebu Giling – SDHI	Ton
Tonase Tebu Giling – Sisa RKO	Ton
Tonase Tebu Giling – HI	Ton
Tonase Tebu Giling – Target	Ton
Tonase Tebu Giling – SDHI : RKO	
Tonase Tebu Giling – HI : TARGET	
Rendemen – RKO	%
Rendemen – SDHI	%
Rendemen – Sisa RKO	%
Rendemen – HI	%
Rendemen – Target	%
Rendemen – SDHI : RKO	
Rendemen – HI : TARGET	
GKP % Tebu – RKO	%
GKP % Tebu – SDHI	%
GKP % Tebu – Sisa RKO	%
GKP % Tebu – HI	%
GKP % Tebu – Target	%
GKP % Tebu – SDHI : RKO	
GKP % Tebu – HI : TARGET	
GKP % Tebu – RKO	Ton
GKP % Tebu – SDHI	Ton
GKP % Tebu – Sisa RKO	Ton
GKP % Tebu – HI	Ton
GKP % Tebu – Target	Ton
GKP % Tebu – SDHI : RKO	
GKP % Tebu – HI : TARGET	
Gumil PG (TS+SBH) – RKO	Ton
Gumil PG (TS+SBH) – SDHI	Ton
Gumil PG (TS+SBH) – Sisa RKO	Ton
Gumil PG (TS+SBH) – HI	Ton
Gumil PG (TS+SBH) – Target	Ton

Gumil PG (TS+SBH) – SDHI : RKO	
Gumil PG (TS+SBH)– HI : TARGET	
Gumil PG (SPT) – SDHI	Ton
Gumil PG (SPT) – HI	Ton
Gumil PG Total – SDHI	Ton
Gumil PG Total – HI	Ton
HK Tetes – RKO	%
HK Tetes – SDHI	%
HK Tetes – Sisa RKO	%
HK Tetes – HI	%
HK Tetes – Target	%
HK Tetes – SDHI : RKO	
HK Tetes – HI : TARGET	
Jam Berhenti – RKO	Jam
Jam Berhenti – SDHI	Jam
Jam Berhenti – Sisa RKO	Jam
Jam Berhenti – HI	Jam
Jam Berhenti – SDHI : RKO	
Penyebab Jam Berhenti	
Tindakan Jam Berhenti	

2. Submenu LHG

Submenu LHG diinput setiap hari (inputan hari ini adalah data hari kemarin atau H-1), selanjutnya dapat dilakukan edit (bila diperlukan). Setiap pengisian LHG harus memilih **RKO** terlebih dahulu agar *form* inputan parameter LHG dapat muncul. Silahkan periksa dan/atau lengkapi inputan **tanggal LHG**, **status LHG**, serta parameter berikut ini.

PARAMETER	SATUAN
Hektar Tebu Giling – HI	Ha
Brix Selektor I – HI	%
pH Selektor I – HI	
Kualitas Meja Tebu A – HI	%
Kualitas Meja Tebu B – HI	%
Kualitas Meja Tebu C – HI	%
Kualitas Meja Tebu D – HI	%
Total Kualitas Meja Tebu – HI	%
Rendemen ARI 10.00 % Ke Atas – HI	%
Rendemen ARI Antara 9.00 - 9.99 % – HI	%
Rendemen ARI Antara 8.00 - 8.99 % – HI	%
Rendemen ARI Antara 7.00 - 7.99 % – HI	%
Rendemen ARI Antara 6.00 - 6.99 % – HI	%
Rendemen ARI Di Bawah 6.00 % – HI	%
Total Rendemen ARI – HI	%
Pol NPP – HI	%
HK 80.00 % Ke Atas – HI	%
HK Di Bawah 80.00 % – HI	%
Total HK – HI	%
Sisa Pagi Di Bawah 24 Jam (Incl Belum Tertimbang) – HI	Ton
Sisa Pagi Antara 24 - 36 Jam (Incl Belum Tertimbang) – HI	Ton
Sisa Pagi Di Atas 36 Jam (Incl Belum Tertimbang) – HI	Ton
Total Sisa Pagi – HI	Ton
Tonase TS Digiling – HI	Ton
Tonase TR Digiling – HI	Ton

Total Tonase Tebu – HI	Ton
KES – HI	TCD
KIS – HI	TCD
Rendemen ARI TS – HI	%
Rendemen ARI TR – HI	%
Rendemen Realisasi – HI	%
Gula % Tebu – HI	%
ME (Mill Extraction) – HI	%
BHR (Boiling House Recovery) – HI	%
OR (Overall Recovery) – HI	%
Pol Tebu – HI	%
Pol Hilang Dalam Ampas – HI	%
Pol Hilang Dalam Blotong – HI	%
Pol Hilang Dalam Tetes – HI	%
Pol Hilang Dalam OV (Onbekend Verlies) – HI	%
Total Pol Hilang – HI	%
NM % Tebu – HI	%
Pol Ampas – HI	%
Pol Blotong – HI	%
HK Tetes – HI	%
Brix Tetes – HI	%
Gula Reduksi NPP – HI	%
Gula Reduksi NM – HI	%
Gula Reduksi NE – HI	%
Icumsa Gula Produk – HI	IU
Icumsa NM – HI	IU
Icumsa NE – HI	IU
Icumsa NK – HI	IU
Icumsa NK Tersulfitor – HI	IU
BJB – HI	mm
Kadar NM Sebelum Diberi Fosfat – HI	ppm
Kadar NM Sesudah Diberi Fosfat – HI	ppm
HK Masakan A – HI	%
HK Masakan C – HI	%
HK Masakan D – HI	%
HK Masakan R1 – HI	%
HK Masakan R2 – HI	%
+ - Kristal Pabrik HI – HI	Ton
+ - Kristal Pabrik SDHI – HI	Ton
Pemakaian BBA – HI	Ton
+ - Ampas – HI	Ton
Jam Berhenti A – HI	Jam
Jam Berhenti B – HI	Jam
Penyebab Jam Berhenti – HI	
Tindakan Jam Berhenti – HI	
Jam Giling Awal Giling – HI	Jam
Jam Giling Akhir Giling – HI	Jam
Jam Giling Pra Hari Raya – HI	Jam
Jam Giling Pasca Hari Raya – HI	Jam



## 2.5 MENU LAPORAN

Adapun filter menu laporan sebagai berikut.

1. Submenu User  
Data user dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **aktivasi user** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
2. Submenu RKO  
Data RKO dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tahun giling RKO** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
3. Submenu Analisa
  - a. Gilingan  
Data analisa stasiun gilingan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - b. Pemurnian  
Data analisa stasiun pemurnian dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - c. Penguapan  
Data analisa stasiun penguapan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - d. Masakan  
Data analisa stasiun masakan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - e. Karbonatasi  
Data analisa stasiun karbonatasi dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - f. Putaran  
Data analisa stasiun putaran dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - g. Pengemasan  
Data analisa stasiun pengemasan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - h. Ketel  
Data analisa stasiun ketel dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - i. Limbah  
Data analisa limbah cair dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - j. Kondensor  
Data analisa air kondensor dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal analisa** dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
4. Submenu SDHI (Detail Per Jam)
  - a. Gilingan  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun gilingan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - b. Pemurnian  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun pemurnian dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - c. Penguapan  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun penguapan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - d. Masakan  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun masakan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).

- e. Karbonatasi  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun karbonatasi dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
- f. Putaran  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun putaran dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
- g. Pengemasan  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun pengemasan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
- h. Ketel  
Data analisa S/D (detail per jam) stasiun ketel dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
- i. Limbah  
Data analisa S/D (detail per jam) limbah cair dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
- j. Kondensor  
Data analisa S/D (detail per jam) air kondensor dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal awal** dan **tanggal akhir** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
- 5. Submenu SDHI (Detail Per Hari)
  - a. Gilingan  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun gilingan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - b. Pemurnian  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun pemurnian dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - c. Penguapan  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun penguapan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - d. Masakan  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun masakan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - e. Karbonatasi  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun karbonatasi dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - f. Putaran  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun putaran dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - g. Pengemasan  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun pengemasan dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - h. Ketel  
Data analisa S/D (detail per hari) stasiun ketel dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - i. Limbah  
Data analisa S/D (detail per hari) limbah cair dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
  - j. Kondensor  
Data analisa S/D (detail per hari) air kondensor dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **bulan**, **tahun**, dan **unit** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).
- 6. Submenu QR  
Data QR dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal QR** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).

7. Submenu Ranking

Data ranking dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal ranking** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).

8. Submenu LHG

Data LHG dapat ditampilkan dan diunduh dengan filter **tanggal LHG** (file format unduhan berupa XLS dan PDF).

### 3. DISPLAY

Data input analisa yang sudah disimpan akan ditampilkan sebagai informasi pada *display* monitor di unit usaha masing-masing. Informasi yang ditampilkan sesuai dengan parameter yang sudah dipilih dan disepakati oleh QA kantor pusat. Informasi yang ditampilkan adalah hasil olah data per 1, 2, 4, 8, dan/atau 24 jam pada hari ini (HI) dan hari kemarin (H-1). Adapun contoh tampilan *display* tersebut sebagai berikut.

<div>  <b>PABRIK GULA PAGOTTAN</b>  </div>											
RABU, 23 JUNI 2021 15:46:54											
PARAMETER	SATUAN	SASARAN	SDHI	08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00
Tebu Giling	Ton	328,978.90	91,226.27	128.17	132.81	133.82	134.30	134.22	132.70	134.16	132.26
Brix NPP	%	17.80	14.96	15.35	15.62	14.65	14.32	14.79	15.32	15.02	14.16
Brix NPA	%	1.90	1.92	1.95	1.92	1.85	1.72	1.89	1.92	1.92	1.86
NM % Tebu	%	105.00	101.37	102.86	101.60	101.60	100.47	104.37	104.01	105.95	110.59
Imbibisi % Tebu	%	33.00	35.56	25.61	27.72	30.48	31.12	31.14	32.99	31.89	29.34
Pol Ampas	%	1.65	1.80	0.00	1.65	0.00	1.80	0.00	1.65	0.00	1.80
ZK Ampas	%	50.00	50.05	0.00	50.60	0.00	49.50	0.00	50.20	0.00	51.00
Jam Berhenti A	Menit	4,320.00	2,879.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Jam Berhenti B	Menit	2,880.00	898.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Gula % Tebu	%	7.81	2.28	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

#### 4. LOGOUT

Silahkan Anda **logout** dengan menekan *button* **keluar** yang terletak di bagian pojok kanan atas, apabila transaksi data sudah selesai.

MONIKA

PT Perkebunan Nusantara XI

KELUAR

## LAMPIRAN

QA	: <i>Quality Assurance</i>
RKO	: Rencana Kerja Operasional
RKAP	: Rencana Kerja & Anggaran Perusahaan
JSA	: Jatiroto Semboro Asembagus
NPP	: Nira Perahan Pertama
NPHP	: Nira Perahan <i>Hidrolic Press</i>
NM	: Nira Mentah
NE	: Nira Encer
NK	: Nira Kental
pH	: <i>power</i> Hidrogen
HK	: Harkat Kemurnian
HPSH	: <i>High Pressure Steam Header</i>
TH	: <i>Total Hardness</i>
TDS	: <i>Total Dissolved Solid</i>
OV	: <i>Onbekend Verlies</i>
KES	: Kapasitas <i>Exclusive Stop</i>
KIS	: Kapasitas <i>Inclusive Stop</i>
ME	: <i>Mill Extraction</i>
BHR	: <i>Boiling House Recovery</i>
OR	: <i>Overall Recovery</i>
QR	: <i>Quick Report</i>
LHG	: Laporan Harian Giling
GIS	: <i>Geographic Information System</i>
YLL	: Yang Lalu
HI	: Hari Ini
SDHI	: Sampai Dengan Hari Ini
TS	: Tebu Sendiri
TR	: Tebu Rakyat
PG	: Pabrik Gula
PTR	: Petani Tebu Rakyat
SPT	: Sistem Pembelian Tebu
SBH	: Sistem Bagi Hasil
HGU	: Hak Guna Usaha
IPL	: Izin Penggunaan Lahan
TRK	: Tebu Rakyat Kredit
TRM	: Tebu Rakyat Mandiri
PKBL	: Program Kemitraan & Bina Lingkungan
KBN	: Kebun Bibit Nenek
KBI	: Kebun Bibit Induk
KBD	: Kebun Bibit Datar