



<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p>INSTRUKSI KERJA</p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.23B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 1 dari 3</p>
<p>CARA UJI CEMARAN KADAR AIR DAN BAHAN PENGUAP PADA MINYAK GORENG SAWIT</p>		

<p>Disetujui oleh :</p>  <p>Kepala Seksi SS</p>	<p>Diajukan oleh :</p>  <p>Penyelia</p>
--	--

<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p>INSTRUKSI KERJA</p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.23B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 2 dari 3</p>
<p>CARA UJI CEMARAN KADAR AIR DAN BAHAN PENGUAP PADA MINYAK GORENG SAWIT</p>		

A. Prinsip

Kadar air dan bahan menguap dihitung berdasarkan bobot yang hilang selama pemanasan dalam oven pada suhu $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$ sesuai AOCS Official Method Ca 2c-25, Moisture and Volatile Matter-Air Oven Method.

B. Peralatan

- Oven;
- Neraca analitik;
- Desikator yang berisi desikan; dan
- Cawan alumunium bertutup diameter 50 mm, tinggi 20 mm.

C. Prosedur Kerja

- Panaskan cawan beserta tutupnya dalam oven pada suhu $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selama kurang lebih 30 menit dan dinginkan dalam desikator selama 20 menit sampai 30 menit, kemudian timbang dengan neraca analitik (cawan dan tutupnya) (W_0);
- Masukkan 5 g contoh ke dalam cawan, tutup, dan timbang (W_1)
- panaskan cawan yang berisi contoh tersebut dalam keadaan terbuka dengan meletakkan tutup cawan disamping cawan di dalam oven pada suhu $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selama 30 menit setelah suhu oven $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$;
- tutup cawan ketika masih di dalam oven, pindahkan segera ke dalam desikator dan dinginkan selama 20 menit sampai 30 menit sehingga suhunya sama dengan suhu ruang kemudian timbang (W_2)
- Lakukan pekerjaan 3 dan 4 hingga diperoleh bobot tetap;
- Hitung kadar air dan bahan menguap dalam contoh.

D. Perhitungan

$$\text{Kadar air dan bahan menguap (fraksi massa, \%)} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100\%$$

Keterangan:

W_0 adalah bobot cawan kosong dan tutupnya, dinyatakan dalam gram

W_1 adalah bobot cawan, tutupnya dan contoh sebelum dikeringkan, dinyatakan dalam gram

W_2 adalah bobot cawan, tutupnya dan contoh setelah dikeringkan, dinyatakan dalam gram.

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.23B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 3 dari 3
CARA UJI CEMARAN KADAR AIR DAN BAHAN PENGUAP PADA MINYAK GORENG SAWIT		

E. Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 10% dari nilai rata-rata hasil kadar air dan bahan menguap. Jika kisaran lebih besar dari 10%, maka uji harus diulang kembali.

F. Dokumen Acuan

SNI 7709:2019

G. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian