

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5. 4. 1.16C Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 2
CARA UJI KADAR AIR PADA TEPUNG TERIGU		

Disetujui oleh :  Kepala Seksi SS	Diajukan oleh :  Penyelia
--	--

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5. 4. 1.16C Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 2
CARA UJI KADAR AIR PADA TEPUNG TERIGU		

A. Prinsip

Kehilangan berat yang terjadi pada pemanasan dalam oven dengan suhu 130°C selama 1 jam.

B. Peralatan

1. Neraca Analitik
2. Oven
3. Botol Timbang
4. Desikator

C. Prosedur Kerja

1. Keringkan botol timbang dalam oven pada suhu 130°C ± 3°C selama 1 jam.
2. Dinginkan dalam desikator selama 30 menit dan timbang bobot kosongnya.
3. Masukkan ± 2 gram contoh ke dalam botol timbang yang telah diketahui bobot kosongnya.
4. Panaskan di dalam oven pada suhu 130°C ± 3°C selama 1 jam. (Pada saat dipanaskan, botol timbang dalam keadaan terbuka. Satu jam dihitung ketika oven sudah mencapai suhu 130°C.).
5. Tutup botol timbang ketika masih di dalam oven, kemudian pindahkan ke dalam desikator dan dinginkan selama 30 menit, lalu timbang.
6. Ulangi langkah nomor 4 sampai dengan 5 sampai didapat bobot tetapnya.

D. Perhitungan

$$KA = \frac{W_1}{W} \times 100\%$$

Keterangan :

KA= Kadar Air (%)

W₁= Kehilangan bobot setelah dikeringkan (gram)

W = Bobot contoh sebelum dikeringkan (gram)

E. Dokumen Acuan

SNI 01-3751-2006

F. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian