

LABORATORIUM  
BALAI RISET DAN STANDARDISASI  
INDUSTRI PALEMBANG

**INSTRUKSI KERJA**

Nomor : IK-LAB-5.4.1.8E  
Revisi/ Edisi : 0/7  
Tanggal Terbit : 01 April 2019  
Halaman : 1 dari 3

**CARA UJI KADAR ABU PADA KOPI INSTAN**

Disetujui oleh :



Kepala Seksi SS

Diajukan oleh :



Penyelia

## CARA UJI KADAR ABU PADA KOPI INSTAN

### A. Prinsip

Kadar abu di hitung berdasarkan bobot abu yang terbentuk selama pembakaran dalam tanur pada suhu 525 °C sampai terbentuk abu berwarna putih.

### B. Peralatan

1. Tanur terkalibrasi dengan ketelitian 1°C
2. Neraca analitik terkalibrasi dengan ketelitian 0,1 mg
3. Desikator yang berisi desikan , dan
4. Cawan porselen/ kuarsa volume 30 mL hingga 50 mL

### C. Cara Kerja

1. Panaskan cawan dalam tanur pada suhu 525°C selama kurang lebih satu jam dan dinginkan dalam desikator sehingga suhunya sama dengan suhu ruang kemudian timbang dengan neraca analitik ( $W_0$ )
2. Masukkan 3 g sampai dengan 5 g contoh ke dalam cawan dan timbang ( $W_1$ )
3. Tempatkan cawan yang berisi contoh tersebut dalam tanur pada suhu 525°C sampai terbentuk abu berwarna putih dan diperoleh bobot tetap.
4. Pindahkan segera kedalam desikator sehingga suhu nya sama dengan suhu ruang kemudian timbang ( $W_2$ ).
5. Lakukan pekerjaan duplo.
6. Hitung abu dalam contoh.

### D. Perhitungan

$$\text{Kadar abu ( \% )} = \left( \frac{W_2 - W_0}{W_1 - W_0} \right) \times 100 \%$$

#### Keterangan :

- $W_0$  adalah bobot cawan kosong, dinyatakan dalam gram (g)
- $W_1$  adalah bobot cawan dan contoh sebelum diabukan, dinyatakan dalam gram (g)
- $W_2$  adalah bobot cawan dan contoh setelah diabukan, dinyatakan dalam gram (g)

### E. Ketelitian

Kisaran hasil dua kali ulangan maksimal 5 % dari nilai rata – rata hasil perhitungan abu. Jika kisaran lebih besar dari 5 %, maka uji harus diulang kembali.

**CARA UJI KADAR ABU PADA KOPI INSTAN**

**F. Dokumen Acuan**

ICS 67.120.10

**G. Dokumen Terkait**

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian.