

LABORATORIUM
BALAI RISET DAN
STANDARDISASI INDUSTRI
PALEMBANG

INSTRUKSI KERJA

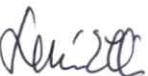
Nomor : IK-LAB-5.4.1.22A
Revisi/ Edisi : 0/7
Tanggal Terbit : 04 Januari 2021
Halaman : 1 dari 3

CARA UJI KADAR AIR PADA GARAM KONSUMSI

Disetujui oleh :


Kepala Seksi SS

Diajukan oleh :


Penyelia

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.22A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 2 dari 3
CARA UJI KADAR AIR PADA GARAM KONSUMSI		

A. Prinsip

Kehilangan berat yang terjadi pada pemanasan dalam oven dengan suhu $(110\pm2)^\circ\text{C}$ dianggap sebagai kadar air yang terdapat pada contoh.

B. Peralatan

1. Neraca Analitik dengan ketelitian $0,1^\circ\text{C}$
2. Oven dengan ketelitian 1°C
3. Cawan petri
4. Desikator yang berisi silica gel

C. Prosedur Kerja

1. Keringkan cawan petri beserta tutupnya dalam oven pada suhu $110\pm2^\circ\text{C}$ selama sekitar 1 jam.
2. Dinginkan dalam desikator selama 30 menit dan timbang bobot kosongnya (beserta tutup) W_0 .
3. Timbang 20 gram contoh dan masukkan ke dalam cawan yang telah diketahui bobot kosongnya kemudian tutup dan timbang (sebagai W_1).
4. Panaskan di dalam oven pada suhu $110\pm2^\circ\text{C}$ beserta tutup yang ditaruh di samping cawan selama 2 jam.
5. Dinginkan dalam desikator selama 20-30 menit dan timbang.
6. Ulangi langkah nomor 4 sampai dengan 5 sampai didapat bobot tetap yang telah ditetapkan (W_2).

D. Perhitungan

$$\text{Kadar Air \%} = \frac{W_1 - W_2}{W_1 - W_0} \times 100\%$$

Keterangan :

KA = Kadar Air (%)

W_1 = Bobot contoh sebelum dikeringkan (gram)

W_2 = Bobot contoh setelah dikeringkan (gram)

W_0 = Bobot cawan kosong beserta tutupnya (gram)

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.22A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 3 dari 3
CARA UJI KADAR AIR PADA GARAM KONSUMSI		

E. Dokumen Acuan

- SNI 3556-2016 Garam Konsumsi Beryodium

F. Dokumen Terkait

- F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian