
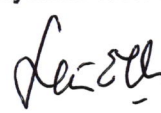


<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p>INSTRUKSI KERJA</p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.7D Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 2</p>
<p>CARA UJI KADAR AIR PADA KOPI BUBUK</p>		

<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-5.4.1.7D Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 2</p>
<p>CARA UJI KADAR AIR PADA KOPI BUBUK</p>		

A. Prinsip

Kehilangan berat yang terjadi pada pemansan dalam oven dengan suhu 105°C dianggap sebagai kadar air yang terdapat pada contoh.

B. Peralatan

1. Neraca analitik
2. Oven
3. Botol timbang
4. Desikator

C. Prosedur Kerja

1. Keringkan botol timbang dalam oven pada suhu 105°C selama 1 jam
2. Dinginkan dalam desikator selama 30 menit dan timbang bobot kosongnya.
3. Timbang ± 2 gram contoh dan masukkan ke dalam botol timbang yang telah diketahui bobot kosongnya.
4. Panaskan di dalam oven pada suhu 105°C selama 3 jam
5. Dinginkan dalam desikator selama 30 menit dan timbang
6. Ulangi langkah nomor 4 sampai dengan 5 sampai didapat bobot tetap yang telah ditetapkan, yaitu maks. 0,0005 gram atau perubahan berat tidak boleh lebih dari 4%.

D. Perhitungan

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

Keterangan:

KA = Kadar air (%)

W1 = Kehilangan bobot setelah dikeringkan (gram)

W = Bobot contoh sebelum dikeringkan

E. Dokumen Acuan

- SNI 01-2891-1992 Butir 5.1 Cara uji makanan dan minuman
- SNI 01-3542-2004 Butir 6.2 Kopi Bubuk

F. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian