

LABORATORIUM
BALAI RISET DAN
STANDARDISASI INDUSTRI
PALEMBANG

INSTRUKSI KERJA

Nomor : IK-LAB-5.4.1.9B
Revisi/ Edisi : 0/7
Tanggal Terbit : 01 April 2019
Halaman : 1 dari 3

CARA UJI KADAR ABU DALAM MAKANAN

Disetujui oleh :



Kepala Seksi SS

Diajukan oleh :



Penyelia

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.9B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 3
CARA UJI KADAR ABU DALAM MAKANAN		

A. Prinsip

Pengabuan contoh dalam tanur pada suhu 550°C zat-zat organik diuraikan menjadi air dan CO₂, sedangkan zat-zat anorganik yang tertinggal dihitung sebagai kadar abu.

B. Peralatan

1. Neraca Analitik
2. Tanur Listrik
3. Cawan Porselin atau Platina
4. Desikator

C. Prosedur Kerja

1. Cawan porselin atau platina dipijarkan di dalam tanur listrik pada suhu 550°C ± 10°C yang sebelumnya dipanaskan dahulu pada nyala pembakar dengan nyala api kecil selama 1 jam.
2. Didinginkan dalam desikator selama 1 jam kemudian ditimbang (W₁).
3. Ditimbang 2-3 gram contoh untuk SNI 01-2891-1992 dan 3-5 gram contoh untuk SNI 01-3751-2006 (W).
4. Kemudian diarangkan di atas nyala pembakar dengan nyala api kecil.
5. Lalu diabukan dalam tanur listrik pada suhu 550°C ± 10°C sampai putih atau kelabu (sekali-kali pintu tanur dibuka sedikit agar oksigen bisa masuk) selama 5-8 jam.
6. Didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang (W₂).
7. Kemudian dimasukkan kembali ke dalam tanur pada suhu yang sama selama 1 jam, dindinginkan dalam desikator dengan waktu yang sama dan ditimbang.
8. Mengulangi langkah nomor 7 sampai diperoleh bobot tetap yang telah ditetapkan, yaitu sebesar 0,0005 gram (untuk SNI 01-3751-2006 = 0,0001 gram).

D. Perhitungan

$$C = \frac{(W_2 - W_1)}{W} \times 100\%$$

Keterangan :

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.9B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 3 dari 3
CARA UJI KADAR ABU DALAM MAKANAN		

C_1 = Kadar abu (%)

W_1 = Bobot cawan kosong (gram)

W = Bobot contoh yang ditimbang (gram)

W_2 = Bobot cawan kosong + abu (gram)

E. Dokumen Acuan

- SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman
- SNI 01-3751-2006 Cara Uji Tepung Terigu

F. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian