
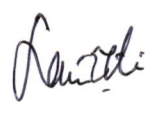


LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Nomor : IK-LAB-5.4.1.9B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 3
<b>CARA UJI KADAR ABU DALAM MAKANAN</b>		

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

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

#### **A. Prinsip**

Pengabuan contoh dalam tanur pada suhu 550°C zat-zat organik diuraikan menjadi air dan CO<sub>2</sub>, 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 (W<sub>1</sub>).
3. Ditimbang 2-3 gram contoh untuk SNI 01-2891-1992 dan 3-5 gram contoh untuk SNI 01-3751-2006 (W).
4. Kemudian diarakkan 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 (W<sub>2</sub>).
7. Kemudian dimasukkan kembali ke dalam tanur pada suhu yang sama selama 1 jam, didinginkan 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	<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Nomor : IK-LAB-5.4.1.9B Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 3 dari 3
<b>CARA UJI KADAR ABU DALAM MAKANAN</b>		

$C_1$  = 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