



<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p>INSTRUKSI KERJA</p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.23C Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 1 dari 2</p>
<p>CARA UJI MINYAK PELIKAN PADA MINYAK GORENG SAWIT</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-5.4.1.23C Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 04 Januari 2021 Halaman : 2 dari 2</p>
<p>CARA UJI MINYAK PELIKAN PADA MINYAK GORENG SAWIT</p>		

A. Prinsip

Minyak mineral bersifat tidak dapat disabunkan dalam larutan basa alkohol-air sesuai AOAC Official Method 945.102, Oil (Mineral) in Fats.

B. Peralatan

1. Tabung reaksi
2. Penangas air yang dilengkapi dengan pendingin tegak.
3. Pipet

C. Pereaksi

1. Etanol 95% dan
2. Larutan KOH 0,5 N dalam etanol

D. Prosedur Kerja

1. Ambil dengan seksama 1 mL contoh dan dimasukkan ke dalam Erlenmeyer, kemudian tambahkan 1 mL KOH (3 + 2) dan 25 mL alcohol, didihkan dengan menggunakan pendingin tegak, kocok sekali-kali hingga terbentuk penyabunan (lebih kurang 5 menit).
2. Tambahkan 25 mL air, jika larutan menjadi keruh menandakan adanya minyak pelikan.

E. Cara Menyatakan Hasil

1. Jika larutan menjadi keruh, maka hasil dinyatakan 'positif' dan
2. Jika larutan tidak menjadi keruh maka hasil dinyatakan 'negatif'.

F. Dokumen Acuan

SNI 7709:2019

G. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian.