

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.111 Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 2
CARA UJI CEMARAN KADAR AIR DAN BAHAN PENGUAP PADA MINYAK GORENG SAWIT		

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

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.111 Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 2
CARA UJI CEMARAN KADAR AIR DAN BAHAN PENGUAP PADA MINYAK GORENG SAWIT		

A. Prinsip

Kadar Air dan bahan menguap dihitung berdasarkan bobot yang hilang selama pemanasan dalam oven pada suhu $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$.

B. Peralatan

1. Oven terkalibrasi dengan ketelitian 1°C .
2. Neraca analitik terkalibrasi ketelitian 0,1 mg.
3. Desikator yang berisi desikan
4. Botol timbang

C. Prosedur Kerja

1. Lipat- lipat kertas saring, letakkan kertas saring berlipat tersebut di dalam botol timbang.
2. Panaskan botol timbang beserta tutupnya dalam oven pada suhu $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selama kurang lebih 30 menit dan dinginkan dalam desikator selama 20 menit sampai dengan 30 menit, kemudian timbang dengan neraca analitik (W_0).
3. Masukkan 2 g contoh ke dalam botol timbang, tutup, timbang (W_1).
4. Panaskan botol timbang yang berisi contoh tersebut dalam keadaan terbuka dengan meletakkan tutup botol timbang di samping pinggan di dalam oven pada suhu $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$ selama 30 menit setelah suhu oven $(130 \pm 1) ^\circ\text{C}$.
5. Tutup botol timbang ketika masih di dalam oven, pindahkan segera ke dalam desikator dan dinginkan selama 20 menit sampai dengan 30 menit sehingga suhunya sama dengan suhu ruang kemudian timbang (W_2).
6. Lakukan pekerjaan 3) dan 4) hingga diperoleh bobot tetap dan
7. Hitung kadar air dan bahan menguap dalam contoh.

D. Dokumen Acuan

SNI 7709:2012

E. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian