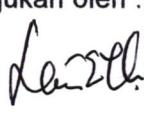


LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Nomor : IK-LAB-5.4.1.6A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 3
<b>CARA UJI KADAR AIR PADA GARAM KONSUMSI</b>		

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

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Nomor : IK-LAB-5.4.1.6A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 3
<b>CARA UJI KADAR AIR PADA GARAM KONSUMSI</b>		

#### A. Prinsip

Kehilangan berat yang terjadi pada pemanasan 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  $\pm$  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 (%)

$W_1$  = Kehilangan bobot setelah dikeringkan (gram)

W = Bobot contoh sebelum dikeringkan (gram)

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	<b>INSTRUKSI KERJA</b>	Nomor : IK-LAB-5.4.1.6A Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 3 dari 3
<b>CARA UJI KADAR AIR PADA GARAM KONSUMSI</b>		

**E. Dokumen Acuan**

- SNI 01-3556-2000 Butir 6.2 Garam Konsumsi Beryodium
- SNI 01-3556-2010 Butir B.2 Garam Konsumsi Beryodium
- SNI 01-2891-1992 Butir 5.1 Cara Uji Makanan dan Minuman

**F. Dokumen Terkait**

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian