
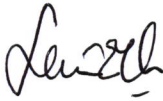


<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p>INSTRUKSI KERJA</p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.7E Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 3</p>
<p>CARA UJI KADAR ABU PADA KOPI BUBUK</p>		

<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-5.4.1.7E Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 3</p>
<p>CARA UJI KADAR ABU PADA KOPI BUBUK</p>		

A. Prinsip

Pengabuan contoh dalam tanur pada suhu 105°C zat- zat organik diuraikan menjadi air dan CO_2 , 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 $550^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ yang sebelumnya dipanaskan dahulu pada nyala pembakar dengan nyala api kecil selama 1 jam.
2. Didinginkan dalam desikator selama 1 jam kemudian ditimbang (W_1)
3. Ditimbang 2-3 gram contoh (W).
4. Kemudian diarakkan diatas nyala pembakar dengan nyala api kecil.
5. Lalu diabukan dalam tanur listrik pada suhu $550^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ sampai putih atau kelabu (sekali- kali pintu tanur dibuka sedikit agar oksigen bias masuk) selama 5-8 jam.
6. Didinginkan kemudian tambahkan 1-2 tetes H_2SO_4 pekat.
7. Diuapkan dalam ruang asam sampai gas SO_2 hilang.
8. Pijarkan kembali dalam tanur listrik.
9. Didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang (W_2)
10. Kemudian dimasukkan kembali ke dalam tanur pada suhu yang sama selama 1 jam, didinginkan dalam desikator dengan waktu yang sama dan ditimbang.
11. Mengulangi langkah nomor 10 sampai diperoleh bobot tetap yang telah ditetapkan, yaitu sebesar 0,0005 gram.

D. Perhitungan

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

Keterangan:

KA = Kadar abu (%)

W1 = Bobot cawan kosong (gram)

<p>LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG</p>	<p>INSTRUKSI KERJA</p>	<p>Nomor : IK-LAB-5.4.1.7E Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 3 dari 3</p>
<p>CARA UJI KADAR ABU PADA KOPI BUBUK</p>		

W = Bobot contoh yang ditimbang (gram)

W2 = Bobot cawan kosong + abu (gram)

E. Dokumen Acuan

- SNI 01-2891-1992 Cara uji makanan dan minuman
- SNI 01-3542-2004 Kopi Bubuk

F. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian