

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

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

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : IK-LAB-5.4.1.7F Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 3
CARA UJI KEALKALIAN ABU PADA KOPI BUBUK		

A. Prinsip

Kealkalian ABU dapat ditetapkan dengan titrasi asam basa

B. Peralatan

1. Erlenmeyer 250 mL
2. Pipet ukur 20 mL
3. Penangas air
4. Buret

C. Bahan

1. Hidrogen Peroksida, H_2O_2 3%
2. Asam klorida, HCl 0,5 N
3. Natrium Hidroksida, NaOH 0,5 N
4. Indikator Fenoftalein, PP

D. Prosedur Kerja

1. Tambahkan 1-2 tetes H_2O_2 3% ke dalam abu (dari sisa penetapan abu) catatan: pakai cawan platina untuk pengabuan kopi.
2. Pipet 20 mL HCl 0,5 N dan masukkan ke dalam cawan berisi abu tersebut, panaskan diatas penangas air selama lebih kurang 10 menit.
3. Saring dan cuci dengan air panas hingga bebas asam.
4. Titer hasil saringan dengan NaOH 0,5 N, gunakan PP sebagai indicator.
5. Kerjakan blanko

E. Perhitungan

$$\text{Kealkalian Abu} = \frac{(V_1 - V_2) \times N \times 100}{w} \text{ mL N NaOH/100g}$$

Keterangan:

W = Bobot cuplikan (gr)

V_2 = Volume NaOH yang diperlukan pada penitaran contoh

V_1 = Volume NaOH yang diperlukan pada penitaran blanko

N = Normalitas NaOH

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

F. Dokumen Acuan

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

G. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian