

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : PSM-LAB-5.4.1.13C Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 1 dari 2
CARA UJI KADAR AIR PADA PUPUK DOLOMIT		

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

LABORATORIUM BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PALEMBANG	INSTRUKSI KERJA	Nomor : PSM-LAB-5.4.1.13C Revisi/ Edisi : 0/7 Tanggal Terbit : 01 April 2019 Halaman : 2 dari 2
CARA UJI KADAR AIR PADA PUPUK DOLOMIT		

A. Prinsip

Kehilangan berat yang terjadi pada pemanasan dalam oven dengan suhu 100°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 100°C selama 1 jam.
2. Dinginkan di desikator selama 30 menit dan timbang bobot kosongnya.
3. Masukkan ± 2 gram contoh ke dalam botol timbang yang telah diketahui bobot kosongnya.
4. Panaskan di dalam oven pada suhu 100°C selama 5 jam.
5. Dinginkan dalam desikator selama 30 menit, lalu 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)

E. Dokumen Acuan

- SNI 02-2804-2005 Butir 6.4 Pupuk Dolomit
- AOAC Edisi 17th Vol. 1.2000 Butir 2.2.01

F. Dokumen Terkait

F-LAB-5.4.1.0.2 Rekaman Mutu Hasil Pengujian