



LABORATORIUM PENGUJIAN
"LPPT-UGM"

DP/5.10.2/LPPT

Nama Sampel	minuman serbuk	No. Pengujian	21040100432
Kode Sampel		Tanggal Diterima	6/4/2021
Tanggal Pengujian	15/4/2021	Tanggal Selesai	21/4/2021
Suhu Ruangan	27° C	Kelembaban	60%
Metode Uji	1.AAS	2.	
	3.	4.	


Kode		Massa	Vol.akhir	Ca mg/Kg					Fe mg/Kg				K mg/Kg			
		gr	(mL)	terbaca	blanko	fp	total	rata2	terbaca	blanko	total	rata2	terbaca	blanko	total	rata2
minuman instan bangle	1	1.0107	25.0	3.721	0.0925	10	897.52	879.47	0.7771	0.1403	15.75	16.58	4.247	0.1149	102.21	97.42
	2	1.0075	25.0	3.564	0.0925	10	861.41		0.842	0.1403	17.40		3.848	0.1149	92.63	
milkshake ubi ungu		1.0131	25.0	12.51	0.0925	10	3064.23	3064.23	1.769	0.1403	40.19	40.19	6.185	0.1149	149.79	149.79

Diperiksa/Disetujui Oleh

Anom Irawan,ST


Dikerjakan Oleh

Astuti

		LEMBAR KERJA UJI KIMIA LABORATORIUM PENGUJIAN "LPPT-UGM"		DP/5.10.2/LPPT
Nama Sampel	minuman serbuk	No. Pengujian	21040100432	
Kode Sampel		Tanggal Diterima	6/4/2021	
Tanggal Pengujian	15/4/2021	Tanggal Selesai	21/4/2021	
Suhu Ruangan	27° C	Kelembaban	60%	
Metode Uji	1.AAS	2.		
	3.	4.		

I. Preparasi Sampel

1. Timbang sampel dg wadah EM ,
2. Tambahkan 15 ml HNO₃+5 ml HClO₄
3. Destuksi diplate pemanas hingga larut dan jernih.dinginkan
4. Tambah 10 ml Air suling
5. Saring dilabu 25 ml ,Tambah air suling hingga tanda
6. Baca dengan AAS

Diperiksa/Disetujui Oleh Anom Irawan,ST	Dikerjakan Oleh  Astuti
--	--