|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Image result for logo fakultas teknologi pertanian | FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  UNIVERSITAS BRAWIJAYA | Kode/No: 01000 07302 |
| Tanggal: 6 April 2017 |
| INSTRUKSI KERJA PENGUNAAN ALAT CONDUCTIVITY METER | Revisi: 0 |
| Halaman: 1 dari 10 |

**INSTRUKSI KERJA**

**PENGGUNAAN ALAT CONDUCTIVITY METER**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Proses** | **Penanggungjawab** | | | **Tanggal** |
| **Nama** | **Jabatan** | **Tandatangan** |
| 1. Perumusan | Rizky L.R. Silalahi, STP, M.Sc | Ketua GJM FTP |  | 6 April 2017 |
| 2. Pemeriksaan | Agustin Krisna Wardana, STP, | Wakil Dekan I FTP |  | 6 April 2017 |
| 3. Persetujuan | Dr. Ir. Sudarminto S.Y | Dekan FTP |  | 6 April 2017 |
| 4. Penetapan | Dr. Ir. Sudarminto S.Y | Dekan FTP |  | 6 April 2017 |
| 5. Pengendalian | Rizky L.R. Silalahi, M.Sc | Ketua GJM FTP |  | 6 April 2017 |

**Daftar Isi**

Halaman depan dan pengesahan i

Daftar isi ii

Tujuan 1

Ruang lingkup 1

Prinsip 1

Dokumen /Peralatan (disesuaikan dengan unit kerja) 1

Prosedur/cara kerja (disesuaikan dengan unit kerja) 1

Bagan alir 2

1. **Tujuan**

Memastikan pemakaian dan pengoperasian *conductivity meter* sesuai prosedur agar kegiatan praktikum dan penelitian dapat berjalan dengan baik dan lancar.

1. **Ruang lingkup**

Proses kegiatan praktikum dan penelitian yang berhubungan dengan pengoperasian *conductivity meter*

1. **Prinsip**
2. Mempelajari penggunaan *conductivity meter* untuk mengukur konduktivitas termal bahan pangan seperti bakso, daging, adonan kue, pisang,dll
3. **Peralatan**
4. *Conductivity Meter*
5. **Prosedur**
6. Hubungkan steker pada stopkontak
7. Persiapkan bahan, timbang ± 600 gram bahan (dalam bentuk pasta)
8. Setting thermo control A pada suhu 50 0C/ 40 0C
9. Tekan tombol on sampai indikator lampu pada thermo control A menyala hijau
10. Setting thermo control B pada suhu 70 0C
11. Tunggu beberapa saat sampai suhu air = suhu setting (ditunjukkan dengan lampu indikator pada thermo menyala / merah)
12. Tutup salah satu bagian tabung menggunakan alumunium foil
13. Masukkan bahan kedalam tabung sampai penuh dan tutup satu bagian lainnya dengan alumunium foil
14. Pasang tabung bahan diantara 2 tabung bahan diantara tangki air (di bagian tengah), geser salah satu tangki air sampai tabung bahan masuk dan rapat
15. Pasang thermometer pada tiap lubang tabung bahan (7 lubang)
16. Amati perubahan suhu pada tabung bahan dengan melihat thermometer tiap 15 – 30 menit. Catat perubahan suhu sesuai nomor urut thermometer
17. Matikan tombol kontrol suhu, cabut steker
18. Lepas tabung bahan, bersihkan dan kembalikan ke posisi semula
19. **Bagan Alir**

Mulai

Hubungkan steker pada stopkontak

Persiapkan bahan dan timbang ± 600 gram bahan (dalam bentuk pasta)

Setting thermo control A pada suhu 50 0C/ 40 0C

Tekan tombol on sampai indikator lampu pada thermo control A menyala hijau

Setting thermo control B pada suhu 70 0C

Tunggu beberapa saat sampai suhu air = suhu setting (lampu indikator menyala merah)

Tutup salah satu bagian tabung menggunakan *alumunium foil*

Masukkan bahan kedalam tabung sampai penuh dan tutup satu bagian lainnya dengan alumunium foil

Pasang tabung bahan diantara 2 tabung bahan diantara tangki air (di bagian tengah), geser salah satu tangki air sampai tabung bahan masuk dan rapat

Pasang thermometer pada tiap lubang tabung bahan (7 lubang)

Amati perubahan suhu pada tabung bahan dengan melihat thermometer tiap 15 – 30 menit dan catat perubahan suhu sesuai nomor urut thermometer

A

Matikan tombol kontrol suhu, cabut steker

Lepas tabung bahan, bersihkan dan kembalikan ke posisi semula

Selesai

A