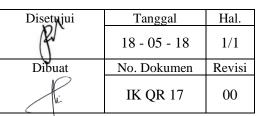


INSTRUKSI KERJA

Pemeriksaan Viskositas Dengan Viscometer



- 1. Ambil sample saus/larutan yang akan dicek viskositasnya / kekentalannya sebanyak ±500 ml dan taruh dalam gelas kimia ukuran 600 ml.
- 2. Periksa suhu saus/larutan menggunakan thermometer, suhu ideal saus/larutan yang diukur 25 °C \pm 1 °C atau sesuai spesifikasi.
- 3. Siapkan Brookfield Viscometer.
- 4. *Setting* parameter *spindle* dan *speed* (rpm) *Brookfield Viscometer* dengan parameter sesuai spesifikasi.
- 5. Pasang *spindle* pada *socket*. Arah masuk *spindle* miring terhadap saus/larutan agar tidak ada gelembung udara dalam saus/larutan.
- 6. Sesuaikan posisi *spindle* hingga tercelup sempurna. Pastikan permukaan saus/larutan sejajar dengan garis ukur pada *spindle*. Biarkan ± 15 menit *spindle* tercelup di dalam larutan. Setelah itu baru hidupkan *power switch* (*ON*) pada bagian belakangnya.
- 7. Hidupkan motor. Pastikan *spindle* berputar dan mengaduk sempurna. Hentikan pengukuran setelah *spindle* berputar 5 kali.
- 8. Catat hasil pengukuran pada form Pemeriksaan Viskositas dengan Viscometer.