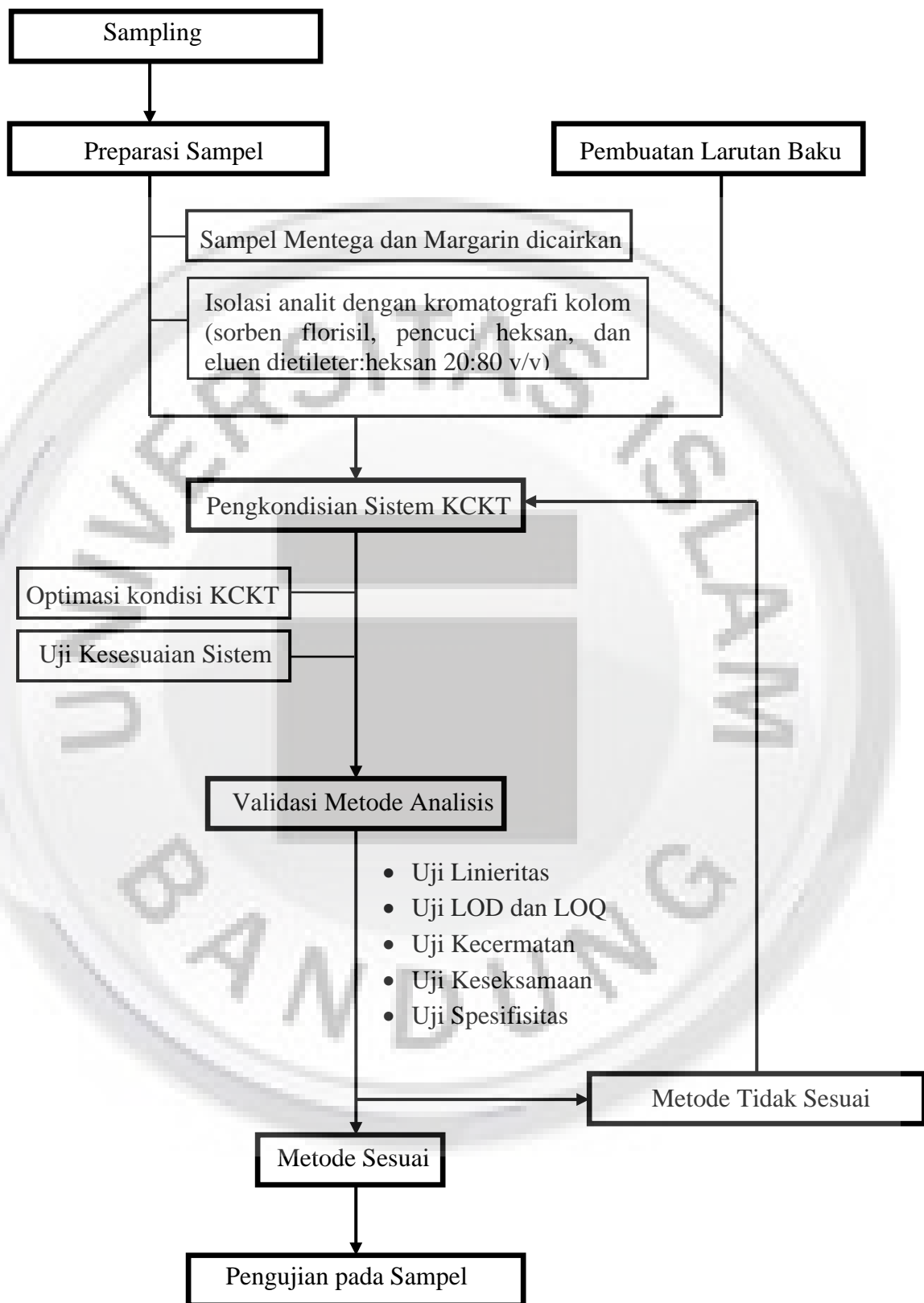


BAB II

METODOLOGI PENELITIAN

Dalam penelitian ini dilakukan upaya validasi metode analisis kuantitatif senyawa DBP dalam margarin dan mentega. Metode dalam penelitian ini terdiri dari 3 tahap, yaitu: persiapan analisis ftalat menggunakan KCKT yang terdiri dari sampling, preparasi sampel, pembuatan larutan baku DBP, pengkondisian sistem KCKT dan uji kesesuaian sistem, kemudian dilanjutkan dengan tahap validasi metode analisis dan diakhiri dengan pengujian sampel menggunakan metode yang telah di validasi.

Validasi metode dilakukan dengan penentuan keberhasilan berdasarkan parameter-parameter validasi yang meliputi linieritas, LOD dan LOQ, kecermatan (*Accuracy*), keseksamaan (*Precision*), dan spesifisitas/selektivitas.



Gambar II.1. Skema penelitian