

**PENGEMBANGAN METODE ANALISIS PARASETAMOL DALAM  
DAGING BEBEK MENGGUNAKAN ALAT KROMATOGRAFI CAIR  
KINERJA TINGGI**

**ABSTRAK**

**INTAN PERMATA SEKAR ARUM**

Email : [isekararum@yahoo.com](mailto:isekararum@yahoo.com)

Parasetamol merupakan bahan kimia obat yang tidak boleh terdapat dalam produk pangan. Salah satu produk pangan yang diduga menambahkan parasetamol sebagai bahan pengempuk adalah daging bebek. Penelitian dilakukan terhadap daging bebek olahan yang beredar di pasaran dibandingkan dengan kontrol positif. Daging bebek dipreparasi menggunakan asam trikloroasetat 1%, asetonitril, dan diekstraksi cair-cair dengan penambahan *n*-heksan. Proses pemisahan menggunakan teknik ekstraksi fase padat (SPE). Kolom ekstraksi fase padat diaktifkan dengan metanol, lalu dibilas dengan aquadest, dan dielusi menggunakan etanol. Hasil preparasi selanjutnya dianalisis menggunakan kromatografi cair kinerja tinggi menggunakan kolom Zorbax C-18 dengan fase gerak campuran eluen aquabidest: metanol: asam asetat glasial (71: 26: 3), sistem isokratik, laju alir 1,5 ml/menit, dan detektor UV dengan panjang gelombang 275 nm. Hasil analisis KCKT menunjukkan bahwa sampel daging bebek yang dianalisis tidak mengandung parasetamol. Hal ini dipertegas oleh analisis validasi yang memberikan hasil berupa akurasi 83,489% , presisi 1,511%, koefisien korelasi (*r*) 0,998, batas deteksi 0,027 ppm, dan batas kuantisasi 0,092 ppm.

**Kata Kunci** : daging bebek, parasetamol, kromatografi cair kinerja tinggi