

BAB II

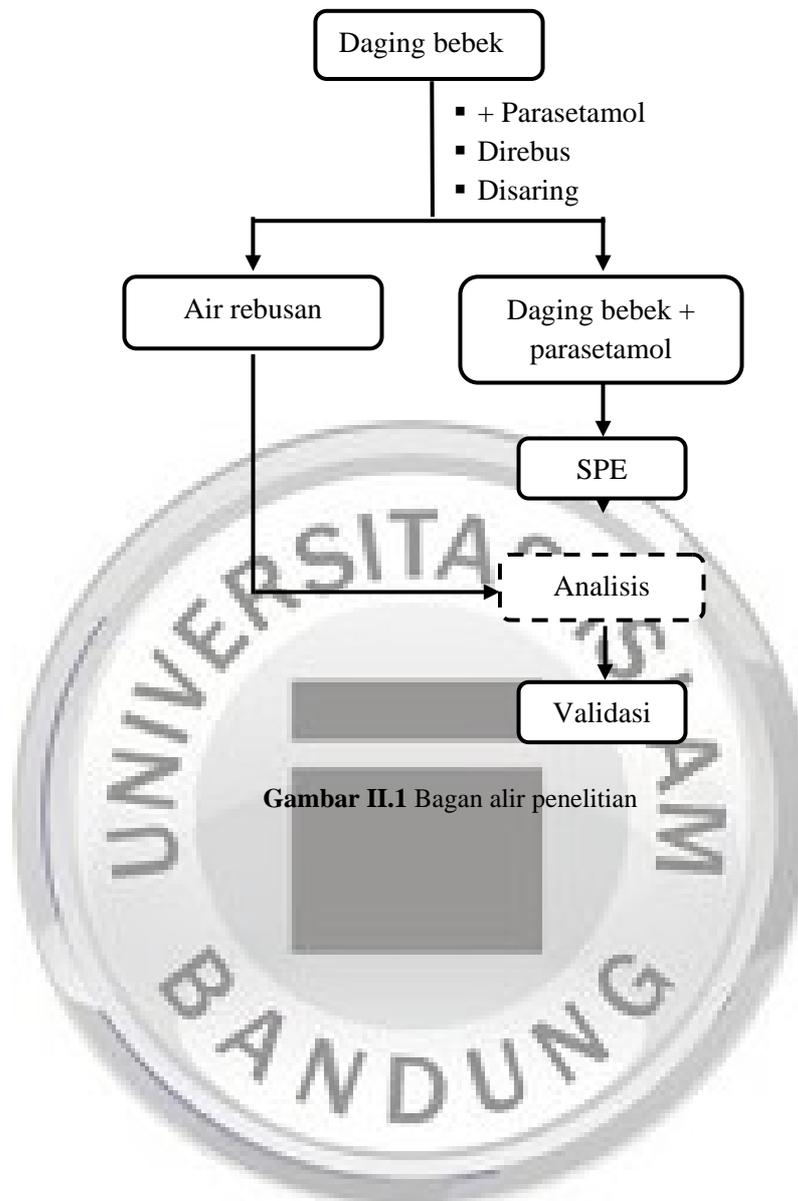
METODOLOGI PENELITIAN

Analisis dilakukan terhadap parasetamol yang terkandung dalam daging bebek yang sebelumnya diolah menggunakan parasetamol sebagai pengempuk. Penelitian diawali dengan pembuatan daging bebek yang diempukkan dengan penambahan parasetamol.

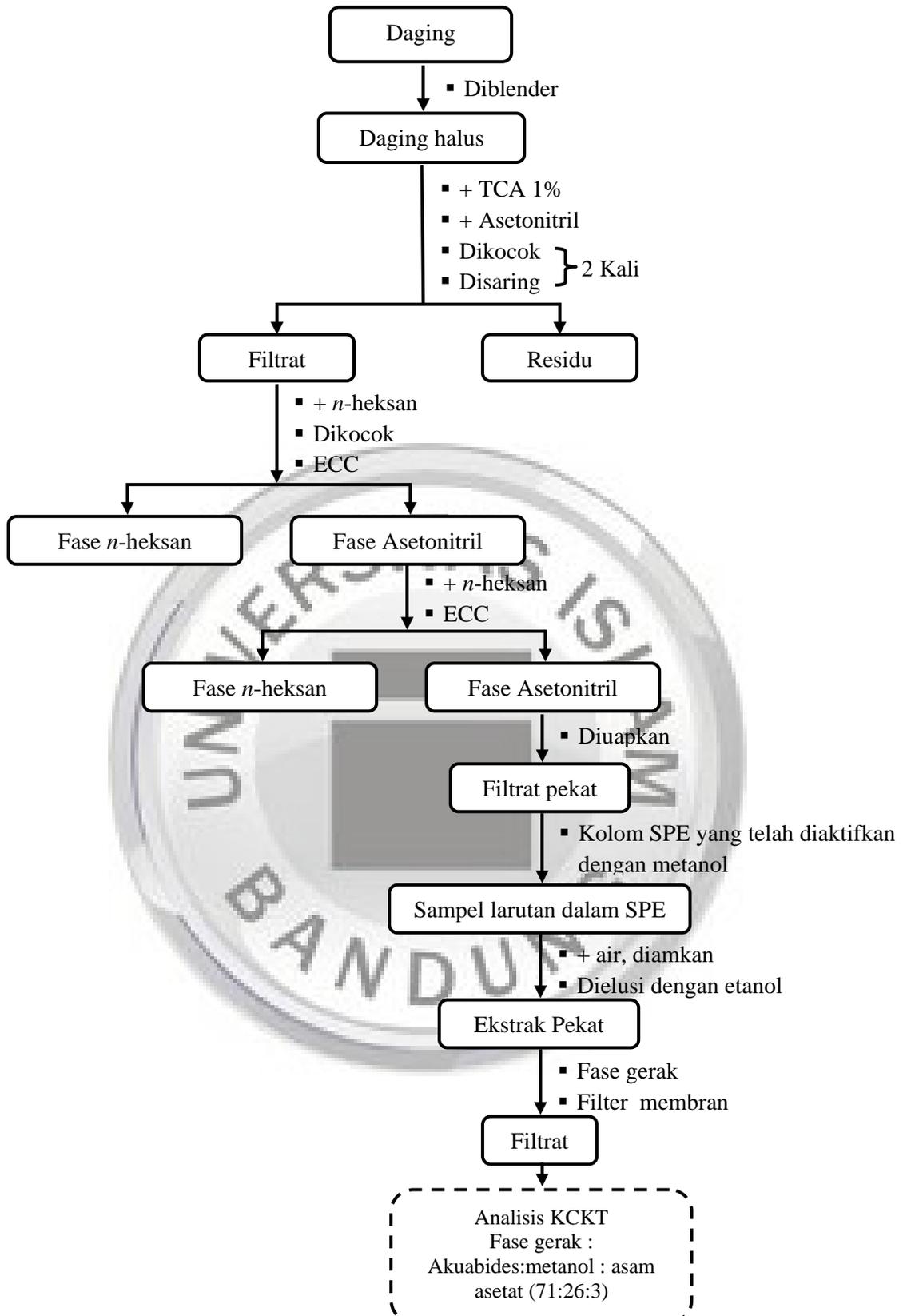
Parasetamol yang terdapat di dalam daging bebek diekstraksi sehingga mendapatkan larutan yang diduga terdapat parasetamol, ditambahkan dengan fase gerak lalu dianalisis. Pembuatan fase gerak untuk parasetamol berupa aquabides dicampur dengan metanol dan asam asetat dengan perbandingan 71:26:3.

Kondisi pengujian dengan kromatografi cair kinerja tinggi yang digunakan untuk analisis parasetamol adalah kolom Zorbax[®] C-18 (250 x 4,6 mm) fase gerak akuabides dicampur dengan metanol dan asam asetat dengan perbandingan 71:26:3, laju alir 1,5 mL/menit dan detektor yang digunakan detektor UV dengan panjang gelombang 275 nm.

Parasetamol dalam daging bebek dianalisis setelah terlebih dahulu dilakukan uji kesesuaian sistem selanjutnya dilakukan pengujian kerja analitik yang meliputi linieritas, akurasi, presisi, penetapan batas deteksi dan uji perolehan kembali. Pengerjaan ekstraksi dan analisis parasetamol dengan metode kromatografi cair kinerja tinggi dilakukan di Laboratorium Penelitian Farmasi, FMIPA, Unisba, Bandung.



Gambar II.1 Bagan alir penelitian



Gambar II.2 Bagan alir preparasi sampel