

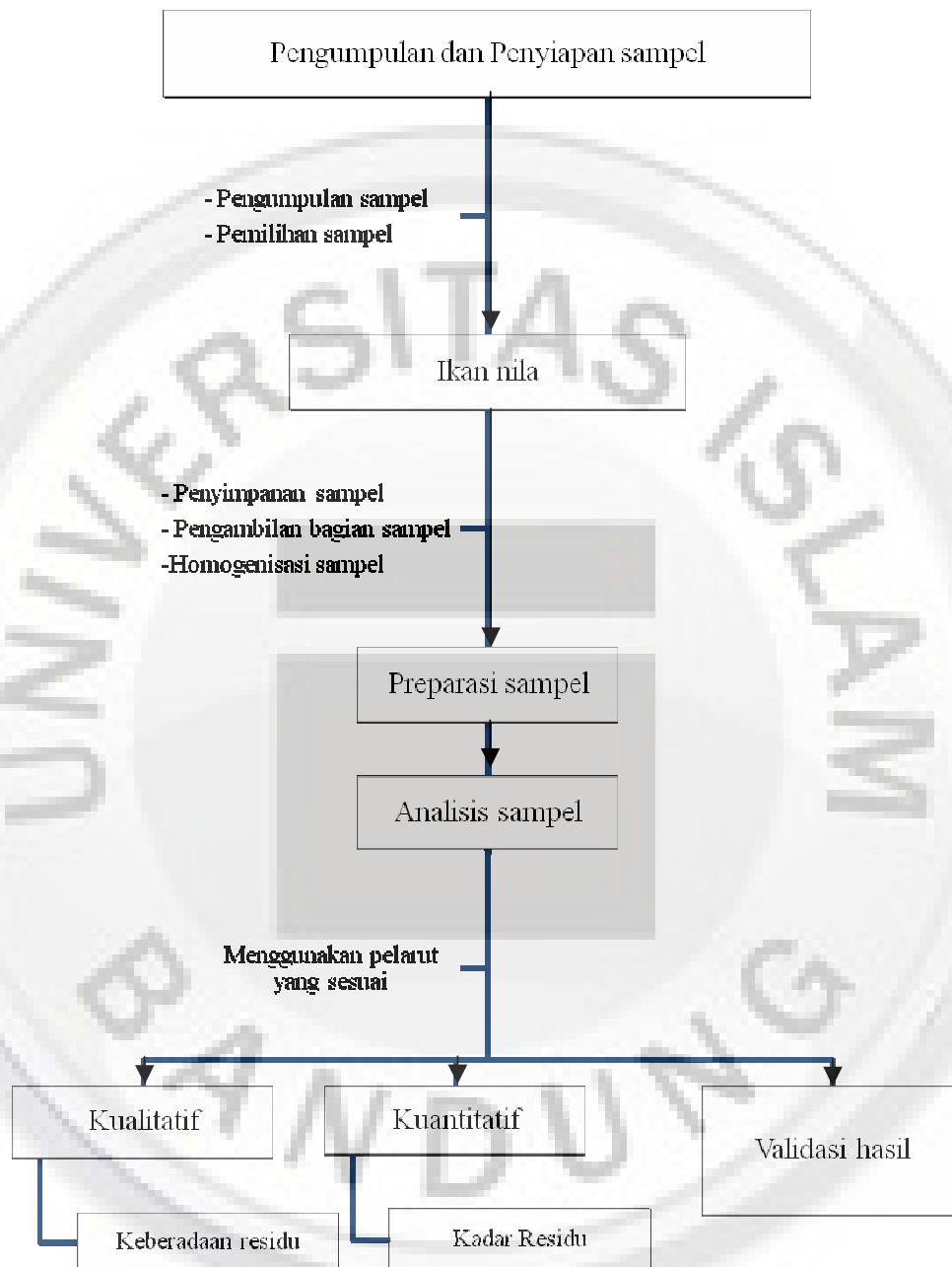
BAB II

METODOLOGI PENELITIAN

Dalam penelitian ini, sampel yang diambil adalah daging ikan nila segar dari pasar tradisional Cihaurgeulis Bandung. Tahap penelitian dimulai dengan penyiapan sampel, preparasi sampel, membuat kurva kalibrasi, dan analisis sampel, dan validasi hasil.

Penyiapan sampel meliputi pengumpulan, dan pemilihan sampel. Sampel dikumpulkan dari pasar tradisional Cihaurgeulis Bandung dengan usia ikan yang sudah memasuki masa panen. Proses preparasi sampel menggunakan metode yang telah ditetapkan oleh Balai Besar Pengembangan Budidaya Air Tawar (BBPBAT) Sukabumi. Kurva kalibrasi dibuat dalam matriks sampel dari blanko, dengan penambahan standar pada beberapa konsentrasi tertentu; selain itu blanko tanpa penambahan standar juga disiapkan.

Proses analisis sampel dilakukan menggunakan *Ultra High Resolution Liquid Chromatography* dalam fase balik menggunakan detektor *tandem mass spektrometri*. Setelah sampel dianalisis, hasilnya divalidasi meliputi persen perolehan kembali, akurasi, presisi dan batas deteksi.



Gambar II.1 Skema Penelitian