

PENGARUH STERILISASI INFUS DEKSTROSA 5% pH 3,7 DENGAN OTOKLAF PADA SUHU 115°C SELAMA 24 MENIT TERHADAP KADAR DEKSTROSA

Melisa Santjoko, 2012

Pembimbing : (I) Alasen Sembiring Milala, (II) R. Soediatmoko S.

ABSTRAK

Telah dilakukan formulasi infus dekstrosa 5% pH 3,7 disterilkan dengan otoklaf suhu 115°C selama 24 menit, uji sterilitas sediaan pada media Tioglikolat dan media Kasamino menggunakan metode filtrasi membran. Penetapan kadar dekstrosa tanpa sterilisasi dan setelah mengalami sterilisasi akhir menggunakan metode titrasi Luff Schoorl. Dari hasil uji sterilitas pada media Tioglikolat dan pada media Kasamino, sediaan dinyatakan steril karena tidak ada pertumbuhan bakteri dan jamur pada penanaman tersebut. Pada penetapan kadar dekstrosa, terjadi penurunan kadar tetapi masih berada dalam rentang kadar yang dipersyaratkan.

Kata kunci : Dekstrosa, Otoklaf, Kadar, Luff Schoorl



**THE EFFECT OF STERILIZATION DEXTROSE INFUSE 5%
pH 3,7 USING AUTOCLAVE AT TEMPERATURES 115°C FOR
24 MINUTES TO THE CONTENT OF DEXTROSE**

Melisa Santjoko, 2012

Adviser : (I) Alasen Sembiring Milala, (II) R. Soediatmoko S.

In this research, dextrose infuse 5% was prepared in solution at pH 3,7 and sterilization was done at 115°C for 24 minutes, sterility test was made using the membrane-filtration method. Thioglycolate Medium and Soybean-Casein Digest Medium were used as media. Measurement of dextrose before and after sterilization was done by Luff Schoorl titration method. Digest medium was sterile because there was no growth of bacteria and fungi. In the determination of dextrose, there was a little decrease in levels but still within the range of required.

Keyword : Dextrose, autoclave, Content, Luff Schoorl

