

**VALIDASI METODE ANALISIS MELAMIN DALAM SUSU CAIR
STRAWBERRY “A” SECARA KROMATOGRAFI CAIR KINERJA
TINGGI (KCKT)**

Erlyn Nursintha Rachmawati, 2009

Pembimbing : (I) Kusuma Hendrajaya (II) Dini Kesuma

ABSTRAK

Akan dikembangkan metode analisis melamin dalam susu cair *strawberry* “A” secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) yang memenuhi persyaratan validasi metode dengan parameter selektivitas, linieritas, batas deteksi, batas kuantitasi, akurasi, dan presisi. Digunakan kolom Lichrospher 100 RP-C18 Emereck, detektor UV λ 236 nm, fase gerak metanol:buffer (Natrium Oktanasulfonat dan asam sitrat) secara isokratik, *flow rate* = 1,0 ml/menit, suhu kolom = 40°C, tekanan = 6,6 – 7,0 psi. Linieritas dengan harga $r = 0.999$, dan $V_{xo} = 0,74\%$, batas deteksi = 3,13 ppm, batas kuantitasi = 10,44 ppm. Akurasi ditunjukkan dengan nilai rentang *% recovery* = 81,49%-94,75% dan presisi dibawah 2% yaitu untuk rentang waktu retensi = 0,12% - 1,66% dan untuk rentang area = 0,08% - 0,96%.

Kata Kunci : Validasi metode, Melamin, KCKT, Susu Cair *Strawberry*.

