



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI.....	xvi
ABSTRACT	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
 1.1. Latar Belakang	1
1.1.1. Latar Belakang Perusahaan	1
1.1.2. Latar Belakang Penelitian	1
 1.2. Rumusan Masalah	6
 1.3. Tujuan Penelitian	7
 1.4. Manfaat Penelitian	7
1.4.1. Manfaat untuk mahasiswa.....	7
1.4.2. Manfaat untuk perusahaan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
 2.1. Triptofan	9
2.1.1. Deskripsi umum	9



2.1.2.	Karakteristik kimia dan fisika	9
2.1.3.	Spektra.....	10
2.1.4.	Triptofan dalam susu.....	11
2.1.5.	Hidrolisis triptofan	11
2.1.6.	Metode analisis triptofan terdahulu.....	12
2.2.	Ekstraksi dengan Oven Gelombang Mikro	13
2.2.1.	Prinsip dasar ekstraksi dengan gelombang mikro.....	13
2.2.2.	Jenis-jenis oven gelombang mikro analitik.....	14
2.2.3.	Keuntungan dan kerugian	14
2.3.	Validasi Metode Ekstraksi.....	15
2.3.1.	Limit.....	15
2.3.2.	Linieritas	18
2.3.3.	<i>Trueness</i>	19
2.3.4.	Presisi	20
2.3.5.	Estimasi Ketidakpastian Perhitungan (EKP)	23
	BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	25
3.1.	Bahan dan Alat Penelitian	25
3.1.1.	Bahan.....	25
3.1.2.	Alat.....	25
3.2.	Tempat Penelitian.....	26
3.3.	Tahapan Penelitian.....	27
3.3.1.	Trial pra-optimasi metode ekstraksi.....	27
3.3.2.	Optimasi metode ekstraksi.....	27

3.3.3. Optimasi lanjutan metode ekstraksi	29
3.3.4. Validasi internal (<i>in-house validation</i>).....	31
3.3.5. Pengujian variabilitas matriks	37
3.4. Interpretasi Hasil.....	37
3.5. Analisis Data	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1. Identifikasi triptofan	38
4.2. Pra-optimasi.....	39
4.2.1. Trial pra-optimasi 1	39
4.2.2. Trial pra-optimasi 2.....	39
4.3. Optimasi (<i>full factorial design</i>)	40
4.3.1. Hasil pengujian optimasi.....	40
4.3.2. Analisis data statistik hasil optimasi	41
4.3.3. Pembahasan hasil analisis	42
4.3.4. Kondisi ekstraksi paling optimal.....	47
4.4. Optimasi lanjutan.....	48
4.4.1. Kondisi metode ekstraksi.....	48
4.4.2. Hasil optimasi lanjutan.....	49
4.4.3. Pembahasan hasil	49
4.5. Validasi internal (<i>in-house validation</i>).....	50
4.5.1. Limit.....	50
4.5.2. Linieritas	52
4.5.3. Trueness	54



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGEMBANGAN DAN VALIDASI EKTRAKSI ANALITIK TRIPTOFAN TOTAL BERBANTU OVEN

GELOMBANG MIKRO PADA

SAMPEL SUSU BUBUK DENGAN HPLC-PDA

ANDREAS MARIO PUTRA HARDONO, Dr. Widiastuti Setyaningsih, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.5.4. Presisi	55
4.5.5. Estimasi Ketidakpastian Perhitungan.....	56
4.6. Variabilitas matriks.....	57
4.6.1. Hasil uji variabilitas matriks	57
4.6.2. Pembahasan hasil uji variabilitas matriks	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1. Kesimpulan	60
5.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	67