

**VALIDASI METODE ANALISIS KADAR TETRASIKLIN PADA DAGING
IKAN NILA (*Oreochromis sp.*) MENGGUNAKAN KROMATOGRAFI
CAIR KINERJA TINGGI (KCKT) SEBAGAI LANGKAH AWAL
DETEKSI RESIDU TETRASIKLIN**

**Penggunaan Kolom C₁₈ (150 x 4,6) mm, Suhu 40⁰C, Detektor UV-Vis ($\lambda = 355$ nm),
dan Fase Gerak Campuran dari Metanol (5%), Asetonitril (15%), Asam
Oksalat (80%) dengan Laju Alir 1 ml/menit**

SKRIPSI



Oleh
Agesti Anggraini
14/364579/KH/8075

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2017**