

INTISARI

DAMAYANTI A R., 2013, UJI STABILITAS CAMPURAN THIAMIN HCl DAN ANTALGIN SECARA KROMATOGRAFI CAIR KINERJA TINGGI, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Vitamin adalah zat organik yang bersama-sama dengan karbohidrat, lemak dan garam anorganik, diperlukan dalam makanan untuk kesehatan normal dan pertumbuhan organisme. Kebutuhan ini berasal dari ketidakmampuan sel untuk memproduksi senyawa-senyawa tersebut. Thiamin disebut juga vitamin anti neuritik atau anti beri-beri. Antalgin digunakan untuk meringankan rasa sakit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji stabilitas campuran thiamin HCl dan antalgin secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT).

Pertama adalah mencari kondisi analisa untuk penetapan kadar campuran thiamin HCl dan Antalgin. Kondisi analisa yang diperoleh dengan menggunakan fase gerak metanol-asam phospat (36:67), kecepatan alir 1,5 ml/menit dan dideteksi dengan panjang gelombang 254 nm. Kondisi analisa digunakan untuk pembuatan kurva kalibrasi dan uji penentuan LOD dan LOQ. Kemudian setelah itu, melakukan penetapan kadar campuran thiamin HCl dan antalgin dan dibandingkan dengan kadar baku thiamin HCl dan antalgin.

Pemeriksaan kadar campuran thiamin HCl dan antalgin memberikan hasil kadar thiamin HCl yaitu 92,4308% dan antalgin 96,9014%. Campuran antara thiamin HCl dan Antalgin jika ditambah dengan HCl, NaOH, H₂O₂ 3% dan H₂O₂ 30% mengalami suatu interaksi.

Kata kunci : Thiamin HCl, Antalgin, Uji Stabilitas, Kromatografi Cair Kinerja Tinggi