

LAMPIRAN

Lampiran I. Uji SPSS

ANOVA

Viskositas

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1000000.000	2	500000.000	100.000	.002
Within Groups	15000.000	3	5000.000		
Total	1015000.000	5			

ANOVA

Daya Lekat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12522.375	3	4174.125	1077.194	.000
Within Groups	15.500	4	3.875		
Total	12537.875	7			

ANOVA

Daya Sebar

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.164	3	.055	43.667	.002
Within Groups	.005	4	.001		
Total	.169	7			

Lampiran II. Gambar Pembuatan Simplisia dan Proses Ekstrak

No.	Gambar	Keterangan
1		Memilah dan memetik buah takokak dari tangkai
2		Mencacah dan mencuci buah takokak
3		Mengeringkan dengan oven
4		Mengeringkan sampai benar-benar kering

5		Menghaluskan simplisia
6		Memberi lakban pada seluruh permukaan toples agar tidak terkena sinar matahari dan mempercepat proses maserasi
7		Tuang Bubuk simplisia
8		Masukkan alcohol 70%

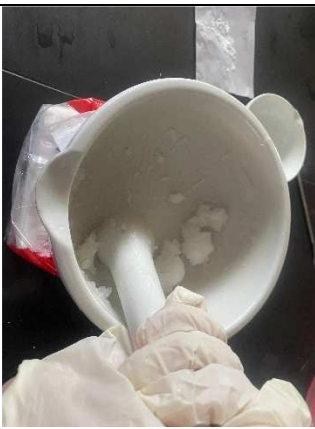
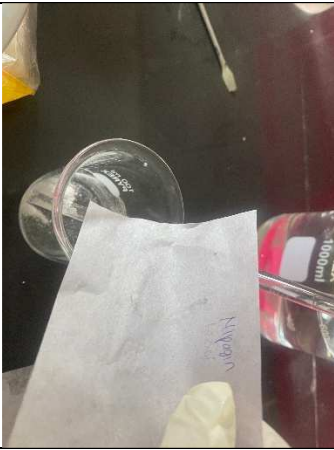
9		Mengaduk Setiap hari diaduk selama proses maserasi
10		Menyaring hasil maserasi
11		Mengekstrak dengan menggunakan rotary evaporator

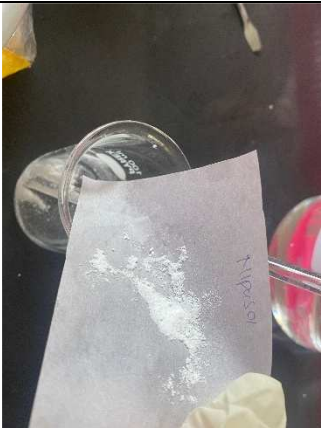
Lampiran III. Gambar Pengujian Ekstrak

No.	Gambar	Keterangan
1		Uji Bebas Etanol
2		Uji Saponin
3		Uji Flavonoid

Lampiran IV. Gambar Pembuatan Sediaan

No.	Gambar	Keterangan
1		Menimbang TEA
2		Menimbang Gliserin
3		Menimbang Carboner
4		Menimbang Nipasol
5		Menimbang Nipagin

6		Memasukkan Carboner
7		Tuangkan aquades panas dan aduk hingga homogen
8		Tambahkan TEA
9		Aduk hingga homogen
10		Melarutkan Nipagin

11		Melarutkan Nipazol
12	 	Tambahkan aquades dan aduk
13		Menuangkan ke dalam basis gel
14		Tuangkan gliserin sambil diaduk
15		Tambahkan aquades dan aduk (F0)

		
16		Masukkan ke dalam botol (Formulasi 0%)
17	  	Pada F1,F2, dan F3, tambahkan ekstrak 2.5 ml, 3.75 ml, dan 5ml

18



Pada F1,F2, F3,
tuangkan aquades 50 ml
Kemudian di aduk

Lampiran V. Lampiran Uji Sifat Fisik

Uji Organoleptik

Replikasi	Organoleptis	Formula 0	Formula 1	Formula II	Formula III
1	Bentuk	Kental	Kental	Kental	Kental
	Bau	Khas	Khas	Khas	Khas
	Warna	Putih	Coklat	Coklat	Coklat
2	Bentuk	Kental	Kental	Kental	Kental
	Bau	Khas	Khas	Khas	Khas
	Warna	Putih	Coklat	Coklat	Coklat

Gambar

Formulasi 0	Formulasi 1	Formulasi II	Formulasi III
			

Uji pH

Replikasi	Formula 0	Formula I	Formula II	Formula III
1	7	7	7	7
2	7	7	7	7

Uji Homogenitas

Replikasi	Formula 0	Formula I	Formula II	Formula III
1	Terdapat butiran jelly pada sediaan	Terdapat butiran jelly pada sediaan	Terdapat butiran jelly pada sediaan	Terdapat butiran jelly pada sediaan
2	Terdapat butiran jelly pada sediaan	Terdapat butiran jelly pada sediaan	Terdapat butiran jelly pada sediaan	Terdapat butiran jelly pada sediaan

Uji Viskositas

Replikasi	Hasil Uji Viskositas		
	Formula I	Formula II	Formula III
1	2000	2500	3000
2	2100	2600	3100
Rata-Rata (cP)	2050	2550	3050

Uji Daya Lekat

Replikasi	Uji Daya Lekat			
	Formula 0	Formula I	Formula II	Formula III
1	03.48 dtk	02.33 dtk	02.20 dtk	02.04 dtk
2	03.45 dtk	02.30 dtk	02.22 dtk	02.01 dtk
Rata-Rata	03.46 dtk	02.31 dtk	02.21 dtk	02.02 dtk

Uji Daya Sebar

Replikasi	Uji Daya Sebar			
	Formula 0	Formula I	Formula II	Formula III
1	5 cm	5.3 cm	5.1 cm	5 cm
2	5 cm	5.4 cm	5.1 cm	5 cm
Rata-Rata	5 cm	5.3 cm	5.1 cm	5 cm

Lampiran VI. Perhitungan Susut Pengeringan

1. Buah Takokak

- a. Berat sampel basah (A) = 3300 gram
- b. Berat sample kering (B) = 800 gram
- c. Presentase bobot kering $= \frac{\text{Bobot kering}}{\text{Bobot basah}} \times 100\%$
 $= \frac{800 \text{ gram}}{3300 \text{ gram}} \times 100\%$
 $= 24,24\%$

Lampiran Perhitungan Rendemen

1. Buah Takokak

- a. Berat sampel (X) = 600 gram
- b. Berat beaker glass kosong (A) = 158,60 gram
- c. Berat beaker glass + isi (B) = 487,55 gram
- d. Berat isi (Y) = B-A
 $= 687,55 \text{ gram} - 158,60 \text{ gram}$
 $= 528,95 \text{ gram (X)}$
- e. Rendemen $= \frac{y}{x} \times 100\%$
 $= \frac{528,95 \text{ gram}}{600 \text{ gram}}$
 $= 88\%$

Lampiran VII. Perhitungan Penimbangan Formulasi

Formula I

$$\begin{aligned}\text{Ekstrak Buah Takokak} &= \frac{2,5}{100} \times 100 \\ &= 2,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{TEA} &= \frac{0,5}{100} \times 100 \\ &= 0,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Carborner 940} &= \frac{0,5}{100} \times 100 \\ &= 0,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Nipagin} &= \frac{0,18}{100} \times 100 \\ &= 0,18\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Nipasol} &= \frac{0,02}{100} \times 100 \\ &= 0,02\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Gliserin} &= \frac{15}{100} \times 100 \\ &= 15\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Aquadest} &= 50 - (2,5 + 0,5 + 0,5 + 0,18 + 0,02 + 15) \\ &= 26,3\end{aligned}$$

Formulasi II

$$\begin{aligned}\text{Ekstrak Buah Takokak} &= \frac{5}{100} \times 100 \\ &= 5\end{aligned}$$

$$\text{TEA} = \frac{0,5}{100} \times 100$$

$$\begin{aligned}
 &= 0,5 \\
 \text{Carborner 940} &= \frac{0,5}{100} \times 100 \\
 &= 0,5 \\
 \text{Nipagin} &= \frac{0,18}{100} \times 100 \\
 &= 0,18 \\
 \text{Nipasol} &= \frac{0,02}{100} \times 100 \\
 &= 0,02 \\
 \text{Gliserin} &= \frac{15}{100} \times 100 \\
 &= 15 \\
 \text{Aquadest} &= 50 - (5 + 0,5 + 0,5 + 0,18 + 0,02 + 15) \\
 &= 28,8
 \end{aligned}$$

Formula III

$$\begin{aligned}
 \text{Ekstrak Buah Takokak} &= \frac{7}{100} \times 100 \\
 &= 7 \\
 \text{TEA} &= \frac{0,5}{100} \times 100 \\
 &= 0,5 \\
 \text{Carborner 940} &= \frac{0,5}{100} \times 100 \\
 &= 0,5 \\
 \text{Nipagin} &= \frac{0,18}{100} \times 100
 \end{aligned}$$

$$= 0,18$$

$$\text{Nipasol} = \frac{0,02}{100} \times 100$$

$$= 0,02$$

$$\text{Gliserin} = \frac{15}{100} \times 100$$

$$= 15$$

$$\text{Aquadest} = 50 - (7 + 0,5 + 0,5 + 0,18 + 0,02 + 15)$$

$$= 26,8$$

Lampiran VIII. Biodata**BIODATA**

Nama : Mely Izmi Azizah

NIM : 22080012

Jenis Kelamin : Perempuan

TTL : Tegal, 05 Oktober 2003

Riwayat pendidikan:

SD : MI Ihsaniyah 01 Kaligangsa

SMP : MTS N 2 Brebes

SLTA : MAN Kota Tegal

Diploma 3 : Farmasi

Nama Ayah : Suwatno

Nama Ibu : Nurkhatun

Pekerjaan Ayah : Wirausaha

Pekerjaan Ibu : Wirausaha

Alamat : Jl. M. Toha Rt.03/05 Kaligangsa Kota Tegal

Judul Penelitian : UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI SEDIAAN HAND
SANITIZER GEL EKSTRAK BUAH TAKOKAK (*Solanum
torvum* SW.) TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus*

Lampiran IX. Hasil Turnitin

2. Tugas Akhir Mely.pdf			
ORIGINALITY REPORT			
37%	35%	17%	14%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	eprints.poltektegal.ac.id Internet Source	9%	
2	elearning.unja.ac.id Internet Source	1%	
3	repository.stikes-kartrasa.ac.id Internet Source	1%	
4	perpustakaan.poltektegal.ac.id Internet Source	1%	
5	journal-jps.com Internet Source	1%	
6	repository.ub.ac.id Internet Source	1%	
7	ojs.uma.ac.id Internet Source	1%	
8	123dok.com Internet Source	1%	
9	repository.unej.ac.id Internet Source	1%	