

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Surat izin praktikum di Universitas Setia Budi



Nomor : 0119/UPT-lab/28.01.2022
 Lamp. : -
 Hal : Ijin Penelitian di Laboratorium

Kepada Yth. Bapak/Ibu Laboran dan PU

Di Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan penyelesaian penelitian mahasiswa, maka kami UPT laboratorium menyetujui untuk praktikum kepada :

Nama/NIM	: Lina Noviana Azmin Adinda/ 24185515A
Fakultas	: Farmasi
Nomor Lab & Masa Berlaku	: 13 selama 4 hari (tgl 31 Januari - 4 Februari 2022)
Nomor Lab & Masa Berlaku	: 9 selama 15 hari (tgl 7 - 25 Februari 2022)
Nomor Lab & Masa Berlaku	: 7&8 selama 28 hari (tgl 1 Maret - 8 April 2022)
Nomor Lab & Masa Berlaku	: 13 selama 20 hari (tgl 7 Maret - 1 April 2022)

***Note : jam mengikuti jadwal lab apabila ada praktikum reguler penelitian dilarang masuk**

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terimakasih.

Catatan : Membawa bukti transfer yang sudah difotokopi dan diperbesar sebanyak 4 lembar dan Selama praktikum mahasiswa yang bersangkutan harus memakai APD lengkap (jas praktik, masker, sepatu)

Surakarta, 28 Januari 2022
 Ka UPT Laboratorium



Asik Gunawan

Lampiran 2. Hasil determinasi tanaman buah apel manalagi (*Pyrus malus* var. *sylvestris* L.)



Jl. Letjen Soehyo, Mingsongo Solo 57127 Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275

Nomor : 329/DUTA/PT-LAB/23.02.2022
 Hal : Hasil determinasi tumbuhan
 Lamp. : -

Nama Petrusan : Lina Noviana Azma A.
 NIM : 24183506A
 Alamat : Program studi S1 Farmasi,
 Universitas Setia Budi, Surakarta
 Nama sampel : *Pyrus malus* var. *sylvestris* L./Apel manalagi.

HASIL DETERMINASI TUMBUHAN

Klasifikasi

Kingdom : Plantae
 Super Divisi : Spermatophyta
 Divisi : Magnoliophyta
 Kelas : Magnoliopsida
 Ordo : Rosales
 Famili : Rosaceae
 Genus : *Malus*
 Spesies : *Pyrus malus* var. *sylvestris* L.

Hasil Determinasi menurut C.A. Backer & R.C. Bakhuizen van den Brink Jr. (1963) dan She *et al.* (2005):

1b - 2b - 3b - 4b - 12b - 13b - 14b - 17b - 18b - 19b - 20b - 21b - 22b - 23b - 24b - 25b - 26b - 27a - 28b - 29b - 30b - 31a - 32b - 74a - 75b - 76a - 77b - 104b - 106b - 107b - 186b - 287b - 288b - 289a - 290b - 291a - 292b - 293b - 294b - 295b - 296b - 297b.
 familia 104. Rosaceae. 1b - 2b - 3b - 13b - 15b.3. *Pyrus malus* var. *sylvestris* L.

Deskripsi:

Habitat : Perkebun, tinggi 3-5 meter

Jl. Letjen Soehyo, Mingsongo Solo 57127 Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275
 Homepage : www.setiabudi.ac.id e-mail : info@setiabudi.ac.id

Batang : Batang berkayu, berwarna coklat, bulat.
 Daun : Daun tunggal, bangun bulat telur, ujung runcing, pangkal ada yang runcing dan ada yang tumpul, tepi bergerigi, di ujung batang, panjang 5 - 8 cm, lebar 2 - 4 cm, tulang daun menyirip, permukaan atas hijau tua, permukaan bawah hijau muda. Tangkai daun bulat, berwarna hijau, berbulu, panjang 3 - 4 cm.
 Bunga : Bunga majemuk, bentuk malai, di ujung batang, aktinomorfi, kelopak berwarna hijau, dan kelopak 5 berketakan, mahkota bunga 5, berwarna putih, hemisferis besar, putih, kepalawari kuning kecoklatan, putik 1, putih kekuningan.
 Buah : Buah bulat, bulat, diameter 4.5 - 5 cm, ujung dan pangkal berlekuk, berwarna hijau. Kulit buah hijau kekuningan. Daging buah berwarna putih kekuningan, berasa manis sedikit asam. Aroma wangi. Diameter buah 4-7 cm.
 biji : biji kecil, pipih, berwarna coklat kehitaman.
 Akar : Akar tunggang, warna putih kecoklatan.

Kepala UPT-LAB
 Universitas Setia Budi



Asik Gunawan, Amik

Surakarta, 23 Februari 2022
 Penanggung jawab
 Determinasi Tumbuhan



Dra. Dewi Sulistyawati, M.Sc.

Activate Windo
 Settings to ac

Jl. Letjen Soehyo, Mingsongo Solo 57127 Telp. 0271-852518, Fax. 0271-853275
 Homepage : www.setiabudi.ac.id e-mail : info@setiabudi.ac.id

Lampiran 3. Perhitungan persentase rendemen simplisia buah apel manalagi

Tanaman	Bobot simplisia		Presentase (%)
	Basah (gram)	Kering (gram)	
Apel manalagi	8.000	1.300	16,25

Perhitungan :

$$\begin{aligned} \% \text{ rendemen simplisia} &= \frac{\text{Simplisia kering (g)}}{\text{Simplisia basah (g)}} \times 100\% \\ &= \frac{1.300}{8.000} \times 100\% \\ &= 16,25\% \end{aligned}$$

Lampiran 4. Perhitungan persentase rendemen serbuk buah apel manalagi

Sampel	Bobot kering (gram)	Bobot serbuk (gram)	Rendemen (%)
Buah apel manalagi	1.300	1.200	92,30

Perhitungan :

$$\begin{aligned} \% \text{ rendemen serbuk} &= \frac{\text{Bobot kering}}{\text{Bobot basah}} \times 100\% \\ &= \frac{1.000}{1.200} \times 100\% \\ &= 92,30\% \end{aligned}$$

Lampiran 5. Perhitungan kadar air serbuk buah apel manalagi

No	Bobot serbuk (g)	Volume air (ml)	Kadar air (%v/b)
1	20	1,9	9,5
2	20	1,7	8,5
3	20	1,9	9,5
Rata-rata ± SD			9,2 ± 0,57

Perhitungan :

Replikasi I

Volume terbaca = 1,9 ml

Berat serbuk = 20 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar air} &= \frac{\text{Volume terbaca (ml)}}{\text{Berat serbuk (g)}} \times 100\% \\ &= \frac{1,9 \text{ g}}{20 \text{ g}} \times 100\% \\ &= 9,5\% \end{aligned}$$

Replikasi II

Replikasi I

Volume terbaca = 1,7 ml

Berat serbuk = 20 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar air} &= \frac{\text{Volume terbaca (ml)}}{\text{Berat serbuk (g)}} \times 100\% \\ &= \frac{1,7 \text{ g}}{20 \text{ g}} \times 100\% \\ &= 8,5\% \end{aligned}$$

Replikasi III

Volume terbaca = 1,9 ml

Berat serbuk = 20 gram

$$\begin{aligned} \text{Kadar air} &= \frac{\text{Volume terbaca (ml)}}{\text{Berat serbuk (g)}} \times 100\% \\ &= \frac{1,9 \text{ g}}{20 \text{ g}} \times 100\% \\ &= 9,5\% \end{aligned}$$

Lampiran 6. Perhitungan susut pengeringan serbuk buah apel manalagi

Sampel	Penimbangan (gram)	Susut pengeringan (%)
Ekstrak	2,0	2,09
	2,0	2,12
	2,0	2,15
Rata-rata ± SD		2,12 ± 0,03

Perhitungan :

$$\begin{aligned} \text{Rata-rata} &= \frac{\text{Susut pengeringan}}{\text{replikasi}} \times 100\% \\ &= \frac{2,09+2,12+2,15}{3} \times 100\% \\ &= 2,12\% \end{aligned}$$

Lampiran 7. Hasil perhitungan rendemen ekstrak buah apel manalagi

Tanaman	Bobot		Rendemen (%)
	Serbuk (gram)	Ekstrak (gram)	
Apel manalagi	1.000	319	31,9

Perhitungan :

$$\begin{aligned} \% \text{ rendemen ekstrak} &= \frac{\text{EEkstrak kental (g)}}{\text{Simplisia serbuk (g)}} \times 100\% \\ &= \frac{319 \text{ g}}{1.000} \times 100\% \\ &= 31,9\% \end{aligned}$$

Lampiran 8. Hasil perhitungan uji kadar air ekstrak buah apel manalagi

Replikasi	Berat krus kosong	Berat krus + ekstrak awal	Berat ekstrak	Berat krus + ekstrak (setelah dioven 5 jam)	Berat krus + ekstrak (setelah dioven 1 jam)	Kadar air (%)
1	13,5047	23,5825	10,0778	22,6937	22,6914	3,768
2	13,9004	23,9032	10,0028	23,0134	23,0116	3,722
3	13,4050	23,4405	10,0355	22,5417	22,5394	3,834
Rata-rata±SD						3,77±0,056

Perhitungan :

Replikasi I

$$\begin{aligned} \text{Kadar air ekstrak} &= \\ \frac{\text{Berat sebelum pengeringan} - \text{Berat setelah pengeringan}}{\text{Berat sebelum pengeringan}} \times 100\% &= \\ &= \frac{23,5825 - 22,6937}{23,5825} \times 100\% \\ &= 3,768\% \end{aligned}$$





Replikasi II

$$\begin{aligned} \text{Kadar air ekstrak} &= \\ \frac{\text{Berat sebelum pengeringan} - \text{Berat setelah pengeringan}}{\text{Berat sebelum pengeringan}} \times 100\% &= \\ &= \frac{23,9032 - 23,0134}{23,9032} \times 100\% \\ &= 3,722\% \end{aligned}$$









Replikasi III

$$\begin{aligned} \text{Kadar air ekstrak} &= \\ \frac{\text{Berat sebelum pengeringan} - \text{Berat setelah pengeringan}}{\text{Berat sebelum pengeringan}} \times 100\% &= \\ &= \frac{23,4405 - 22,5417}{23,4405} \times 100\% \\ &= 3,834\% \end{aligned}$$

Lampiran 9. Hasil karakteristik serbuk

		
Serbuk simplisia buah apel manalagi	Susut pengeringan serbuk buah apel manalagi	Destilasi uji kadar air serbuk
		
Kadar abu total serbuk buah apel manalagi		

Lampiran 10. Hasil uji fitokimia, dan uji bebas etanol ekstrak buah apel manalagi

 <p>(Membentuk warna merah)</p>	 <p>(Membentuk warna hitam kehijauan)</p>
 <p>(Membentuk warna hitam kehijauan)</p>	 <p>(Membentuk busa)</p>
 <p>Alkaloid (Pereaksi wanger) (Membentuk endapan coklat)</p>	 <p>(Pereaksi dragendorff) (Membentuk endapan merah jingga)</p>
 <p>Alkaloid (Pereaksi mayer) (Membentuk endapan putih kekuningan)</p>	 <p>Pengujian bebas etanol (Tidak berbau ester khas)</p>


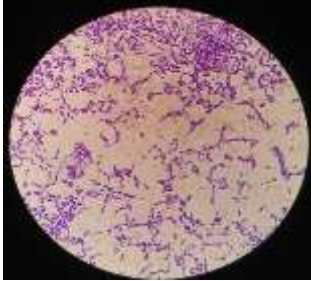




Lampiran 11. Perhitungan formula

Formula 1	Komposisi (%)	Perhitungan	Penimbangan (gram)
Ekstrak buah apel manalagi	15	$= \frac{15}{100} \times 100\text{g}$	15
Gliserin	15	$= \frac{15}{100} \times 100\text{g}$	15
Natrium benzoate	0,1	$= \frac{0,1}{100} \times 100\text{g}$	0,1
Tween 80	1	$= \frac{1}{100} \times 100\text{g}$	1
Sodium sakarin	0,1	$= \frac{0,1}{100} \times 100\text{g}$	0,1
Oleum menthae	0,3	$= \frac{0,3}{100} \times 100\text{g}$	0,3
Aqua destilata ad	100	$100 - (15 + 15 + 0,1 + 1 + 0,1 + 0,3)$	68,5




Formula 2	Komposisi (%)	Perhitungan	Penimbangan (gram)
Ekstrak buah apel manalagi	15	$= \frac{15}{100} \times 100\text{g}$	15
Gliserin	20	$= \frac{20}{100} \times 100\text{g}$	20
Natrium benzoate	0,1	$= \frac{0,1}{100} \times 100\text{g}$	0,1
Tween 80	1	$= \frac{1}{100} \times 100\text{g}$	1
Sodium sakarin	0,1	$= \frac{0,1}{100} \times 100\text{g}$	0,1
Oleum menthae	0,3	$= \frac{0,3}{100} \times 100\text{g}$	0,3
Aqua destilata ad	100	$100 - (15 + 20 + 0,1 + 1 + 0,1 + 0,3)$	63,5

Formula 3	Komposisi (%)	Perhitungan	Penimbangan (gram)
Ekstrak buah apel manalagi	15	$= \frac{15}{100} \times 100\text{g}$	15
Gliserin	25	$= \frac{25}{100} \times 100\text{g}$	25
Natrium benzoate	0,1	$= \frac{0,1}{100} \times 100\text{g}$	0,1
Tween 80	1	$= \frac{1}{100} \times 100\text{g}$	1
Sodium sakarin	0,1	$= \frac{0,1}{100} \times 100\text{g}$	0,1
Oleum menthae	0,3	$= \frac{0,3}{100} \times 100\text{g}$	0,3
Aqua destilata ad	100	$100 - (15 + 25 + 0,1 + 1 + 0,1 + 0,3)$	58,5




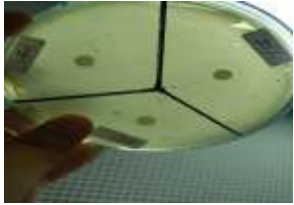
Lampiran 12. Identifikasi Bakteri *S. mutans* ATCC 25175 ATCC 25175

		
Uji pada media agar darah	Identifikasi Pewarnaan Gram	Uji Katalase
		
Uji Koagulase	Peremajaan	Suspensi Bakteri

Lampiran 13. Hasil orientasi ekstrak buah apel manalagi

		
Replikasi 1	Replikasi 2	Replikasi 3

Lampiran 14. Uji antibakteri sediaan obat kumur ekstrak buah apel manalagi

		
Replikasi I	Replikasi II	Replikasi III
		
Kontrol negatif		

Lampiran 15. Hasil uji mutu fisik sediaan obat kumur ekstrak buah apel manalagi













A. Viskositas

Formul a	Replikas i	Hari			
		1	7	14	21
F1	1	2,210	2,240	2,528	2,472
	2	2,320	2,810	2,368	2,420
	3	2,300	2,260	2,473	2,477
Rata-rata±SD		2,27±0,05 8	2,43±0,32 3	2,45±0,081	2,45±0,03 1
F2	1	2,539	2,621	2,679	2,624
	2	2,751	3,022	2,726	2,723
	3	2,699	2,876	2,539	2,790
Rata-rata±SD		2,66±0,11 0	2,83±0,20 2	2,64±0,097	2,71±0,08 3
F3	1	3,026	3,244	3,032	3,074
	2	3,192	4,295	2,907	2,988
	3	3,203	3,234	3,102	3,110
Rata-rata±SD		3,14±0,09 9	3,59±0,60 9	3,01±0,098	3,05±0,06 2
F4	1	1,749	1,726	1,650	1,650
	2	1,779	1,707	1,500	1,599
	3	1,736	1,751	1,774	1,646
Rata-rata±SD		1,75±0,02 2	1,71±0,02 2	1,64±0,137	1,63±0,02 8
F5	1	1,731	1,717	1,689	1,643
	2	1,823	1,728	1,712	1,656
	3	1,785	1,715	1,698	1,669
Rata-rata±SD		1,78±0,04 6	1,72±0,00 7	1,7±0,011	1,65±0,01 3
F6	1	1,756	1,699	1,690	1,630
	2	1,845	1,768	1,716	1,617
	3	1,865	1,798	1,711	1,626
Rata-rata±SD		1,82±0,05 8	1,75±0,05 0	1,706±0,01 3	1,62±0,00 6
K+	1	1,563	1,566	1,619	1,670
	2	1,616	1,640	1,672	1,624
	3	1,516	1,583	1,700	1,675
Rata-rata±SD		1,56±0,05 0	1,59±0,03 8	1,66±0,041	1,65±0,02 8

B. pH

Formula	Replikasi	Hari			
		1	7	14	21
F1	1	6,5	5,92	5,53	5,21
	2	6,44	5,93	5,49	5,18
	3	6,53	5,8	5,51	5,23
Rata-rata±SD		6,15±0,543	5,88±0,072	5,51±0,02	5,20±0,025
F2	1	6,23	6,20	5,89	5,78
	2	6,21	5,81	5,61	5,55
	3	6,23	5,89	5,75	5,71
Rata-rata±SD		6,22±0,011	5,96±0,011	5,75±0,14	5,68±0,17
F3	1	6,30	6,13	5,69	5,87
	2	6,28	5,99	5,77	5,68
	3	6,29	5,98	5,89	5,49
Rata-rata±SD		6,29±0,01	6,03±0,083	5,78±0,100	5,68±0,19
F4	1	6,12	6,08	5,62	5,44
	2	6,21	5,98	5,71	5,4
	3	6,19	5,99	5,61	5,41
Rata-rata±SD		6,17±0,047	6,01±0,055	5,64±0,055	5,68±0,117
F5	1	6,53	5,82	5,62	5,32
	2	6,49	5,91	5,59	5,29
	3	6,51	5,81	5,61	5,21
Rata-rata±SD		6,51±0,020	5,84±0,055	5,60±0,015	5,27±0,056
F6	1	6,67	6,01	5,51	5,29
	2	6,56	5,93	5,53	5,22
	3	6,59	5,91	5,49	5,28
Rata-rata±SD		6,60±0,056	5,95±0,052	5,51±0,02	5,26±0,037
K+	1	6,1	6,09	6,12	6,13
	2	6,12	6,11	6,13	6,1
	3	6,11	6,12	6,11	6,14
Rata-rata±SD		6,01±0,055	6,10±0,015	6,12±0,01	6,12±0,020

Lampiran 16. Alat penelitian

<p>Ayakan mesh</p> 	<p><i>Rotary evaporator</i></p> 
<p>Oven</p> 	<p><i>Moisture balance</i></p> 
<p><i>Sterling-Bidwell</i></p> 	<p>Timbangan analitik</p> 
<p>Viskometer Ostwald</p> 	<p>Desikator</p> 
<p>Bunsen</p> 	<p>Vortex</p> 
<p>Ph meter</p> 	<p>LAF (<i>Laminar air flow</i>)</p> 

Lampiran 17. Proses maserasi

<p>Buah apel manalagi</p> 	<p>Pengeringan buah apel manalagi</p> 
<p>Simplisia kering</p> 	<p>Pembuatan serbuk</p> 
<p>Pengayakan</p> 	<p>Penimbangan</p> 
<p>Proses maserasi</p> 	<p>Penyaringan</p> 
<p>Pengentalan ekstrak</p> 	<p>Ekstrak kental</p> 

Lampiran 18. Sertifikat Bakteri *S. mutans* ATCC 25175

PRO - Technology
 Laboratorium Uji Mikrobiologi
 Jalan Cempaka Putih No.69 - Jakarta Pusat
 Indonesia

SERTIFIKAT HASIL UJI

1. Bakteri : Stock Strain *Streptococcus mutans* ATCC 25175
 2. Nomor Uji Bakteri : V. 1. 5.
 3. Tanggal Uji bakteri : 7 - 11 Desember 2020

Urutan Hasil Uji

Strain V. 1. 5. Biakan Murni dari *Streptococcus mutans* ATCC 25175

I. Ciri-ciri koloni :

- Pewarnaan Gram : Sel bulat, kecil-kecil, tersusun seperti rantai, berwarna ungu, termasuk Gram positif.
- Di tanam pada media Muller Hinton Agar : Koloni bulat kecil, berwarna putih, dan permukaan koloni datar kering.
- Di tanam pada media Agar Darah : Koloni warna putih keruh, disekitar koloni berwarna merah.

II. Uji Fermentasi Karbohidrat dan Biokimia Penegasan

Uji Fermentasi Karbohidrat			Uji Fisiologi	
Glukosa	Asam (+)	Gas (-)	Katalase	(+) timbul gelembung gas
Laktosa	Asam (+)	Gas (-)	Koagulase (serum)	(-) serum tidak menggumpal
Maltosa	Asam (+)	Gas (-)	Oxidase	(+)
Sukrosa	Asam (+)	Gas (-)	Manitol	(+)

Catatan:

- Hasil Uji ini hanya berlaku untuk contoh yang diuji.

PRO - Technology
 Laboratorium Uji Mikrobiologi
 JAKARTA - INDONESIA

Lampiran 19. Hasil uji viskositas sediaan obat kumur ekstrak buah apel manalagi

Tests of Normality

formula	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Hari1	Formula 1	.321	3	.881	3	.328
	Formula 2	.294	3	.920	3	.454
	Formula 3	.324	3	.877	3	.314
	Formula 4	.183	3	.999	3	.934
	Formula 5	.268	3	.950	3	.571
	Formula 6	.301	3	.911	3	.422
	Kontrol Positif	.183	3	.999	3	.934
Hari7	Formula 1	.374	3	.776	3	.059
	Formula 2	.238	3	.976	3	.703
	Formula 3	.232	3	.980	3	.726
	Formula 4	.301	3	.911	3	.422
	Formula 5	.203	3	.994	3	.850
	Formula 6	.268	3	.951	3	.573
	Kontrol Positif	.301	3	.911	3	.422
Hari14	Formula 1	.248	3	.968	3	.659
	Formula 2	.292	3	.924	3	.466
	Formula 3	.240	3	.974	3	.692
	Formula 4	.247	3	.969	3	.663
	Formula 5	.192	3	.997	3	.895
	Formula 6	.317	3	.888	3	.348
	Kontrol Positif	.247	3	.969	3	.663
Hari21	Formula 1	.357	3	.815	3	.151
	Formula 2	.217	3	.988	3	.788
	Formula 3	.272	3	.947	3	.556
	Formula 4	.353	3	.823	3	.170
	Formula 5	.360	3	.808	3	.135
	Formula 6	.265	3	.953	3	.583
	Kontrol Positif	.353	3	.823	3	.170

a. Lilliefors Significance Correction

Paired Samples Test

	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
				Lower	Upper			
Paired 1: Hari1 - Hari7	-18914	28535	25594	-27280	-10548	-1.867	20	0.07
Paired 2: Hari4 - Hari21	-28035	28311	24114	-33915	-22155	-4.818	20	.000
Paired 3: Hari1 - Hari14	-24867	26781	24535	-31325	-18409	-3.873	20	.000
Paired 4: Hari7 - Hari21	25714	26187	23515	11512	39915	1.828	20	.120

Lampiran 20. Hasil uji pH sediaan obat kumur ekstrak buah apel manalagi

		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
Formula	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
Hari1	Formula 1	.253	3	..	.964	3	.637
	Formula 2	.175	3	..	1.000	3	1.000
	Formula 3	.282	3	..	.936	3	.510
	Formula 4	.304	3	..	.907	3	.407
	Formula 6	.175	3	..	1.000	3	1.000
	Formula 6	.175	3	..	1.000	3	1.000
	Kontrol Positif	.175	3	..	1.000	3	1.000
Hari7	Formula 1	.361	3	..	.807	3	.132
	Formula 2	.353	3	..	.824	3	.174
	Formula 3	.314	3	..	.893	3	.363
	Formula 4	.253	3	..	.964	3	.637
	Formula 6	.353	3	..	.824	3	.174
	Formula 6	.312	3	..	.896	3	.373
	Kontrol Positif	.253	3	..	.964	3	.637

Hari14	Formula 1	.175	3	..	1.000	3	1.000
	Formula 2	.253	3	..	.964	3	.637
	Formula 3	.175	3	..	1.000	3	1.000
	Formula 4	.175	3	..	1.000	3	1.000
	Formula 6	.353	3	..	.824	3	.174
	Formula 6	.175	3	..	1.000	3	1.000
	Kontrol Positif	.175	3	..	1.000	3	1.000
Hari21	Formula 1	.219	3	..	.987	3	.780
	Formula 2	.282	3	..	.936	3	.510
	Formula 3	.337	3	..	.855	3	.253
	Formula 4	.292	3	..	.923	3	.463
	Formula 6	.292	3	..	.923	3	.463
	Formula 6	.267	3	..	.951	3	.576
	Kontrol Positif	.292	3	..	.923	3	.463

a. Lilliefors Significance Correction

		Paired Samples Test							
		Paired Differences							
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
					Lower	Upper			
Pair 1	Hari1 - Hari7	.26190	.27723	.26254	.23960	.48424	5.908	20	.000
Pair 2	Hari14 - Hari21	.18010	.14173	.23298	.18058	.33260	5.435	20	.000
Pair 3	Hari1 - Hari14	.59238	.42238	.29017	.48113	.78864	6.427	20	.000
Pair 4	Hari7 - Hari21	.39857	.38288	.24888	.28274	.53838	6.934	20	.000

Lampiran 21. Hasil uji antibakteri sediaan obat kumur ekstrak buah apel manalagi

Tests of Normality

Formula	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Dayahambat - Formula 1	.253	3	.	.964	3	.637
Formula 2	.175	3	.	1.000	3	1.000
Formula 3	.253	3	.	.964	3	.637
Kontrol positif	.253	3	.	.964	3	.637
Kontrol negatif		3	.		3	

a. Lilliefors Significance Correction

One-Sample Test

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Dayahambat	6.400	14	.000	28.45333	18.9179	37.9888

ANOVA

Dayahambat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4150.657	4	1037.664	64854.021	.000
Within Groups	.160	10	.016		
Total	4150.817	14			

Dayahambat

Tukey HSD^a

Formula	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
Kontrol negatif	3	.0000				
Formula 1	3		20.1333			
Kontrol positif	3			35.1667		
Formula 2	3				41.5000	
Formula 3	3					45.4667
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.