

LAMPIRAN A
DATA PENGAMATAN

A.1 Pengamatan Pengujian Fitokimia Daun Jeruk Nipis

Tabel A.1 Data Hasil Pengujian Fitokimia Ekstrak Daun Jeruk Nipis

Uji	Hasil Uji		Keterangan
Flavonoid	Larutan Jingga	Berwarna	Mengandung Flavonoid
Saponin	Terbentuk Busa		Mengandung Saponin
Tanin	Larutan Kehitaman	Berwarna Hijau	Mengandung Tanin
Triterpenoid	Larutan Kemerahan	Berwarna	Mengandung Triterpenoid

A.2 Pengamatan Analisis pH Sampo Antiketombe

Tabel A.2 Data Hasil Analisis pH Sampo Antikutu

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Uji pH
30	3	7,32
	5	7,13
	7	6,85
	9	6,52
	11	6,25
40	3	7,45
	5	7,16
	7	6,87
	9	6,74
	11	6,28
50	3	7,71
	5	7,60
	7	6,89
	9	6,81
	11	6,31

A.3 Pengamatan Analisis Kadar Air Sampo Antikutu

Tabel A.3 Data Hasil Analisis Kadar Air Sampo Antikutu

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi Ekstrak (%)	Massa Cawan (gr)	Cawan+Sampel Awal (gr)	Cawan+Sampel Akhir (gr)	Massa Sampel Awal (gr)	Kadar Air (%)
30	3	50,9729	52,9736	51,2457	2,0007	86,34%
	5	64,6220	66,6273	64,8864	2,0053	86,63%
	7	64,6220	66,6232	64,8997	2,0012	86,12%
	9	48,2302	50,2385	48,5177	2,0083	85,68%
	11	48,2303	50,2604	48,5342	2,0301	85,03%
40	3	48,2300	50,2348	48,4970	2,0048	86,68%
	5	48,2302	50,2315	48,4945	2,0013	86,79%
	7	76,2860	78,2968	76,5593	2,0108	86,40%
	9	76,2858	78,2858	76,5504	2,0010	86,72%
	11	64,6217	66,6284	64,8925	2,0067	86,50%
50	3	76,2859	78,2960	76,5501	2,0101	86,85%
	5	50,9731	52,9737	51,2387	2,0006	86,72%
	7	50,9727	52,9950	51,2600	2,0223	85,79%
	9	64,6220	66,6263	64,8919	2,0043	86,53%
	11	50,9725	52,9806	51,2499	2,0081	86,18%

A.4 Pengamatan Analisis Viskositas Sampo Antikutu

1. Analisis Massa Jenis

Tabel A.4 Data Hasil Analisis Massa Jenis Sampo Antikutu

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi Ekstrak (%)	Massa Pikno+Sampel (gr)	Massa Sampel (gr)	Massa Jenis (gr/ml)
30	3	59,1003	25,4003	0,9883
	5	59,1226	25,4226	0,9927
	7	59,3912	25,6912	0,9996
	9	59,6215	25,9215	1,0086
	11	59,6977	25,9977	1,0115
40	3	59,1009	25,4009	0,9883
	5	59,2243	25,5243	0,9931
	7	59,4067	25,7067	0,1002
	9	59,6207	25,9207	1,0085
	11	59,6951	25,9951	1,0114
50	3	59,1012	25,4012	0,9883
	5	59,2103	25,5103	0,9925
	7	59,4074	25,7074	1,0002
	9	59,6211	25,9211	1,0086
	11	59,6998	25,9998	1,0116

2. Analisis Viskositas

Tabel A.5 Data Hasil Analisis Viskositas Sampo Antikutu

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi Ekstrak (%)	T1 (s)	T2 (s)	T3 (s)	T rata-rata (2)	Massa Jenis (gr/ml)	Viskositas (cP)
30	3	211,3	210,7	211,5	211,67	0,9883	1.183,3028
	5	233,5	233,0	231,7	232,733	0,9927	1.309,9630
	7	249,5	248,1	247,8	248,467	0,9996	1.408,2440
	9	270,6	270,1	271,5	270,733	1,0086	1.540,2575
	11	284,7	285,1	285,7	285,167	1,0115	1.635,4312
40	3	218,4	216,9	217,7	217,667	0,9883	1.219,7302
	5	236,4	237,1	235,7	236,40	0,9931	1.331,1393
	7	252,2	252,0	251,7	251,967	0,1002	1.428,9386
	9	272,8	272,2	273,1	272,70	1,0085	1.559,3517
	11	286,2	285,9	285,7	285,933	1,0114	1.639,7222
50	3	221,1	220,6	220,1	220,60	0,9883	1.236,1676
	5	238,3	237,2	236,8	237,433	0,9925	1.336,2828
	7	255,5	254,8	253,7	254,667	1,0002	1.444,2506
	9	275,6	273,6	273,1	274,100	1,0086	1.567,5120
	11	290,5	290,9	289,7	290,167	1,0116	1.665,4789

A.5 Pengamatan Analisis Uji Tinggi Busa

Tabel A.6 Data Hasil Analisis Tinggi Busa Sampo Antikutu

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Uji Tinggi Busa (cm)
30	3	6,5
	5	7,1
	7	7,6
	9	8,5
	11	9,1
40	3	6,8
	5	7,4
	7	8
	9	8,6
	11	9,2
50	3	6,9
	5	7,5
	7	8,2
	9	8,6
	11	9,1

A.6 Pengamatan Pengujian Efektifitas Sampo

Tabel A.7 Data Hasil Pengujian Efektifitas Sampo Antikutu

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Waktu Mati (Menit)						Jumlah Kutu yang Mati
		5	10	15	20	25	30	
30	3	1	1	1	1	1	-	5
	5	1	1		3	-	-	5
	7	5	-	-	-	-	-	5
	9	5	-	-	-	-	-	5
	11	5	-	-	-	-	-	5
40	3	1	1	1	1	1	-	5
	5	1	1	1	-	2	-	5
	7	4	1	-	-	-	-	5
	9	5	-	-	-	-	-	5
	11	5	-	-	-	-	-	5
50	3	1	1	1	1	1	-	5
	5	1	1	3	-	-	-	5
	7	5	-	-	-	-	-	5
	9	5	-	-	-	-	-	5
	11	5	-	-	-	-	-	5

A.7 Pengamatan Analisis Organoleptik Sampo Antikutu

a. Kesukaan Terhadap Warna Sampo Antikutu

Tabel A.8 Data Hasil Kesukaan Terhadap Warna Sampo Antikutu

No	3% 30 m	5% 30 m	7% 30 m	9% 30 m	11% 30 m	3% 40 m	5% 40 m	7% 40 m	9% 40 m	11% 40 m
1.	4	3	5	3	5	4	4	5	5	5
2.	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
3.	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3
4.	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4
5.	4	4	3	3	3	5	4	4	3	3
6.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7.	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4
8.	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
9.	5	3	5	4	4	5	5	4	4	3
10.	4	3	4	4	4	4	3	2	2	2
11.	4	3	4	4	3	4	4	4	2	2
12.	5	4	4	4	3	5	4	3	3	3
13.	3	3	2	2	3	4	2	3	2	3
14.	2	4	4	4	5	2	4	4	5	4
15.	3	4	4	3	3	3	5	3	4	4
16.	5	3	3	3	3	5	1	2	3	3
17.	4	3	4	5	3	3	4	5	3	4
18.	4	3	2	3	4	2	4	3	2	4
19.	3	4	4	5	3	5	4	5	5	2
20.	3	4	3	4	5	2	2	3	3	4
21.	1	3	2	3	2	2	3	3	4	2
22.	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2
23.	5	2	2	3	2	5	2	4	1	2
24.	1	2	2	3	3	3	4	4	4	4
25.	3	4	3	3	3	4	3	3	2	3
Total	86	84	85	89	86	91	87	90	82	82
Rata-Rata	3,44	3,36	3,4	3,56	3,44	3,64	3,48	3,6	3,28	3,28

b. Kesukaan Terhadap Aroma Sampo Antikutu

Tabel A.9 Data Hasil Kesukaan Terhadap Aroma Sampo Antikutu

No	3% 30 m	5% 30 m	7% 30 m	9% 30 m	11% 30 m	3% 40 m	5% 40 m	7% 40 m	9% 40 m	11% 40 m
----	------------	------------	------------	------------	-------------	------------	------------	------------	------------	-------------

1	4	3	4	3	5	4	4	5	5	5
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	5	4	3	4	5	5	4	4	3	3
4	3	3	3	3	1	3	3	3	1	2
5	4	3	3	3	3	5	4	4	4	3
6	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4
7	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5
8	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
9	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
12	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3
13	3	3	2	2	3	2	3	3	5	3
14	4	3	2	4	5	3	5	5	2	5
15	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4
16	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4
17	3	4	5	4	3	3	4	4	5	5
18	3	3	4	4	5	4	4	3	3	4
19	3	4	5	5	4	4	3	3	2	4
20	1	2	2	3	3	4	4	4	5	5
21	2	4	3	4	3	2	4	2	2	3
22	2	2	2	2	2	2	4	2	2	3
23	3	3	3	1	3	3	5	2	3	3
24	3	3	4	5	5	2	2	3	3	4
25	3	5	4	3	4	4	3	3	3	4
Total	87	86	87	89	92	89	95	88	86	95
Rata-Rata	3,48	3,44	3,48	3,56	3,68	3,56	3,8	3,52	3,44	3,8

c. Kesukaan Terhadap Tekstur Sampo Antikutu

Tabel A.10 Data Hasil Kesukaan Terhadap Tekstur Sampo Antikutu

No	3% 30 m	5% 30 m	7% 30 m	9% 30 m	11% 30 m	3% 40 m	5% 40 m	7% 40 m	9% 40 m	11% 40 m
1	4	3	3	3	4	4	4	5	5	5
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	5	4	3	4	3	3	4	3	3
4	3	4	3	4	4	2	3	3	3	1
5	3	4	3	4	3	3	4	4	4	3
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4
9	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4
10	4	4	4	3	4	4	2	4	3	4
11	4	4	4	4	3	4	2	3	4	3
12	3	4	4	4	2	3	3	2	3	3
13	3	2	2	2	2	3	2	2	3	3
14	2	3	3	3	2	2	2	3	3	2
15	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
16	5	1	3	3	3	2	2	2	2	3
17	3	4	4	5	4	4	4	3	3	4
18	3	3	2	3	4	5	3	4	5	3
19	2	3	3	3	4	5	5	5	3	3
20	3	4	4	4	4	2	2	2	3	3
21	1	2	3	4	2	2	2	3	2	4
22	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
23	3	2	3	2	3	2	3	5	5	3
24	3	4	4	4	5	2	3	3	4	4
25	4	4	3	2	4	5	2	3	4	3

Total	84	88	85	87	89	86	78	86	90	83
Rata-Rata	3,36	3,52	3,4	3,48	3,56	3,44	3,12	3,44	3,6	3,32

LAMPIRAN B

URAIAN PERHITUNGAN

B.1 Menghitung % Kadar Air Sediaan Sampo Antikutu

Contoh : Sampel dengan konsentrasi ekstrak daun jeruk nipis 3% dan waktu pengadukan 30 menit.

Diketahui :

- Berat cawan kosong (m_1) = 50,9729 gram
- Berat cawan + sampel sebelum dikeringkan (m_2) = 52,9736 gram
- Berat sampel = 2,0007 gram
- Berat cawan + sampel setelah dikeringkan (m_3) = 51,2457 gram

Ditanya : % Kadar Air

Penyelesaian :

$$\begin{aligned}
 \text{Kadar air (\%)} &= \frac{m_2 - m_3}{m_2 - m_1} \times 100\% \\
 &= \frac{(52,9736 - 51,2457) \text{ gram}}{52,9736 - 50,9729 \text{ gram}} \times 100\% \\
 &= 86,36 \%
 \end{aligned}$$

Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat dilihat pada Tabel berikut ini :

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Kadar Air (%)
30	3	86,34
	5	86,63
	7	86,12
	9	85,68
	11	85,03
40	2	86,68
	4	86,79
	6	86,40
	8	86,72
	10	86,50

	2	86,85
	4	86,72
50	6	85,79
	8	86,53
	10	86,18

B.2 Menghitung Massa Jenis Sediaan Sampo Antikutu

- Mencari Volume Piknometer

Massa pikno = 33,7 gram

Massa pikno + aquadest = 59,1 gram

Massa aquades = (59,1 – 33,7) gram = 25,4 gram

Massa jenis aquadest = 0,99 gr/ml

Ditanya : Volume Piknometer?

Penyelesaian :

$$V = \frac{m}{\rho} = \frac{25,4 \text{ gram}}{0,99 \text{ gr/ml}} = 25,7 \text{ ml}$$

- Contoh : Sampel dengan Konsentrasi ekstrak daun jeruk nipis 3% dan waktu pengadukan 30 menit.

Diketahui :

Massa pikno + sampel = 59,1003 gram

Massa sampel = 25,4003 gram

Ditanya : ρ ...?

Penyelesaian :

$$\rho = \frac{m}{v} = \frac{25,4003 \text{ gram}}{25,7 \text{ ml}} = 0,9883 \text{ gr/ml}$$

Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat dilihat pada Tabel berikut ini :

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Massa Jenis (gr/ml)
30	3	0,9883
	5	0,9927
	7	0,9996
	9	1,0086
	11	1,0115
40	3	0,9883
	5	0,9931
	7	0,1002
	9	1,0085

	11	1,0114
	3	0,9883
	5	0,9925
50	7	1,0002
	9	1,0086
	11	1,0116

B.3 Menghitung Viskositas Sediaan Sampo Antikutu

Contoh : Sampel dengan Konsentrasi ekstrak daun jeruk nipis 3% dan waktu pengadukan 30 menit.

Diketahui :

$$T_1 = 211,3 \text{ s}, T_2 = 210,7 \text{ s}, T_3 = 211,5 \text{ s}, T_{\text{rata-rata}} = 211,67 \text{ sekon}$$

$$P_2 = 0,9883 \text{ gr/ml}$$

$$P_1 = 8,1 \text{ gr/ml}$$

$$K = 0,7 \text{ mPa.S.cm}^3/\text{gr.s}$$

Ditanya : μ ...?

Penyelesaian :

$$\begin{aligned} \mu &= K (\rho_1 - \rho_2)t \\ &= \left(0,7 \text{ mPa.S.} \frac{\text{cm}^3}{\text{gr.s}} \right) \left(8,1 \frac{\text{gr}}{\text{cm}^3} - 0,9883 \frac{\text{gr}}{\text{cm}^3} \right) (211,167 \text{ s}) \\ &= (0,7 \text{ mPa.s})(7,1117)(211,167) \\ &= 1.183,3028 \text{ mPa.s} \\ &= 1.183,3028 \text{ cP} \end{aligned}$$

Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat dilihat pada Tabel berikut ini :

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Viskositas (cP)
30	3	1.183,3028
	5	1.309,9630
	7	1.408,2440
	9	1.540,2575
	11	1.635,4312
40	3	1.219,7302
	5	1.331,1393
	7	1.428,9386
	9	1.559,3517
	11	1.639,7222
50	3	1.236,1676
	5	1.336,2828
	7	1.444,2506

	9	1.567,5120
	11	1.665,4789

B.4 Perhitungan Data Statistik untuk Hasil Uji Organoleptik

a. Kesukaan Terhadap Warna

Contoh : Sampel dengan Konsentrasi ekstrak daun jeruk nipis 3% dan waktu pengadukan 40 menit sebagai sampel dengan skor tertinggi

Diketahui :

$$\text{Jumlah total skor} = 91$$

$$\text{Jumlah panelis} = 25$$

$$\text{Jumlah skor 2} = 6$$

$$\text{Jumlah skor 3} = 4$$

$$\text{Jumlah skor 4} = 8$$

$$\text{Jumlah skor 5} = 7$$

Ditanya : Hasil Organoleptik..?

Penyelesaian :

- $$X = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$= \frac{91}{25}$$

$$= 3,64$$
- $$S^2 = \sum_{i=1}^n (X_i - X)^2$$

$$S^2 = \frac{7(5 - 3,64)^2 + 8(4 - 3,64)^2 + 4(3 - 3,64)^2 + 6(2 - 3,64)^2}{25}$$

$$S^2 = \frac{12,9472 + 1,0368 + 1,6384 + 16,1376}{25}$$

$$S^2 = \frac{31,76}{25}$$

$$S = \sqrt{1,2704}$$

$$S = 1,127$$
- $$P \left(X - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq P \left(X + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$P\left(3,64 - \left(1,96 \cdot \frac{1,127}{\sqrt{25}}\right)\right) \leq \mu \leq P\left(3,64 + \left(1,96 \cdot \frac{1,127}{\sqrt{25}}\right)\right)$$

$$P\left(3,64 - \frac{2,20892}{5}\right) \leq \mu \leq P\left(3,64 + \frac{2,20892}{5}\right)$$

$$P(3,20) \leq \mu \leq P(4,08)$$

Interval nilai organoleptik kesukaan warna adalah 3,20 – 4,08 dan untuk penulisan nilai akhir kesukaan warna adalah 3,20 dan dibulatkan menjadi 3,00 (agak suka). Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut :

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Kesukaan Terhadap Warna	
		P min	P max
30	3	3,01	3,87
	5	3,12	3,61
	7	3,05	3,75
	9	3,29	3,83
	11	3,13	3,75
40	3	3,20	4,08
	5	3,09	3,87
	7	3,32	3,88
	9	2,89	3,67
	11	3,03	3,53
50	3	2,89	3,75
	5	3,03	3,61
	7	3,24	3,72
	9	3,22	3,82
	11	3,11	3,69

b. Kesukaan Terhadap Aroma

Contoh : Sampel dengan Konsentrasi ekstrak daun jeruk nipis 3% dan waktu pengadukan 30 menit

Diketahui :

Jumlah total skor = 87

Jumlah panelis = 25

Jumlah skor 1 = 1

Jumlah skor 2 = 2

Jumlah skor 3 = 9

$$\text{Jumlah skor 4} = 10$$

$$\text{Jumlah skor 5} = 2$$

Ditanya : Hasil Organoleptik..?

Penyelesaian :

- $$X = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

$$= \frac{87}{25}$$

$$= 3,48$$
- $$S^2 = \sum_{i=1}^n (X_i - X)^2$$

$$S^2 = \frac{2(5 - 3,48)^2 + 10(4 - 3,48)^2 + 9(3 - 3,48)^2 + 2(2 - 3,48)^2 + (1 - 3,48)^2}{25}$$

$$S^2 = \frac{4,6208 + 2,704 + 2,0736 + 4,3808 + 6,1504}{25}$$

$$S^2 = \frac{19,9296}{25}$$

$$S = \sqrt{0,797168}$$

$$S = 0,893$$
- $$P \left(X - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq P \left(X + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$P \left(3,48 - \left(1,96 \cdot \frac{0,893}{\sqrt{25}} \right) \right) \leq \mu \leq P \left(3,48 + \left(1,96 \cdot \frac{0,893}{\sqrt{25}} \right) \right)$$

$$P \left(3,48 - \frac{1,7499}{5} \right) \leq \mu \leq P \left(3,48 + \frac{1,7499}{5} \right)$$

$$P(3,13) \leq \mu \leq P(3,83)$$

Interval nilai organoleptik kesukaan aroma adalah 3,13 – 3,83 dan untuk penulisan nilai akhir kesukaan aroma adalah 3,12 dan dibulatkan menjadi 3,00 (agak suka). Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut :

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Kesukaan Terhadap Aroma	
		P min	P max
20	2	3,13	3,83
	4	3,17	3,87
	6	3,15	3,65
	8	3,18	3,78
	10	3,22	3,90

	2	3,01	3,87
	4	3,58	4,02
30	6	3,27	3,77
	8	2,97	3,91
	10	3,55	4,05
	2	3,26	3,94
	4	2,70	3,62
40	6	2,99	3,73
	8	3,34	3,78
	10	3,55	4,05

c. Kesukaan Terhadap Tekstur

Contoh : Sampel dengan Konsentrasi ekstrak daun jeruk nipis 3% dan waktu pengadukan 30 menit

Diketahui :

$$\text{Jumlah total skor} = 84$$

$$\text{Jumlah panelis} = 25$$

$$\text{Jumlah skor 1} = 1$$

$$\text{Jumlah skor 2} = 2$$

$$\text{Jumlah skor 3} = 10$$

$$\text{Jumlah skor 4} = 11$$

$$\text{Jumlah skor 5} = 2$$

Ditanya : Hasil Organoleptik..?

Penyelesaian :

$$\begin{aligned} \bullet \quad X &= \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} \\ &= \frac{84}{25} \\ &= 3,36 \\ \bullet \quad S^2 &= \sum_{i=1}^n (X_i - X)^2 \\ S^2 &= \frac{2(5 - 3,36)^2 + 11(4 - 3,36)^2 + 10(3 - 3,36)^2 + 2(2 - 3,36)^2 + (1 - 3,36)^2}{25} \\ S^2 &= \frac{5,3792 + 4,5056 + 1,296 + 3,6992 + 5,5696}{25} \\ S^2 &= \frac{20,4496}{25} \\ S &= \sqrt{0,817986} \end{aligned}$$

$$S = 0,904$$

$$\bullet P \left(X - \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right) \leq \mu \leq P \left(X + \left(1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}} \right) \right)$$

$$P \left(3,36 - \left(1,96 \cdot \frac{0,904}{\sqrt{25}} \right) \right) \leq \mu \leq P \left(3,36 + \left(1,96 \cdot \frac{0,904}{\sqrt{25}} \right) \right)$$

$$P \left(3,36 - \frac{1,77184}{5} \right) \leq \mu \leq P \left(3,36 + \frac{1,77184}{5} \right)$$

$$P(3,01) \leq \mu \leq P(3,71)$$

Interval nilai organoleptik kesukaan bentuk adalah 3,01 – 3,71 dan untuk penulisan nilai akhir kesukaan bentuk adalah 3,01 dan dibulatkan menjadi 3,00 (agak suka). Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut :

Waktu Pengadukan (menit)	Konsentrasi (%)	Kesukaan Terhadap Bentuk	
		P min	P max
20	2	3,01	3,71
	4	3,17	3,87
	6	3,24	3,56
	8	3,26	3,70
	10	3,27	3,84
30	2	2,97	3,91
	4	2,80	3,44
	6	3,12	3,76
	8	3,32	3,88
	10	3,05	3,59
40	2	3,38	3,82
	4	3,48	3,96
	6	3,32	3,88
	8	3,03	3,85
	10	3,23	3,73

LAMPIRAN C

DOKUMENTASI PENELITIAN

C.1 Proses Pembuatan Ekstrak Daun Jeruk Nipis



Membersihkan Daun jeruk nipis dari zat pengotornya dan mengeringkan dalam suhu ruang



Menghaluskan daun jeruk nipis dengan blender



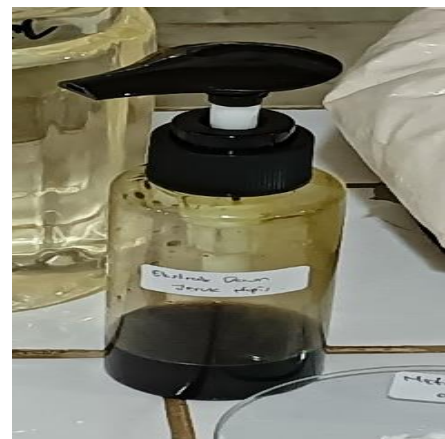
Menimbang daun jeruk nipis 500 gram



Melakukan maserasi selama 1 hari



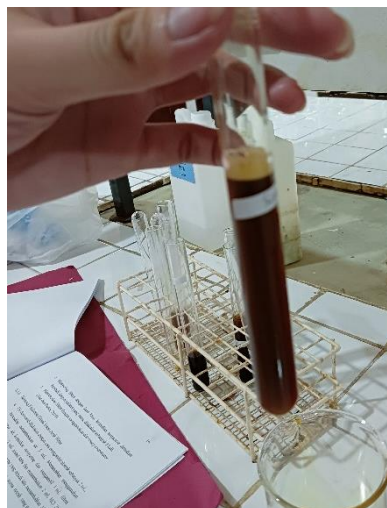
Menguapkan pelarut dengan rotary evaporator



Diperoleh ekstrak daun jeruk nipis



Melakukan analisa flavanoid



Melakukan analisa saponin



Melakukan analisa tanin



Melakukan analisa triterpenoid

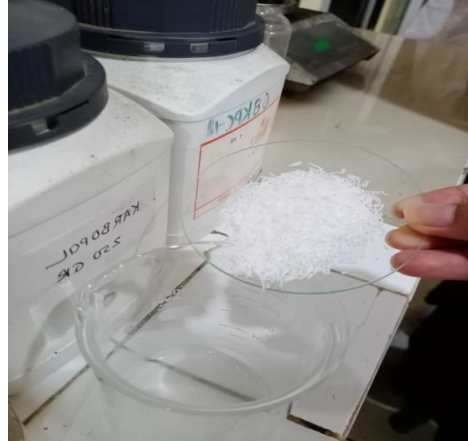


Melakukan analisa alkhaloid

C.2 Proses Pembuatan Sampo Antikutu



Menimbang semua bahan yang diperlukan



Membuat sediaan I dengan mencampurkan SLS 5 gram, 15 ml aquadest, 5 ml propilen glikol dan 15 ml cocoamidopropil betaine



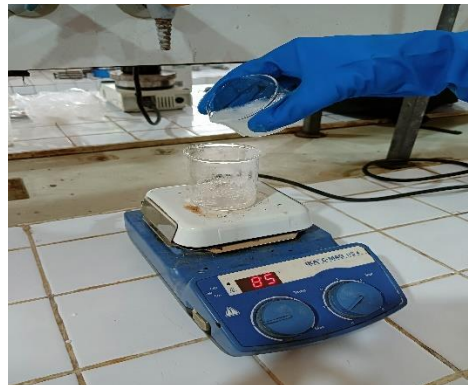
Membuat sediaan II dengan mencampurkan 0,1 NaCl, metil paraben masing-masing 0,3 gram, dan aquadest sebanyak 10 ml. Dihomogenkan



Membuat sediaan III dengan meleburkan setil alkohol 2 gram



Membuat sediaan IV dengan malarutkan 0,3 gram karboksil metil selulosa dengan 10 ml aquadest



Mencampurkan semua sediaan. Menambahkan *fragrance* sebanyak 3 tetes, ekstrak daun jeruk nipis dengan variasi 3%, 5%, 7%, 9% dan

11%, aquadest sampai volume 100 ml. Sediaan diaduk menggunakan *magnetic stirrer* di atas *hotplate* pada suhu 70°C dengan variasi waktu 30, 40 dan 50 menit



Diperoleh sampo ekstrak daun jeruk nipis

C.3 Proses Analisa Produk



Melakukan analisa pH menggunakan pH meter



Melakukan analisa tinggi busa



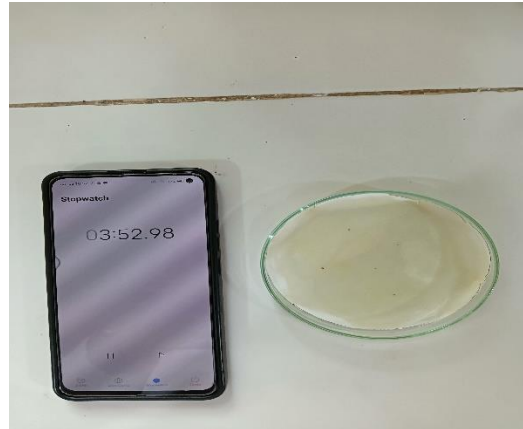
Memasukkan sampel ke dalam oven pada suhu 100°C selama 2 jam untuk melakukan analisa kadar air



Mendiamkan sampel di dalam desikator selama 10 menit dan menimbanginya menggunakan neraca analitik



Melakukan analisa viskositas sampo



Melakukan analisa sampo terhadap kutu