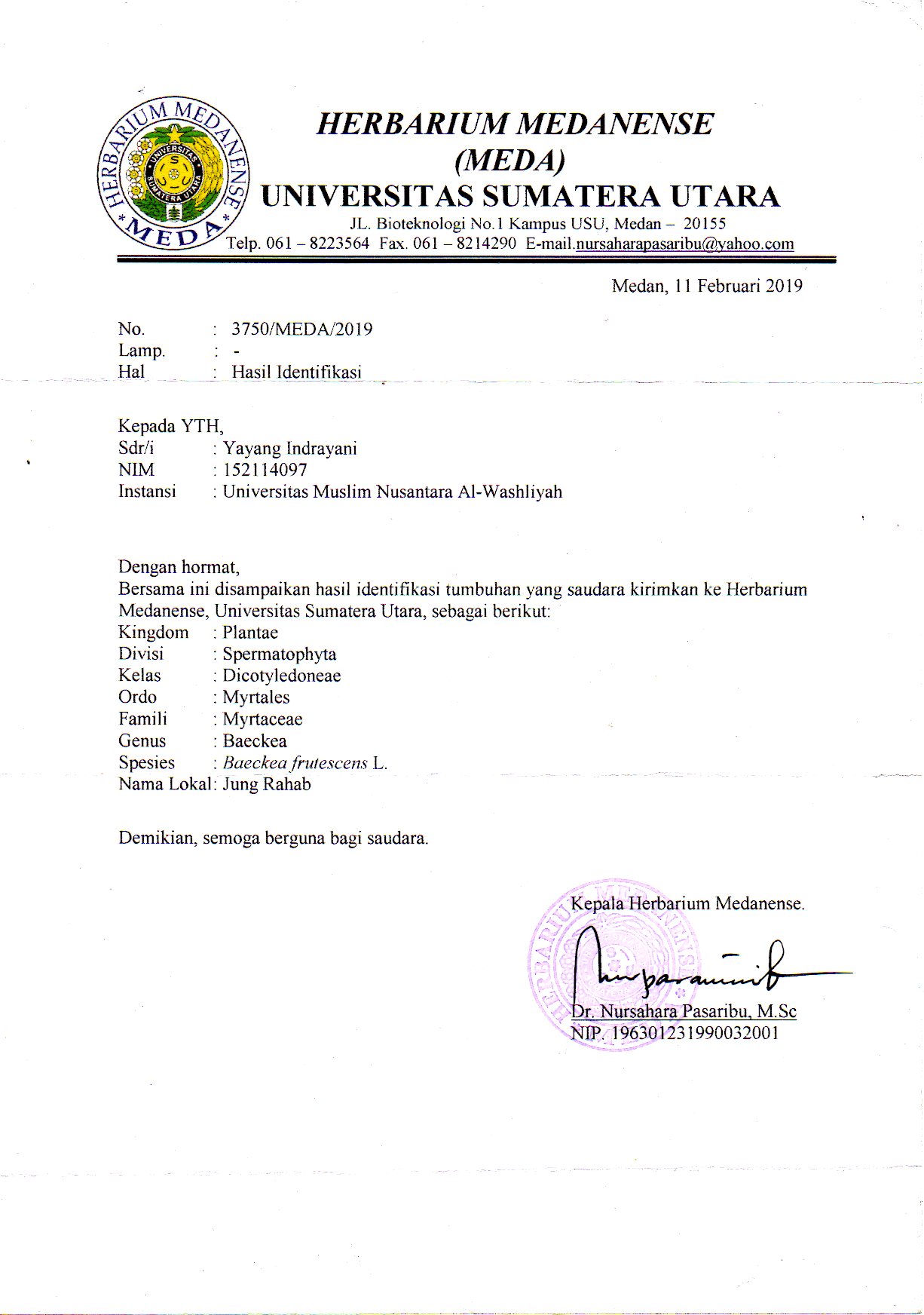
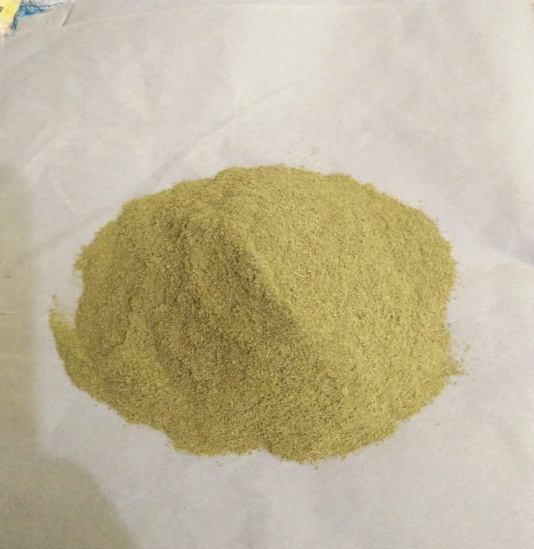
**Lampiran 1.** Identifikasi tumbuhan



**Lampiran 2.** Gambar tumbuhan daun jung rahab dan hasil pengolahan

Tumbuhan jung rahab Daun segar jung rahab



Serbuk simplisia daun jung rahab

**Lampiran 3. Perhitungan hasil penetapan kadar air daun jung rahab**

1. Perhitungan penetapan kadar air simplisia daun jung rahab

Kadar air = Volume air (ml) x 100%

Berat sampel (g)

1. Sampel 1

Berat sampel = 5,0002 g

Volume 1 = 0,8 ml

Volume 2 = 1,2 ml

Kadar air = x 100% = 7,99%

1. Sampel 2

Berat sampel = 5,0005 g

Volume 1 = 1,0 ml

Volume 2 = 1,4 ml

Kadar air = x 100 % = 7,99%

1. Sampel 3

Berat sampel = 5,0008 g

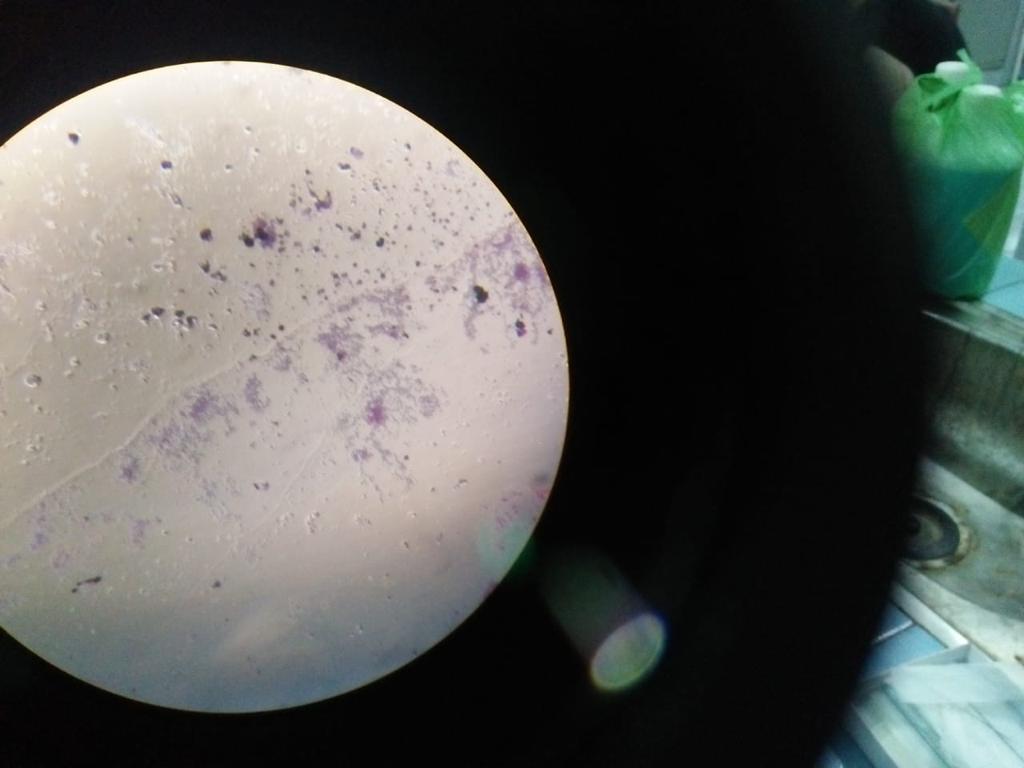
Volume 1 = 0,8 ml

Volume 2 = 1,3 ml

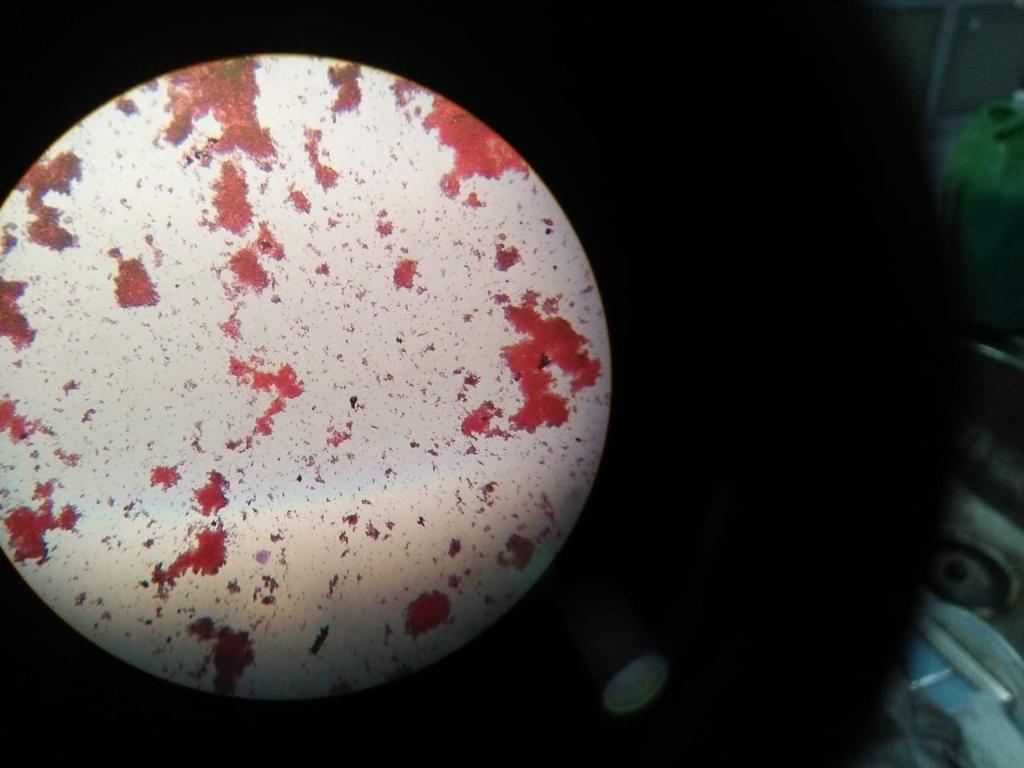
Kadar air = x 100% = 9,99%

Kadar air rata-rata = = 8,66%

**Lampiran 4. Gambar hasil identifikasi bakteri**

****

**Gambar mikroskopik bakteri Gram positif**

****

**Gambar mikroskopik bakteri Gram negatif**

**Lampiran 5.** Bagan Alir Pembuatan Simplisia

Daun jung rahab

Disorbasi basah

Dicuci dengan air

mengalir dan ditiriskan

Dikeringkan, dengan cara diangin-anginkan

Dirajang tipis-tipis

Ditimbang

Berat basah daun jung rahab 4000 g

Dikeringkan dalam lemari pengering pada suhu 40-600C, disortasi kering kemudian ditimbang kembali

Berat kering simplisia daun jung rahab 3500 g

Dihaluskan dengan menggunakan belender

Disimpan dalam wadah tertutup rapat

Serbuk Simplisia 550 g

Karekterisasi simplisia

Kadar air 8,66575 %

**Lampiran 6.** Bagan Alir Pembuatan Ekstrak

Serbuk Simplisia 500 g

Dimasukan dalam wadah kaca

Dibasahi pelarut etil asetat sebanyak 3,75 L, sambil diaduk hingga sampel basah merata

Dibiarkan hingga 5 hari pada temperatur kamar sabmil sesekali diaduk, kemudian disaring

Ampas

Filtrat 1

Dimaserasi kembali dengan pelarut etil asetat sebanyak 1,25 L selama 2 hari Disaring

Ampas

Filtrat 2

Ditambah dengan filtrat 1

Meserat

Cairan dipekatkan dengan Rotary evaporator pada suhu 600C

Ekstrak Kental 40 g (rendemen 9,5%)