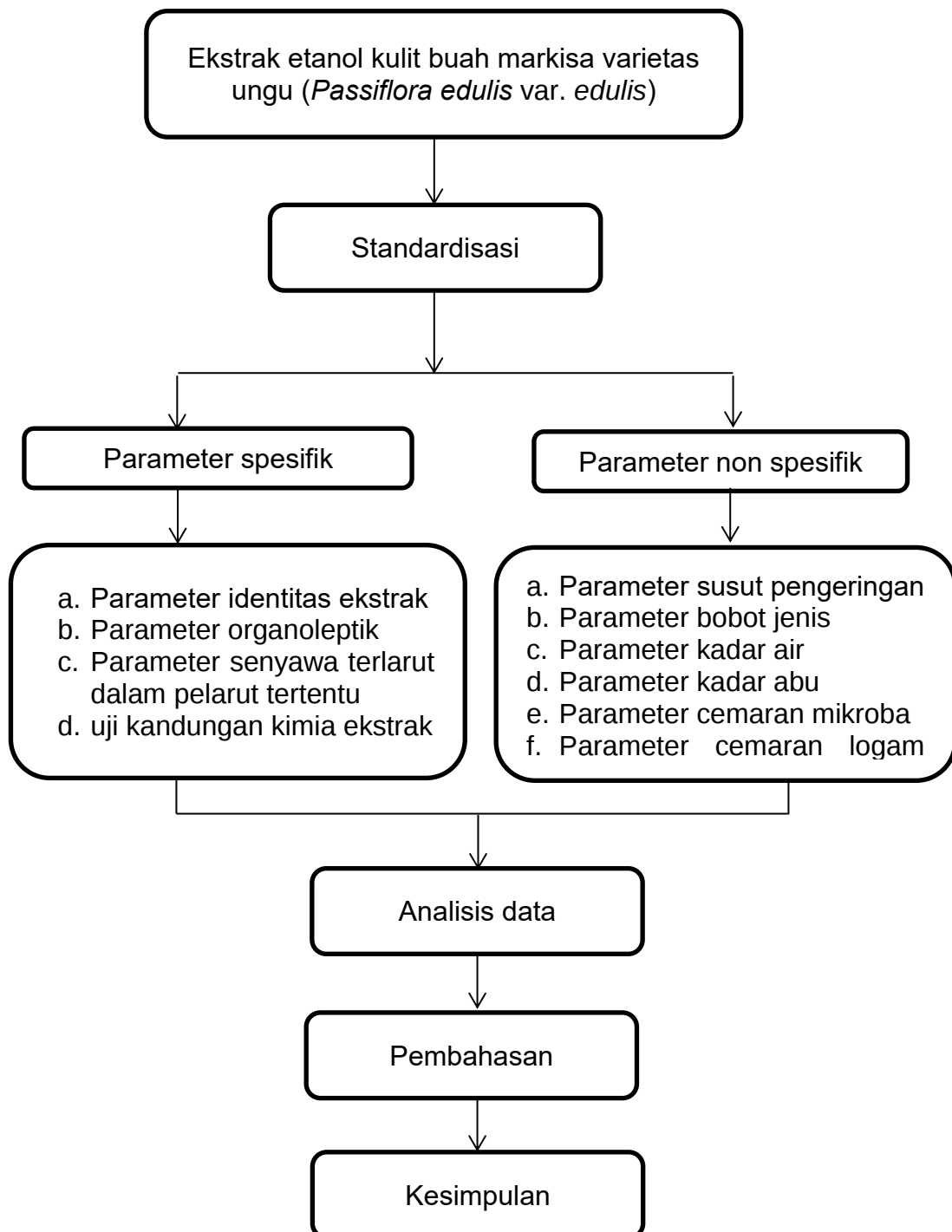
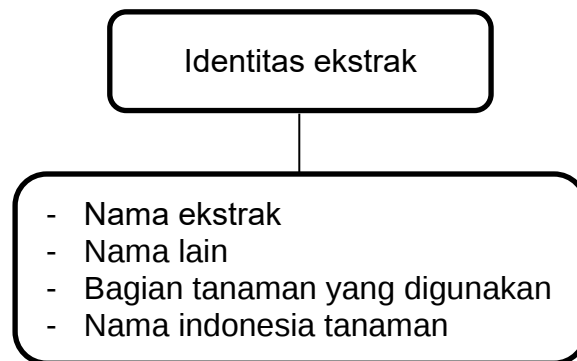


LAMPIRAN

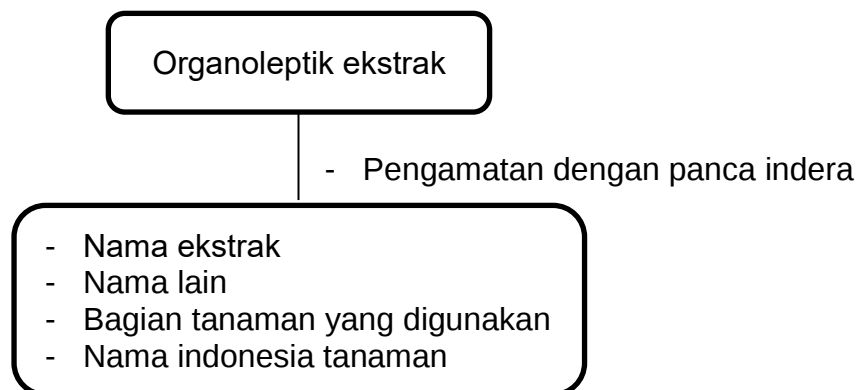
Lampiran 1. Skema kerja standardisasi ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)



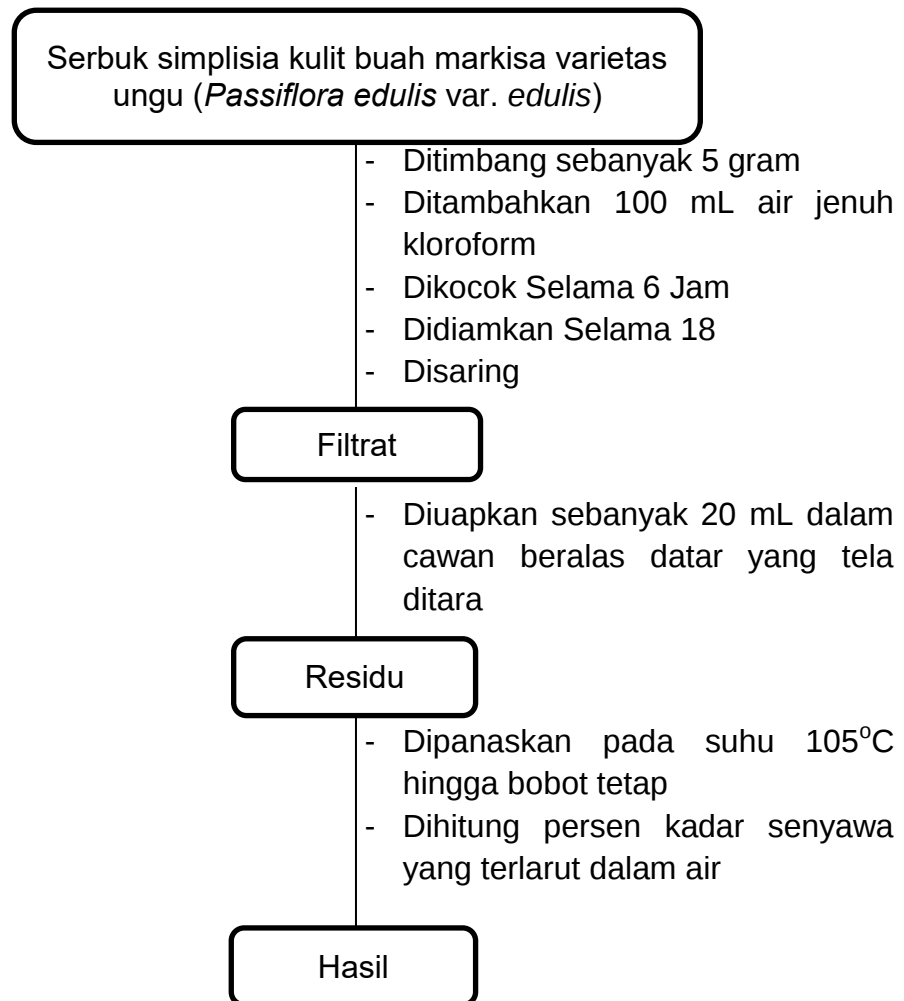
a. Parameter identitas ekstrak



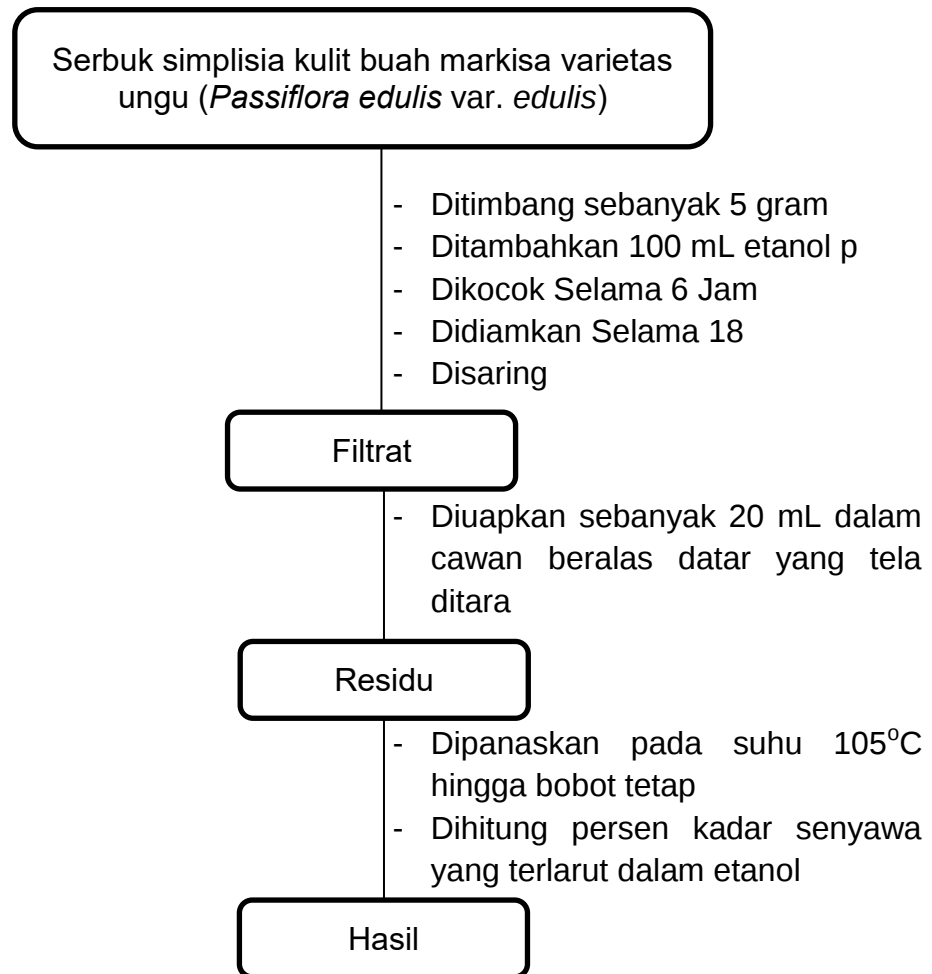
b. Parameter organoleptik



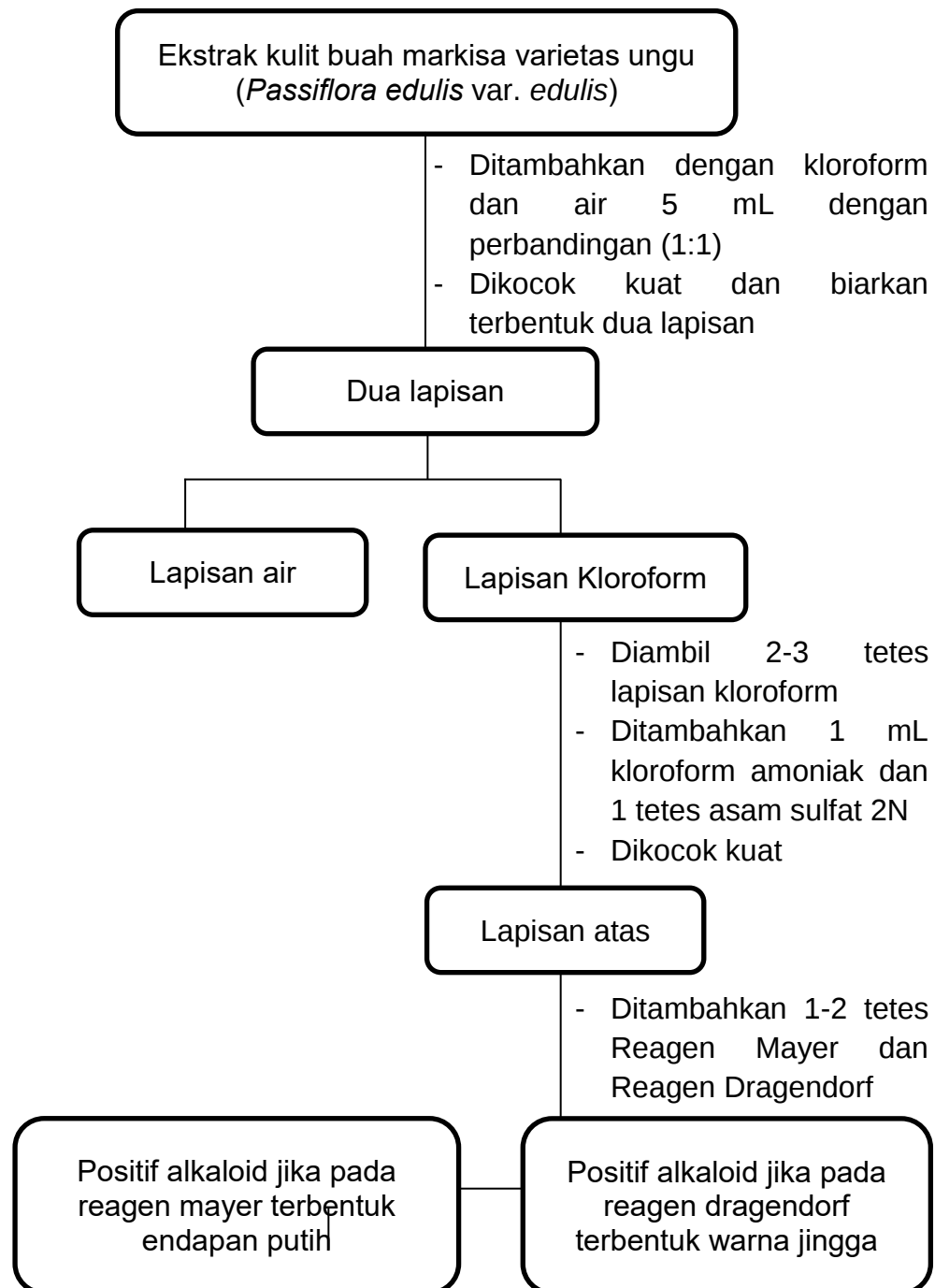
c. Parameter kadar senyawa yang terlarut dalam air



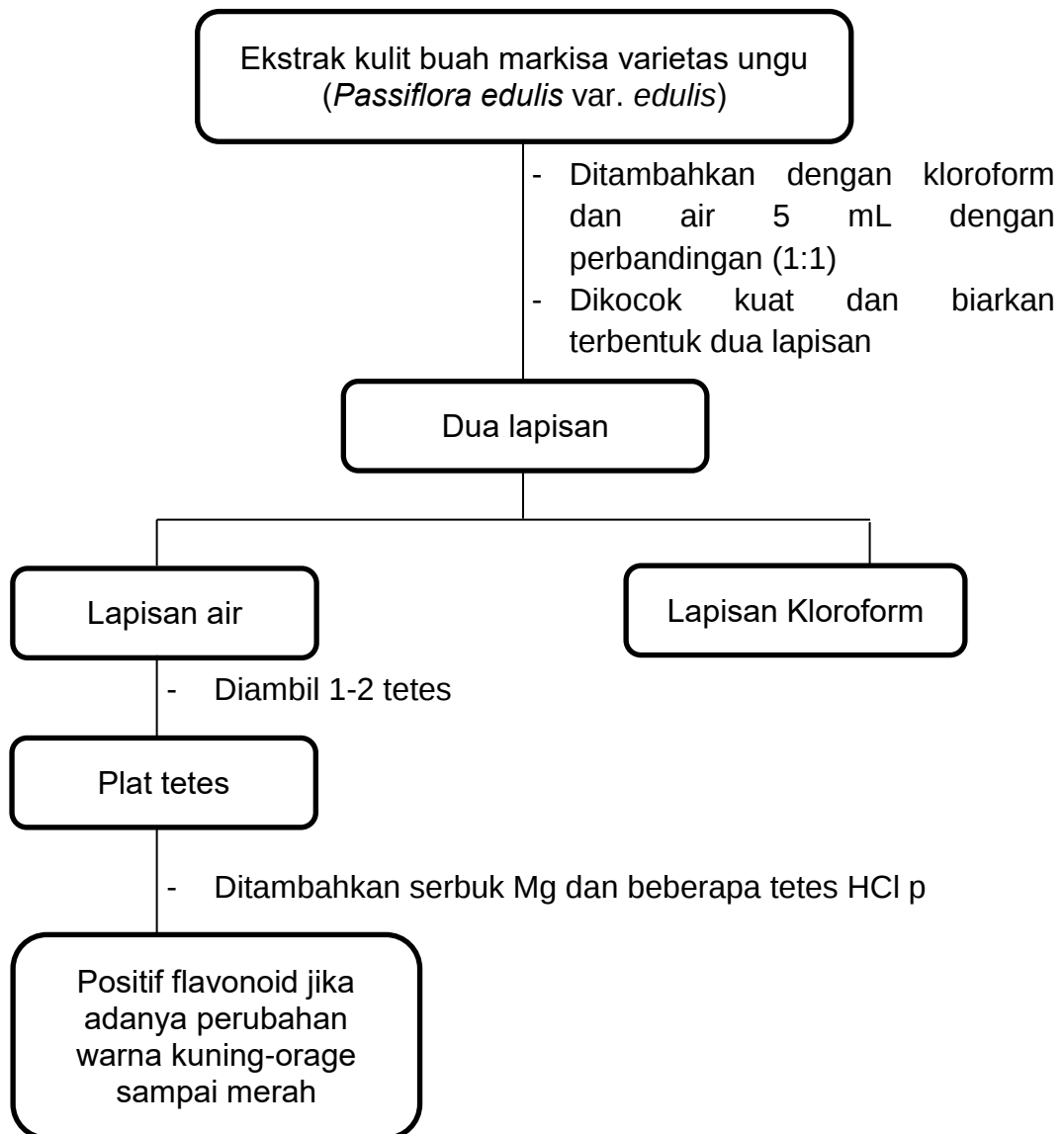
d. Parameter kadar senyawa yang larut dalam etanol



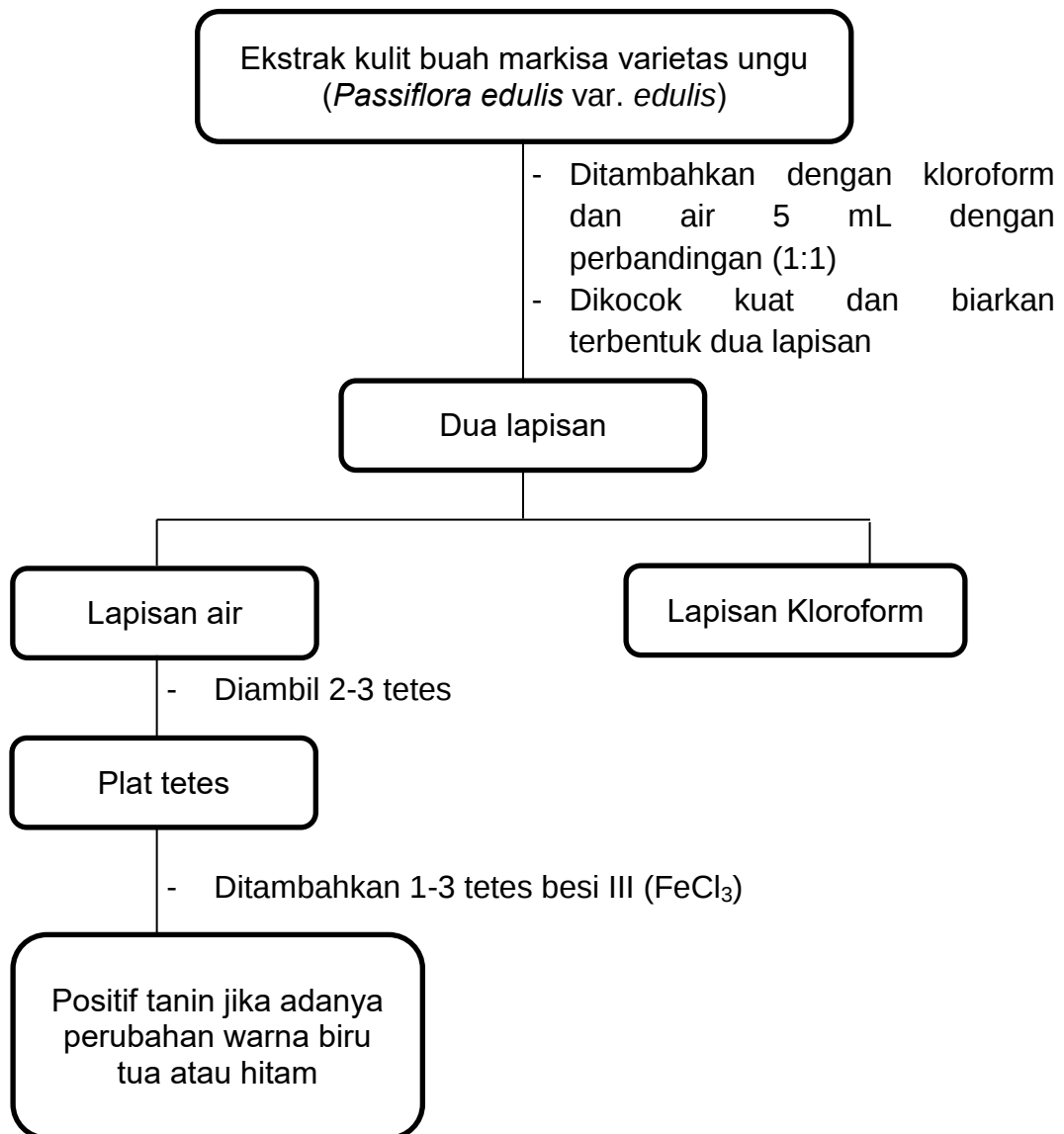
e. Uji kandungan senyawa alkaloid



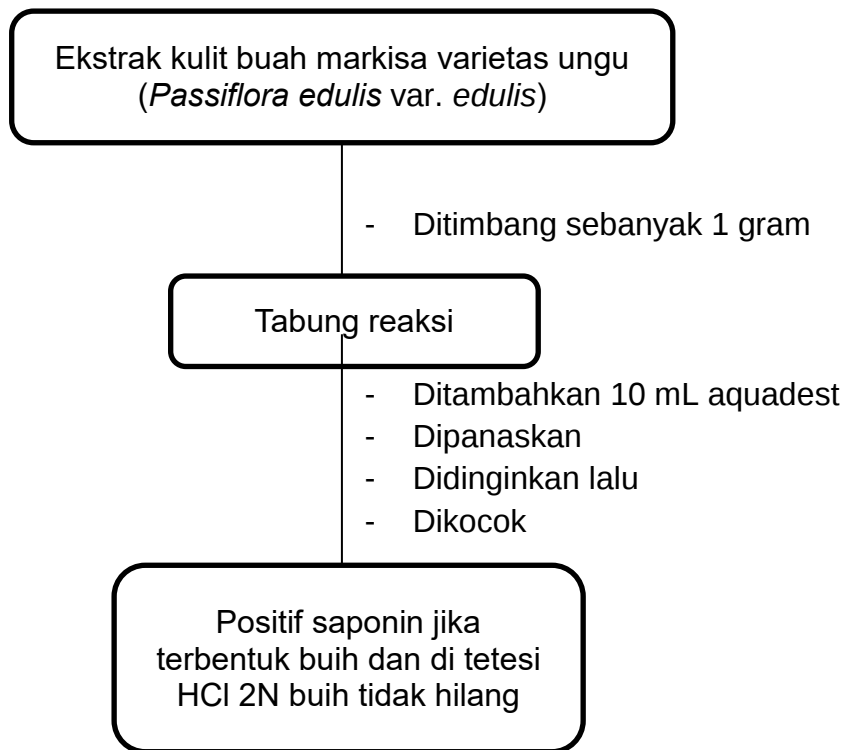
f. Uji kandungan senyawa flavonoid



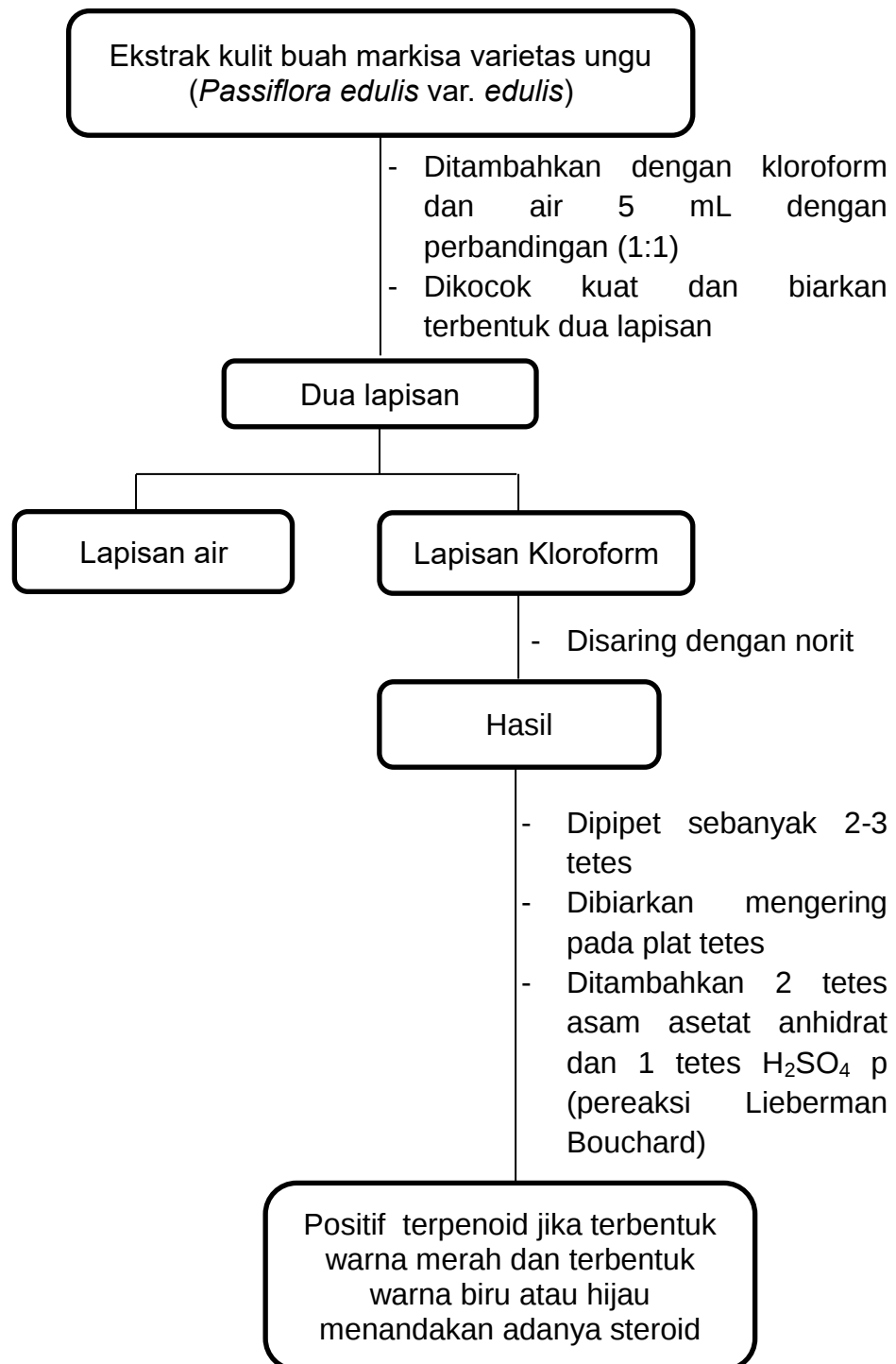
g. Uji kandungan senyawa tanin



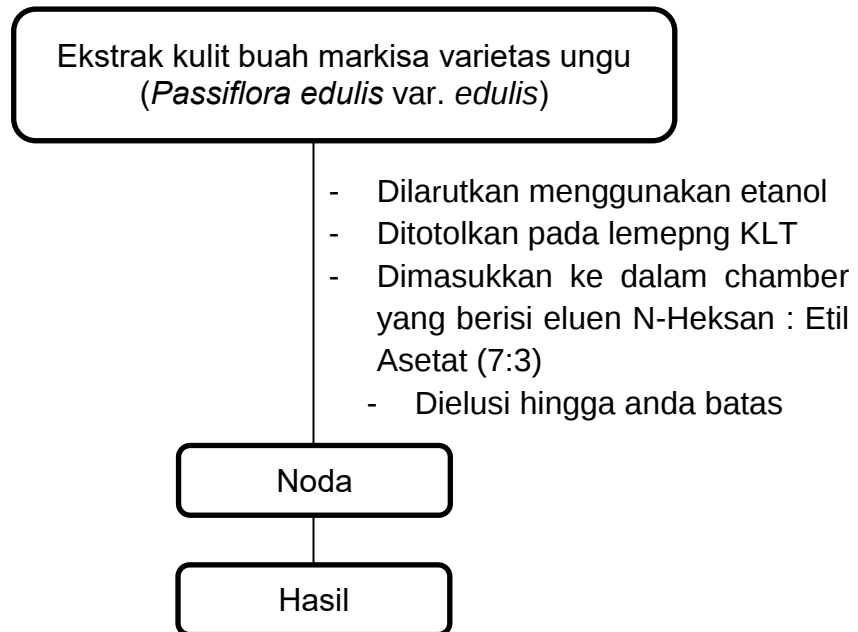
h. Uji kandungan senyawa saponin



i. Uji kandungan senyawa steroid/terpenoid



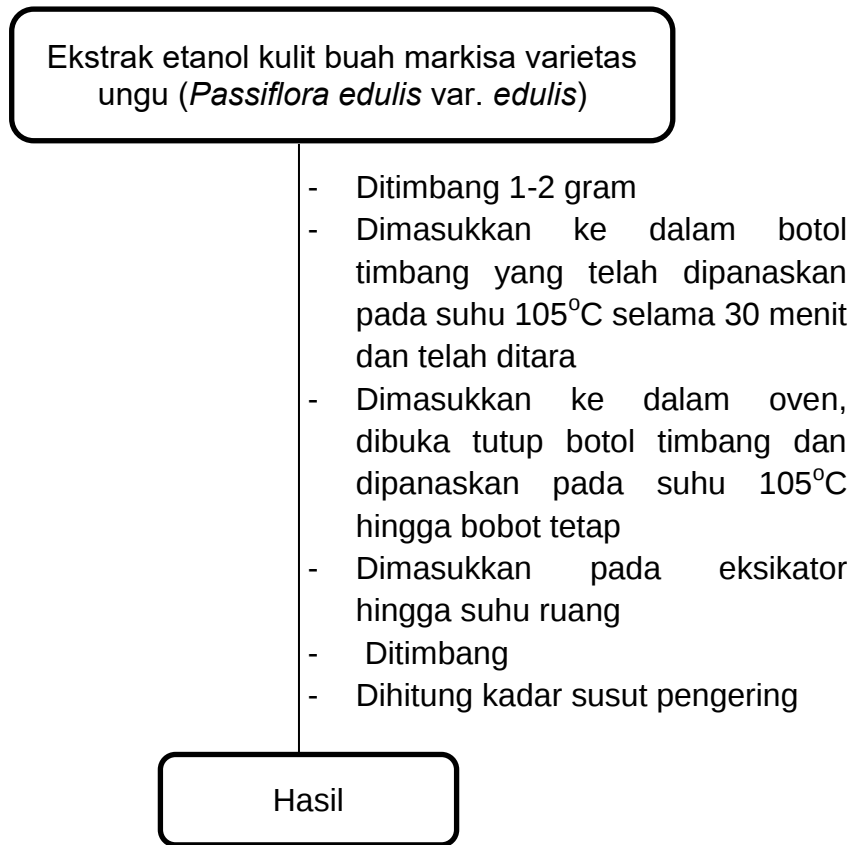
j. Uji identifikasi menggunakan KLT



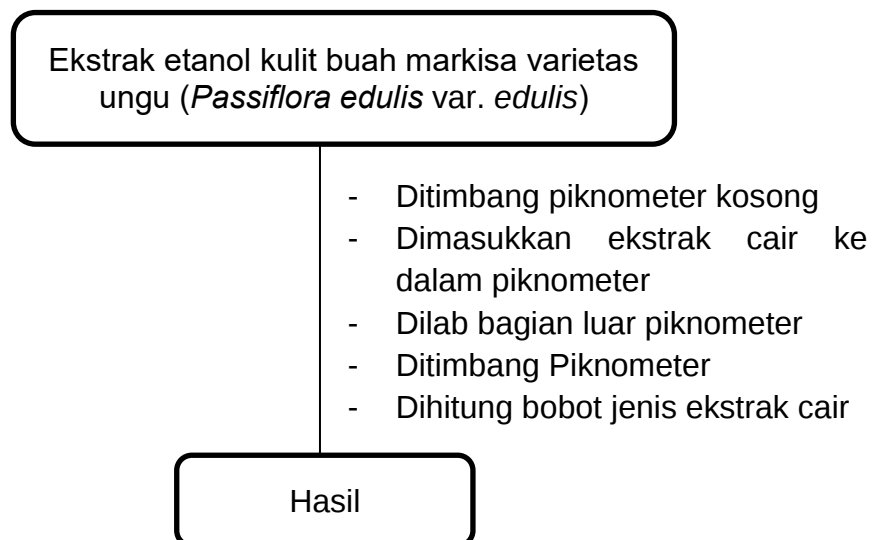
Penampak Bercak:

- a. Uji Kandungan Alkaloid: Pereaksi Dragendorff (bercak berwarna coklat)
- b. Uji Kandungan Flavonoid : Pereaksi Sitroborat (berfluroesensi pada lampu UV₃₆₆)
- c. Uji Kandungan Tanin: Pereaksi FeCl₃ (bercak berwarna hitam)
- d. Uji Kandungan Saponin Pereaksi Lieberman-Burchard (bercak berwarna merah, kuning, biru tua, ungu atau hijau)
- e. Uji Kandungan Terpenoid H₂SO₄ (bercak berwarna merah kecoklatan berfluroesensi hijau)

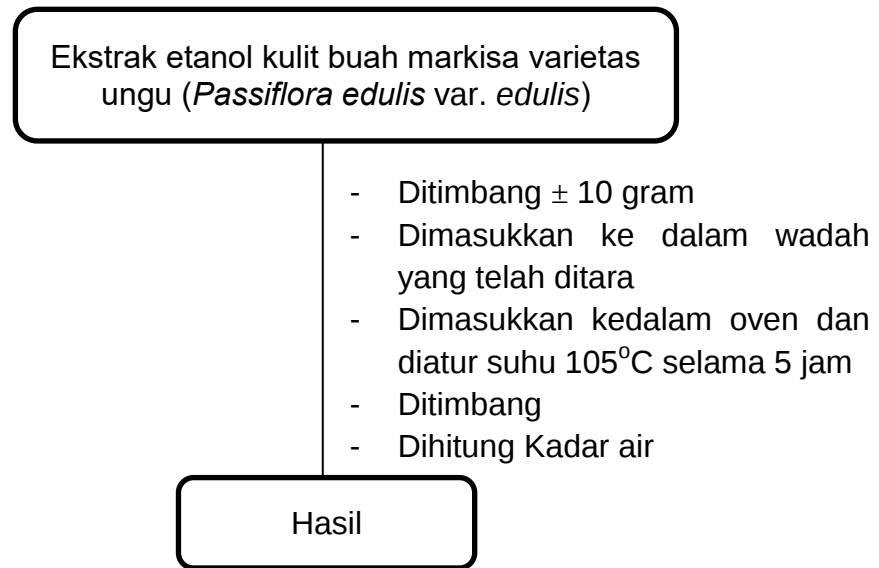
k. Parameter susut pengeringan



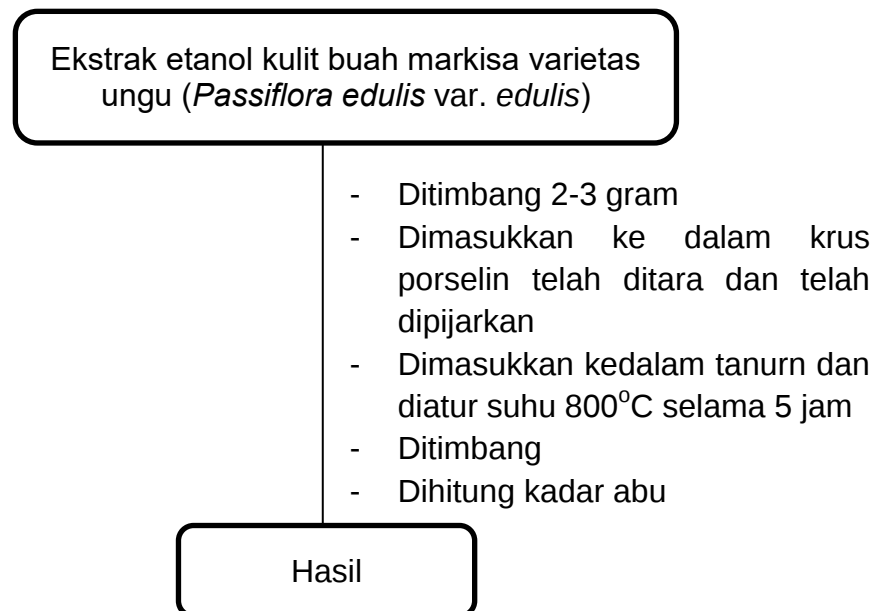
l. Parameter bobot jenis



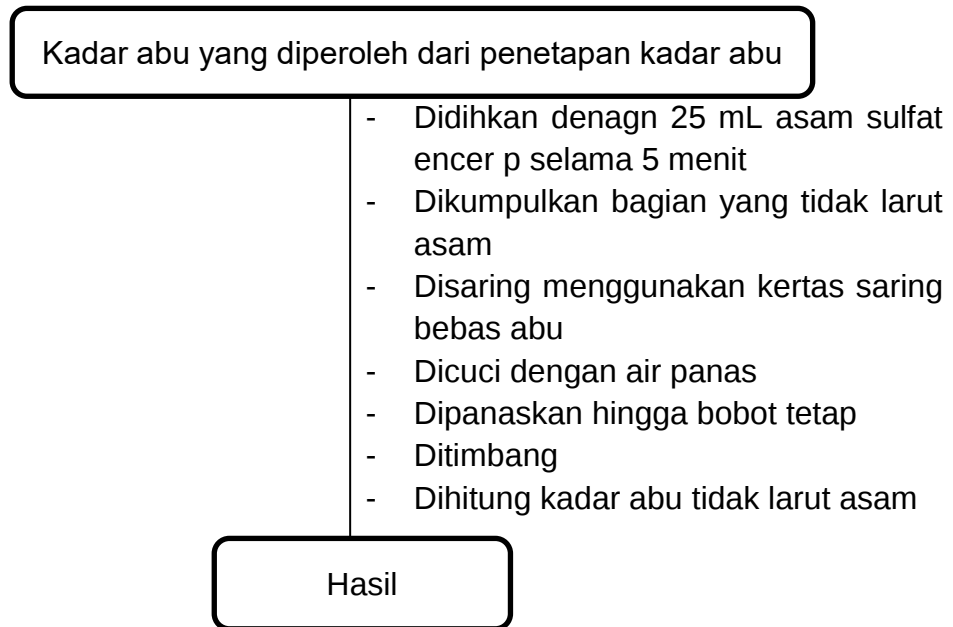
m. Parameter kadar air



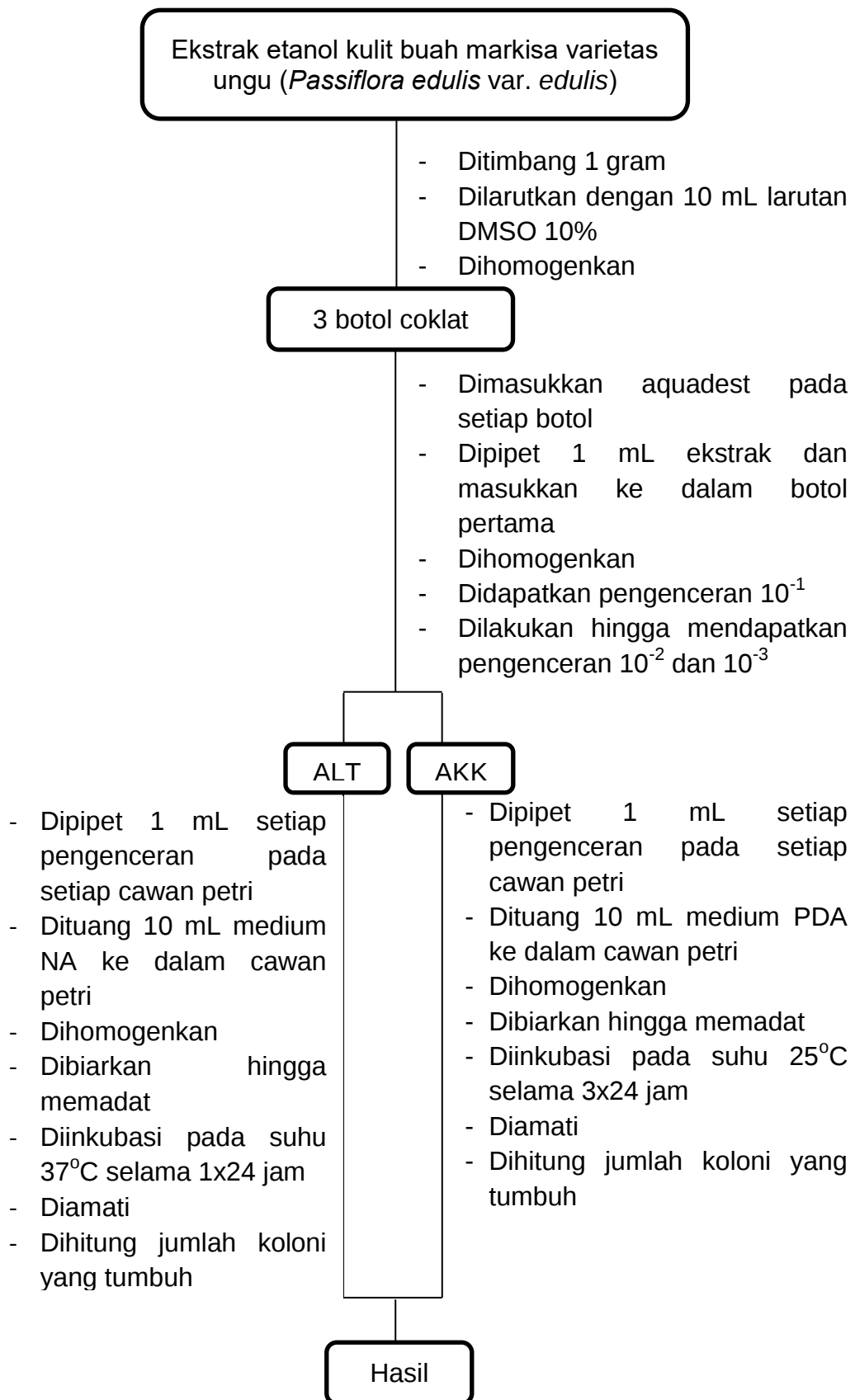
n. Parameter kadar abu



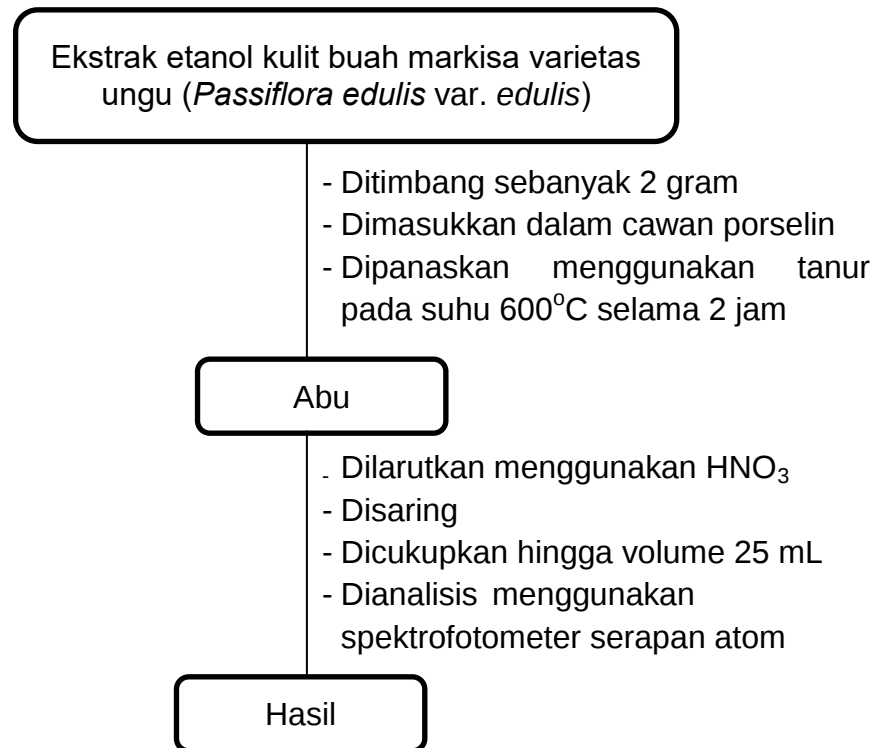
o. Parameter kadar larut asam



p. Parameter cemaran mikroba



q. Parameter cemaran logam berat (Pb dan Cd)



Lampiran 2. Foto Sampel



Gambar 1. Buah Markisa Ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)

Lampiran 3. Gambar alat penelitian



Gambar 2. Rotary vacuum evaporator (Heidolph ® Rotavapor Hei-VAP)

(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 3. Timbangan analitik (KERN ABJ-NM/ABS-N)

(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 4. Oven pengering (Memmert)

(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 5. Spektrofotometer serapan atom (Thermo Scientific ICE 3500)

(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 6. Ultrasonik

(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 7. Eksikator

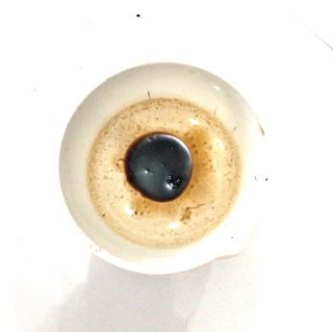
(Sumber: Dokumentasi pribadi)



Gambar 8. Tanur (Carbolite Gero ELF 1100)

(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Lampiran 4. Gambar hasil parameter senyawa terlarut dalam pelarut tertentu

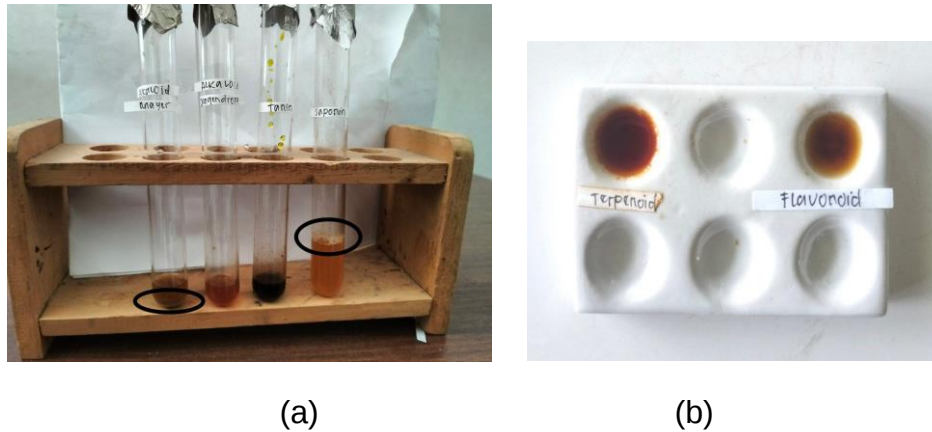


Gambar 9. Hasil senyawa terlarut dalam pelarut air
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

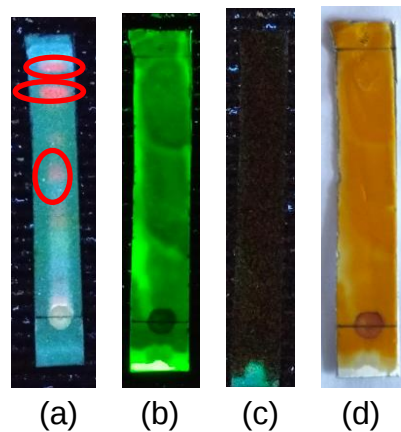


Gambar 10. Hasil senyawa terlarut dalam pelarut etanol
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

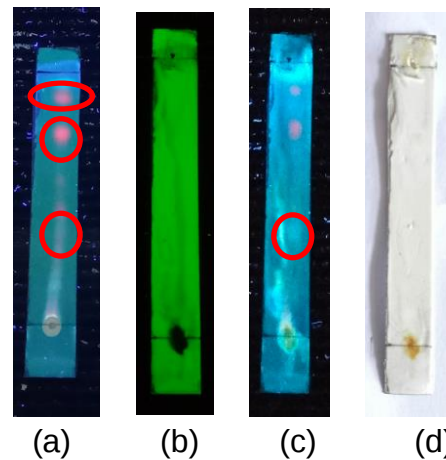
Lampiran 5. Gambar hasil uji kandungan kimia ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)



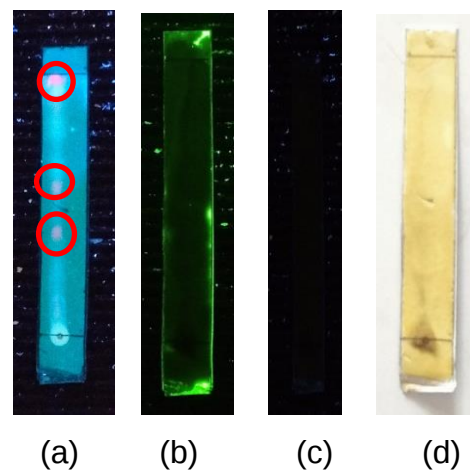
Gambar 11. Hasil parameter identifikasi kandungan kimia ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*) (a. alkaloid pereaksi mayer, alkaloid pereaksi dragendroff, tanin, saponin) dan (b. flavonoid, terpenoid).



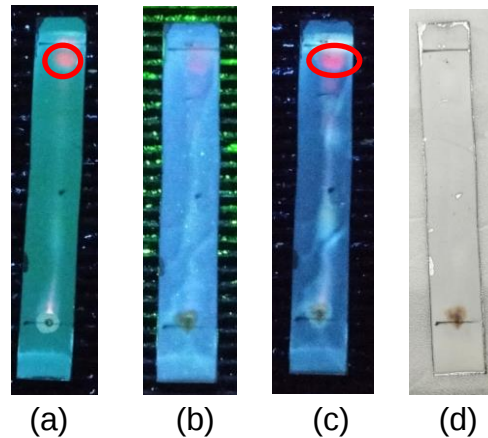
Gambar 12. Hasil identifikasi alkaloid ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*). (a) Pengamatan pada sinar UV₃₆₆ nm, (b) Pengamatan pada sinar UV₂₅₄ nm setelah disemprot dragendorff, (c) Pengamatan pada sinar UV₃₆₆ nm setelah disemprot dragendorff, (d) Pengamatan pada sinar tampak setelah disemprot dragendorff



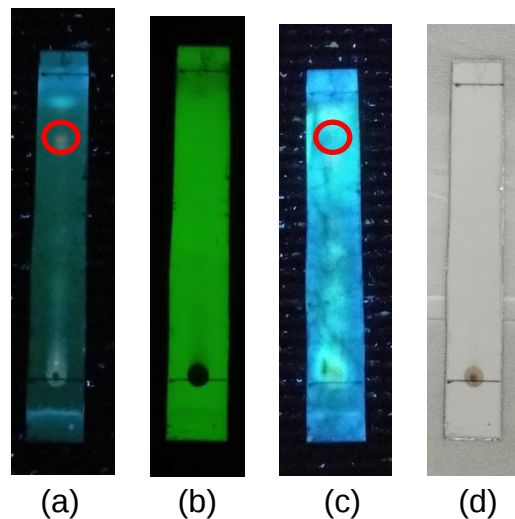
Gambar 13. Hasil identifikasi flavanoid ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*). (a) Pengamatan pada sinar UV_{366} nm, (b) Pengamatan pada sinar UV_{254} nm setelah disemprot sitroborat, (c) Pengamatan pada sinar UV_{366} nm setelah disemprot sitroborat, (d) Pengamatan pada sinar tampak setelah disemprot sitroborat.



Gambar 14. Hasil identifikasi tanin ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*). (a) Pengamatan pada sinar UV_{366} nm, (b) Pengamatan pada sinar UV_{254} nm setelah disemprot $FeCl_3$, (c) Pengamatan pada sinar UV_{366} nm setelah disemprot $FeCl_3$, (d) Pengamatan pada sinar tampak setelah disemprot $FeCl_3$.

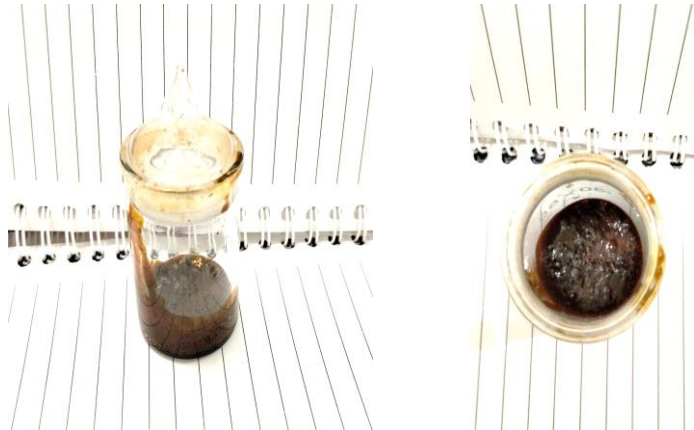


Gambar 15. Hasil identifikasi terpenoid ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*) (a) Pengamatan pada sinar UV₃₆₆ nm, (b) Pengamatan pada sinar UV₂₅₄ nm setelah disemprot H₂SO₄, (c) Pengamatan pada sinar UV₃₆₆ nm setelah disemprot H₂SO₄, (d) Pengamatan pada sinar tampak setelah disemprot H₂SO₄.



Gambar 16. Hasil identifikasi saponin ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*) (a) Pengamatan pada sinar UV₃₆₆ nm, (b) Pengamatan pada sinar UV₂₅₄ nm setelah disemprot Lieberman-Bouchard, (c) Pengamatan pada sinar UV₃₆₆ nm setelah disemprot Lieberman-Bouchard, (d) Pengamatan pada sinar tampak setelah disemprot Lieberman-Bouchard.

Lampiran 6. Gambar hasil parameter susut pengeringan ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)



Gambar 17. Hasil parameter susut pengeringan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Lampiran 7. Gambar hasil parameter bobot jenis ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)



Gambar 18. Hasil parameter bobot jenis menggunakan piknometer
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Lampiran 8. Gambar hasil parameter kadar air ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)



Gambar 19. Hasil parameter kadar air
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Lampiran 9. Gambar hasil parameter kadar abu total dan kadar abu tidak larut asam ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)



Gambar 20. Hasil parameter kadar abu total
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Gambar 21. Hasil parameter kadar abu tidak larut asam
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Lampiran 10. Perhitungan rendemen ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)

Bobot sampel = 500 gram

Bobot ekstrak = 132,5210 gram

Rumus presentase rendemen = $\frac{\text{bobot ekstrak}}{\text{bobot sampel}} \times 100\%$

$$= \frac{132,5210 \text{ gram}}{500 \text{ gram}} \times 100\%$$

$$= 26,5042\%$$

Lampiran 11. Perhitungan nilai faktor retensi (RF)

a. Alkaloid

$$RF = \frac{\text{Jarak yang ditempuh noda}}{\text{Jarak yang ditempuh eluen}}$$

$$RF_1 = \frac{2,3}{5,5} = 0,41$$

$$RF_2 = \frac{4,7}{5,5} = 0,85$$

$$RF_3 = \frac{5,7}{5,5} = 1,03$$

b. Flavanoid

$$RF = \frac{\text{Jarak yang ditempuh noda}}{\text{Jarak yang ditempuh eluen}}$$

$$RF_1 = \frac{2,4}{5,5} = 0,43$$

$$RF_2 = \frac{4,1}{5,5} = 0,74$$

$$RF_3 = \frac{5,0}{5,5} = 0,90$$

c. Tanin

$$Rf = \frac{\text{Jarak yang ditempuh noda}}{\text{Jarak yang ditempuh eluen}}$$

$$Rf_1 = \frac{2,2}{5,5} = 0,4$$

$$Rf_2 = \frac{3,1}{5,5} = 0,56$$

$$Rf_3 = \frac{5,4}{5,5} = 0,98$$

d. d. Saponin

$$Rf = \frac{\text{Jarak yang ditempuh noda}}{\text{Jarak yang ditempuh eluen}}$$

$$Rf_1 = \frac{4,3}{5,5} = 0,78$$

e. Terpenoid

$$Rf = \frac{\text{Jarak yang ditempuh noda}}{\text{Jarak yang ditempuh eluen}}$$

$$Rf_1 = \frac{5,3}{5,5} = 0,96$$

Lampiran 12. Perhitungan parameter senyawa yang larut dalam pelarut tertentu ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*)

a. Kadar senyawa yang larut dalam air

Diketahui :

- Penimbangan bobot konstan cawan porselin kosong

1. 62,2455 g

2. 62,2452 g

3. 62,2455 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot Konstan} &= \frac{62,2455 \text{ g} + 62,2452 \text{ g} + 62,2455 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{186,7362 \text{ g}}{3} = 62,2454 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 62,2454 g

- Ekstrak yang ditimbang yaitu 5,0371 g
- Penimbangan bobot cawan porselin + residu setelah pemanasan

1. 63,0665 g

2. 63,0670 g

3. 63,0672 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot Konstan} &= \frac{63,0665 \text{ g} + 63,0670 \text{ g} + 63,0672 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{189,2007 \text{ g}}{3} = 63,0669 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 63,0669 g

$$\text{Rumus kadar senyawa larut air} = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\%$$

Keterangan:

W_0 = Bobot konstan cawan porselin kosong

W_1 = Bobot ekstrak yang ditimbang

W_2 = Bobot konstan cawan porselin + residu setelah pemanasan

Penyelesaian:

$$\begin{aligned}\text{Kadar senyawa larut air} &= \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\% \\ &= \frac{63,0669 - 62,2454}{5,0371} \times 100\% \\ &= \frac{0,8215}{5,0371} \times 100\% \\ &= 16,3089\%\end{aligned}$$

Jadi, kadar senyawa yang larut dalam air adalah 16,3089%

b. Kadar senyawa larut dalam etanol

Diketahui :

- Penimbangan bobot konstan cawan porselin kosong

1. 68,0171 g

2. 68,0173 g

3. 68,0174 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot konstan} &= \frac{68,0171 \text{ g} + 68,0173 \text{ g} + 68,0174 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{204,0518 \text{ g}}{3} = 68,0172 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 68,0172 g

- Ekstrak yang ditimbang yaitu 5,0041 g

- Penimbangan bobot cawan porselin + residu setelah pemanasan

1. 69,0198 g

2. 69,0203 g

3. 69,0205 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot Konstan} &= \frac{69,0198 \text{ g} + 69,0203 \text{ g} + 69,0205 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{207,0606 \text{ g}}{3} = 69,0202 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 69,0202 g

$$\text{Rumus kadar senyawa larut air} = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\%$$

Keterangan:

W_0 = Bobot konstan cawan porselin kosong

W_1 = Bobot ekstrak yang ditimbang

W_2 = Bobot konstan cawan porselin + residu setelah pemanasan

Penyelesaian:

$$\begin{aligned}\text{Kadar senyawa larut etanol} &= \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\% \\ &= \frac{69,0202 - 68,0172}{5,0041} \times 100\% \\ &= \frac{1,003}{5,0041} \times 100\% \\ &= 20,0435\%\end{aligned}$$

Jadi, kadar senyawa yang larut dalam etanol adalah 20,0435%

Lampiran 13. Perhitungan parameter susut pengeringan pada ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*).

Diketahui :

- Penimbangan bobot konstan botol timbang kosong

1. 18,2249 g

2. 18,2247 g

3. 18,2242 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot konstan} &= \frac{18,2249 \text{ g} + 18,2247 \text{ g} + 18,2242 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{54,6738 \text{ g}}{3} = 18,2246 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 18,2246 g

- Ekstrak yang ditimbang yaitu 2,0005 g
- Penimbangan bobot konstan botol timbang + ekstrak setelah pemanasan

1. 19,9214 g

2. 19,9211 g

3. 19,9207 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot konstan} &= \frac{19,9214 \text{ g} + 19,9211 \text{ g} + 19,9207 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{59,7632 \text{ g}}{3} = 19,9210 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 19,9210 g

$$\text{Rumus susut pengeringan} = \frac{W_1 - W_2}{W_1} \times 100\%$$

Keterangan :

W_1 = Bobot ekstrak + bobot botol timbang konstan kosong

$$= 2,0005 \text{ g} + 18,2246 \text{ g}$$

$$= 20,2251 \text{ g}$$

W_2 = Bobot botol timbang + ekstrak setelah pemanasan yaitu

$$19,9210 \text{ g}$$

Penyelesaian :

$$\text{Susut pengeringan} = \frac{W_1 - W_2}{W_1} \times 100\%$$

$$= \frac{20,2251 \text{ g} - 19,9210 \text{ g}}{20,2251 \text{ g}} \times 100\%$$

$$= \frac{0,3041 \text{ g}}{20,2251 \text{ g}} \times 100\%$$

$$= 1,5035\%$$

Jadi, susut pengeringan yang diperoleh yaitu 1,5035%

Lampiran 14. Perhitungan penetapan bobot jenis pada ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*).

Diketahui :

$$W_1 = 27,6423 \text{ g}$$

$$W_2 = 76,9899 \text{ g}$$

$$W_3 = 67,6128 \text{ g}$$

$$\text{Rumus bobot jenis} = \frac{W_3 - W_1}{W_2 - W_1}$$

Keterangan :

W_1 = Berat bobot piknometer kosong

W_2 = Berat bobot piknometer + air

W_3 = Berat bobot piknometer + ekstrak

Penyelesaian :

$$\begin{aligned} \text{Bobot jenis} &= \frac{W_3 - W_1}{W_2 - W_1} \\ &= \frac{67,6128 - 27,6423}{76,9899 - 27,6423} \\ &= \frac{39,9705}{49,3476} \\ &= 0,8099 \text{ g/mL} \end{aligned}$$

Jadi, bobot jenis yang dipeoleh yaitu 0,8099 g/mL

Lampiran 15. Perhitungan parameter kadar air ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*).

Diketahui :

- Penimbangan bobot konstan botol timbang kosong

1. 19,1203 g

2. 19,1204 g

3. 19,1205 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot konstan} &= \frac{19,1203 \text{ g} + 19,1204 \text{ g} + 19,1205 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{57,3612 \text{ g}}{3} \\ &= 19,1204 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 19,1204 g

- Ekstrak yang ditimbang yaitu 10,2193 g
- Bobot botol timbang + ekstrak setelah pemanasan yaitu 27,3073 g

$$\text{Rumus kadar air} = \frac{W_1 - W_2}{W_1} \times 100\%$$

Keterangan :

W_1 = Bobot ekstrak + bobot konstan botol timbang kosong

$$= 10,2193 \text{ g} + 19,1204 \text{ g}$$

$$= 29,3397 \text{ g}$$

W_2 = Bobot botol timbang + ekstrak setelah pemanasan yaitu 27,3073 g

Penyelesaian :

$$\begin{aligned}\text{Kadar air} &= \frac{W_1 - W_2}{W_1} \times 100\% \\ &= \frac{29,3397 \text{ g} - 27,3073 \text{ g}}{29,3397 \text{ g}} \times 100\%\end{aligned}$$

$$= \frac{2,0324 \text{ g}}{29,3397 \text{ g}} \times 100\%$$

$$= 6,9271\%$$

Jadi, kadar air yang diperoleh yaitu 6,9271%

Lampiran 16. Perhitungan parameter kadar abu total ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*).

Diketahui :

- Penimbangan bobot konstan krus porselin kosong

1. 14,9451 g

2. 14,9453 g

3. 14,9454 g

$$\text{Bobot konstan} = \frac{14,9451 \text{ g} + 14,9453 \text{ g} + 14,9454 \text{ g}}{3}$$

$$= \frac{44,8358 \text{ g}}{3}$$

$$= 14,9452 \text{ g}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 14,9452 g

- Ekstrak yang ditimbang yaitu 2,0091 g
- Penimbangan bobot konstan krus porselin + ekstrak setelah pengabuan

1. 15,0362 g

2. 15,0367 g

3. 15,0371 g

$$\begin{aligned}
 \text{Bobot konstan} &= \frac{15,0362 \text{ g} + 15,0367 \text{ g} + 15,0371 \text{ g}}{3} \\
 &= \frac{45,11 \text{ g}}{3} \\
 &= 15,0367 \text{ g}
 \end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 15,0367 g

$$\text{Rumus kadar abu tidak larut asam} = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\%$$

Keterangan :

W_0 = Bobot kertas saring kosong

W_1 = Bobot ekstrak yang ditimbang

W_2 = Bobot kertas saring sampel

Penyelesaian :

$$\begin{aligned}
 \text{Kadar abu total} &= \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\% \\
 &= \frac{15,0367 \text{ g} - 14,9452 \text{ g}}{2,0091 \text{ g}} \times 100\% \\
 &= \frac{0,0915 \text{ g}}{2,0091 \text{ g}} \times 100\% \\
 &= 4,5542\%
 \end{aligned}$$

Jadi, kadar abu total yang diperoleh adalah 4,5542%

Lampiran 17. Perhitungan parameter kadar abu tidak larut asam ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*).

Diketahui :

- Penimbangan bobot konstan kertas saring bebas abu

1. 0,5765 g

2. 0,5763 g

3. 0,5765 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot konstan} &= \frac{0,5765 \text{ g} + 0,5763 \text{ g} + 0,5765 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{1,7293 \text{ g}}{3} \\ &= 0,5764 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 0,5764 g

- Ekstrak yang ditimbang yaitu 2,0091
- Penimbangan bobot kertas saring konstan + ekstrak setelah pengabuan

1. 0,5874 g

2. 0,5872 g

3. 0,5876 g

$$\begin{aligned}\text{Bobot konstan} &= \frac{0,5874 \text{ g} + 0,5872 \text{ g} + 0,5876 \text{ g}}{3} \\ &= \frac{1,7622 \text{ g}}{3} \\ &= 0,5874 \text{ g}\end{aligned}$$

Jadi, bobot konstan yang digunakan yaitu 0,5874 g

$$\text{Rumus kadar abu tidak larut asam} = \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\%$$

Keterangan :

W_0 = Bobot kertas saring kosong

W_1 = Bobot ekstrak yang ditimbang

W_2 = Bobot kertas saring sampel

Penyelesaian :

$$\begin{aligned}\text{Kadar abu tidak larut asam} &= \frac{W_2 - W_0}{W_1} \times 100\% \\ &= \frac{0,5874 \text{ g} - 0,5764 \text{ g}}{2,0091 \text{ g}} \times 100\% \\ &= \frac{0,011 \text{ g}}{2,0091 \text{ g}} \times 100\% \\ &= 0,5475\%\end{aligned}$$

Jadi, kadar abu tidak larut asam yang diperoleh adalah 0,5475%

Lampiran 18. Perhitungan parameter cemaran mikroba ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*).

1. Angka Lempeng Total (ALT)

Diketahui :

Range jumlah koloni untuk ALT (bakteri) 25 - 250

Pengenceran	Jumlah Koloni
10^{-1}	1
10^{-2}	1
10^{-3}	19
10^{-4}	26
10^{-5}	8
10^{-6}	4

Penyelesaian:

Pengenceran $10^{-4} = 26$

Rumus : $Spc = V \times n \times 1/f$

$$= 1 \times 26 \times 1/10^{-4}$$

$$= 2,6 \times 10^4$$

$$= 2,6 \times 10^5 \text{ Koloni/g}$$

2. Angka Kapang Khamir

Range jumlah koloni unuk AKK (jamur) 10 – 150

Pengenceran	Jumlah Koloni
10^{-1}	10
10^{-2}	5
10^{-3}	6
10^{-4}	6
10^{-5}	4
10^{-6}	2

Penyelesaian:

Pengenceran $10^{-1} = 10$

Rumus : $\text{Spc} = V \times n \times 1/f$

$$= 1 \times 10 \times 1/10^{-1}$$

$$= 10 \times 10^2$$

$$= 1,0 \times 10^2 \text{ Koloni/g}$$

Lampiran 19. Hasil pemeriksaan parameter cemaran logam berat ekstrak kulit buah markisa varietas ungu (*Passiflora edulis* var. *edulis*).



Kemenkes

Kementerian Kesehatan
Labkesmas Makassar I

Jl. Perintis Kemerdekaan KM. 11 Kec. Tamalanrea
Makassar 90245
0811415655
www.bblabkesmasmakassar.go.id

LAPORAN HASIL UJI
Report of Analysis
No : 25006178 / LHU / BBLK-MKS / III / 2025

Nama Customer : ZULKA SAVIRA
Customer Name :
Alamat : Jl. Inspeksi Kanal Pampang
Address :
Jenis Sampel : Ekstrak Kulit Buah Markisa Varietas Ungu
Type of Sample (S) :
No. Sampel : 25006178
No. Sample :
Tanggal Penerimaan : 12 Maret 2025
Received Date : March 12, 2025
Tanggal Pengujian : 12 Maret 2025 s/d 20 Maret 2025
Test Date : March 12, 2025 to March 20, 2025

HASIL PEMERIKSAAN

No	No. Lab	Kode Sampel	Parameter	Satuan	Hasil Uji	Spesifikasi Metode
1	25006178	1	Cadmium (Cd)	µg/g	< 0,00003	SM APHA 23rd Ed., 3113 B, 2019
			Timbal (Pb)	µg/g	0,9768	SM APHA 23rd Ed., 3113 B, 2019

Catatan : 1 Hasil uji ini berlaku untuk sampel yang diuji
Note : The analytical result are only valid for the tested sample
2 Laporan hasil uji ini terdiri dari 1 halaman
The report of analysis consists of 1 page
3 Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan kecuali secara lengkap dan seizin tertulis Laboratorium Penguji Labkesmas Makassar I
This report of analysis shall not be reproduced (copied) except for the completed one and with their written permission of the testing Laboratory Labkesmas Makassar I

Makassar, 21 Maret 2025
Ketua Tim Program Layanan,

Dr. IRMAWATI HAERUDDIN
NIP. 19830228201012001





CS Dipindai dengan CamScanner