

DAFTAR PUSTAKA

- Allo M. B. R. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Air Kulit Buah Pisang Ambon Lumut (*Musa acuminata* Colla) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. [SKRIPSI]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Asir P. J., Hemmalakshmi S., Priyanga S., dan K. Devaki. 2014. Antidiabetic Activity of Aqueous and Ethanolic Extracts of *Passiflora foetida* L. In Alloxan Induced Diabetes Rats. *World Journal Of Pharmaceutical Research*. 3(4): 1627-1641.
- Astuti M. D., Dewi U., dan Kamilia M. 2014. Toksikologi of N-Hexane and Methanol Extract of Bracts *Passiflora foetida* L. *Plant. Sains dan Terapan Kimia*. 8(2) : 80-86.
- Berita Resmi Statistik. 2021. Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Triwulan IV-2020. Badan Pusat Statistik (BPS). Diakses pada tanggal 18 Agustus 2021
- Bomtempo L. L., A. M. Costa, H. Lima, N. Engeseth, dan M. B. A. Gloria. 2016. Bioactive Amines in *Passiflora* are Affected by Species and Fruit Development. *Food Research International*. 89 : 733-738.
- Chiavaroli A., Simonetta C. D., Kouadio I. S., Maria C. C., Giancarlo A. F., Gokhan Z., Ouattara K. E., Gunes A., Mohamad F. M., Sharmeen J., Zoltan C., Jozsef J., Lucia R., Luigi B., Sheila L., Paola A., Roberto V., Luigi M., and Claudio F. 2020. Pharmacological Properties and Chemical Profiles of *Passiflora foetida* L. Extracts: Novel Insights for Pharmaceuticals and Nutraceuticals. *Processes*. 8: 1-23. Doi: 10.3390/pr8091034.
- Dewi, S. T. R dan Afsari Y. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak Buah Rambusa (*Passiflora foetida* L.) terhadap Kerusakan Gigi Penyebab Bakteri *Streptococcus mutans*. *Media Farmasi*. 13(2): 92-96.
- Djayanti S. 2015. Study of The Application of Cleaner Production On The Tofu Industry In Jimbaran, Bandungan Central Java. *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri*. 6(2): 75-80.
- Dwicahyani T., Samardianto dan Laras R. 2018. Uji Bioaktivitas Ekstrak Teripang Keling (*Holothuria atra*) sebagai Antibakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Pengolahan dan Biotek Hasil Perikanan*. 7(1) : 15-25.
- Firdiyani F., Tri W. A., dan Widodo F. M. 2015. Extraction of Bioactive Compounds As Natural Antioxidants from Fresh *Spirulina Platensis* Using Different Solvents. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*. 18(1) : 28-37.
- Foudah A. I., Prawes A., Y.T. Kamal., Saleh I. A., Muhammed H. A., Samir A. R., dan Hasan S. Y. 2019. Development and Validation of A High-Performance Thin-Layer Chromatographic Method for The Quantitative Analysis of Vitexin In *Passiflora foetida* Herbal Formulation. *Saudi Pharmaceutical Journal*. 27 : 1157-1163.
- Gazali M., Hayatu N., Nurjannah, dan Zuriat. 2019. Eksplorasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Daun Nipah (*Nypa fruticans* wurmb) Asal Pesisir Aceh Barat Sebagai Antioksidan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*. 22(1) : 155-163.
- Guna M. A. D., I Nengah K. P., dan A. A. I. Sri Wiadyani. 2020. Pengaruh Konsentrasi Ethanol terhadap Aktivita Antioksidan Ekstrak Daun Rambusa (*Passiflora foetida* L.) Menggunakan Metode Ultrasonic Assisted Extraction (UAE). *Jurnal ITEPA*. 9(3) : 291-300.

- Hanifah R. 2017. Pemanfaatan Ekstrak The Hijau Sebagai Pengawet Tahu. [SKRIPSI]. Universitas Sriwijaya.
- Harizon, Betry P., Dikdik K., Dadan S., Unang S., dan Yoshihito S. 2015. Kuersetin dan Kuersetin-3-*O*-Glukosida dari Kulit Batang *Sonneratia Alba* (Lythraceae). *Jurnal Kimia Valensi*. 1(1): 33-38.
- Hendra. 2017. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Lama Penyimpanan terhadap Daya Awet Tahu Putih. *Jurnal BIOTA*. 3(2) : 54-59.
- Hermin, R. Kosman, dan I. Siami. 2013. Produksi Sedian Kombucha dari Daun Permot (*Passiflora foetida* L.) secara Fermentasi. *As-syifaa*. 5(1) : 20-27. ISSN 2085-4714
- Indrawijaya B., Arista P., dan Sri Antika M. 2017. Organoleptic Test and Endurance Level of Tahu Products Using Presevative of Chitosan. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*. 1(2) : 1-7.
- Iswadi D. 2021. Modifikasi Pembuatan Tahu dengan Penggunaan Lama Perendaman, Lama Penggilingan, dan Penggunaan Suhu dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produksi Tahu. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*. 5(1): 20-30.
- Jemi R., Wasrin S., Fauzi F., dan Muhammad H. 2010. Sifat Anti Jamur Kayu Kupa (*Syzygium polycephalum* (Mg)). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kayu Tropis*. 8(2): 93-105.
- Karmila dan S. Nuryanti. 2021. Analisis Vitamin C pada Buah Rambusa (*Passiflora foetida* L.). *Media Eksakta*. 17(1) : 46-51.
- Lade B. D., dan Patil A. S. 2017. Silver Nano Fabrication Using Leaf Disc of *Passiflora foetida* Linn. *App Nanoscience*. DOI: 10.1007/s13204-017-0558-y.
- Majidah D., Dwi W.A.F., dan Ahmad G. 2014. Daya Antibakteri Ekstrak Daun Seledri (*Apium graveolens* L.) terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans* sebagai Alternatif Obat Kumur.
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan* 7(2): 361-367.
- Mulia D. S., Evi M., Muhammad I. R., dan Muhammad R. F. P. 2019. Rambusa (*Passiflora foetida* L.) VS Free Radicals In Vitro Study with DPPH Method. *Jurnal Pharmascience*. 6(2) : 1-7.
- Mulyani E. 2019. Studi In-vitro : Efek Anti Kolesterol Ekstrak Daun Rombusa (*Passiflora foetide* L.). *Jurnal Surya Medika*. 4(2) : 60-65.
- Nomer N. M. G. R., Agus S. D., dan Komang A. N. 2019. Kandungan Senyawa Flavonoid dan Antosianin Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia safran* L.) serta Aktivitas Antibakteri terhadap *Vibrio Cholerae*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 216-225.
- Noviyanti Y., S. P. Pasaribu, dan D. Tarigan. 2014. Uji Fitokimia, Toksisitas dan Aktivitas Antibakteri terhadap Ekstrak Etanol Daun Rombusa (*Passiflora foetida* L.) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kimia Mulawarman*. 12(1) : 31-36. ISSN 1693-5616.
- Olla G., Thobias H., dan Anggreini D. N. R. 2020. Uji Efektivitas Ekstrak Buah Tumbuhan Rambusa (*Passiflora foetida* L.) sebagai Anti Nyamuk Cair Terhadap Vektor Perkembangan Nyamuk Malaria (*Anopheles* sp.). *Jambura Edu Biosfer Journal*. 2(2): 44-50.
- Ozarowski M dan B. Thiem. 2013. Progress in micropropagation of *Passiflora* spp. To produce Medicinal Plants: A Mini-review. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*. 23 : 937-947

- Rahmadani C. 2021. Analisis Penetapan Kadar Beta Karoten pada Ekstrak Rambusa (*Passiflora foetida* L.) dengan Spektrofotometri UV-Vis. [SKRIPSI]. Universitas Perintis Indonesia. Padang.
- Retnowati Y., N Bialangi dan N.W Posangi. 2011. Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Media yang Diekspos dengan Infus Daun Sambiloto (*Andrographis paniculata*). Jurnal Saintek. 6(2).
- Rijayanti R. P. 2014. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Ethanol Daun Mangga Bacang (*Mangifera foetida* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* secara In Vitro. [SKRIPSI]. Universitas Tanjung Putra. Pontianak.
- Rima A. T. 2017. Kemampuan Dekok Daun Binahong (*Anvedera cordifolia* (Ten.) steenis) Untuk Memperpanjang Masa Simpan Tahu Putih. [SKRIPSI]. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Safiri V., Lahming, dan Andi S. 2021. Pemanfaatan Air Kelapa Hasil Fermentasi Sebagai Bahan Alternatif Pengawet Alami pada Tahu. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian (JPTP). 1(1) : 93-104.
- Samsudin R. R. 2018. Bioaktif Belimbing Wuluh (*Averhoa bilimbi* Linn.) terhadap Kadar Formalin dalam Tahu. The Journal of Muhammadiyah Medical Laboratory Technologist. 1(2) : 88-97.
- Sari M. W., dan Hida A. N. 2021. Pendugaan Masa Simpan Tahu dengan Penambahan Antioksidan Ekstrak Kulit Pisang. Pasundan Food Technology (PFTJ). 8(1).
- Sasikala V., Saravanan S., Parimetazhagan T. 2011. Analgesic and Anti-Inflammatory Activities of *Passiflora foetida* L. Asian Pasific Journal of Tropical Medicine. Hal: 600-603.
- Sathish R., Alok S., dan K. Natarajan. 2011. Antiulcer and antioxidant activity of Ethanolic Extract of *Passiflora foetida* L. Indian Journal Pharmacol. 43(3) : 336-339.
- Shanmugam S., I. A. Gomes, M. Denadai, B. D. S. Lima, A. A. D. S. Araujo, N. Narain, M. T. S. L. Neta, M. R. Serafini, L. J. Quintans-junior, P. Thangaraj. 2018. UHPLC-QqQ-MS/MS Identification, Quantification of Polyphenols From *Passiflora subpeltata* Fruit Pulp and Determination of Nutritional, Antioxidant, α -amylase and α -glucosidase Key Enzymes Inhibition Properties. *Food research international*. 108 : 611-620.
- Sukmawati., Ratna. & Fahrizal, A. (2018). Analisis Cemaran Mikroba pada Daging Ayam Broiler di Kota
- Suryaningsih A., Sitti C., dan Benni B. 2015. Uji Efektivitas Ekstrak Anggur Merah (*Vitis Vinivera*) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* Secara In Vitro. Media Jurnal. 2(1) : 5-8.
- Tria G., Nurhamidah, dan Hermansyah A. 2018. Potensi Ekstrak Metabolit Sekunder *Eugenia uniflora* L. sebagai Bahan Pengawet Tahu. Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia. 2(1) : 39-45.
- Utami N.F., Sely M.N., Sutanto., dan Usep S. 2020. Pengaruh Berbagai Metode Ekstraksi pada Penentuan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol dan Iler (*Plectranthus scutellarioides*). Fitofarmaka. 10(1) : 76-83.
- Zebua R.D., Henni S., dan Resje L. 2019. Pemanfaatan Ekstrak Daun Kersen (*Muntinga calabura* L.) untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Edward siella tarda*. Jurnal Ruaya. 7(2): 11-20.

LAMPIRAN

Lampiran Tahap Pertama

Lampiran 1. Hasil Pengukuran Derajat Keasaman (pH)

Lampiran 1 a. Hasil Pengukuran Derajat Keasamaan (pH) Ekstrak Batang dan Daun Rambusa (*Passiflora foetida* L.)

Sumber Ekstrak	Konsentrasi	DERAJAT KEASAMAAN			jumlah	rata-rata
		I	II	III		
Batang Rambusa	15%	6.05	6.03	6	18.08	6.026667
	30%	5.32	5.34	5.43	16.09	5.363333
	45%	5.65	5.61	5.6	16.86	5.62
Daun Rambusa	15%	6.29	6.05	6.06	18.4	6.133333
	30%	6.09	6.06	6.05	18.2	6.066667
	45%	6.01	6.05	5.99	18.05	6.016667

Lampiran 1 b. Hasil Pengukuran Derajat Keasamaan (Ph) Ekstrak Batang dan Daun Rambusa (*Passiflora foetida* L.)

Sumber Ekstrak	Konsentrasi			Jumlah	Rata-rata
	15%	30%	45%		
Batang Rambusa	6.026	5.363	5.62	17.009	5.669667
Daun Rambusa	6.133	6.067	6.016	18.216	6.072
Jumlah	12.159	11.43	11.636		
Rata-rata	6.0795	5.715	5.818		

Lampiran 1 c. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Derajat Keasamaan (pH) Ekstrak Batang dan Daun Rambusa (*Passiflora foetida* L.)

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.420 ^a	5	.284	69.355	.000
Intercept	620.459	1	620.459	1.515E5	.000
E	.728	1	.728	177.807	.000
K	.425	2	.212	51.868	.000
E * K	.267	2	.134	32.615	.000
Error	.049	12	.004		
Total	621.928	18			
Corrected Total	1.469	17			

a. R Squared = .967 (Adjusted R Squared = .953)

Lampiran 1 d. Hasil Uji Lanjut Duncan Derajat Keasamaan (pH) Ekstrak Batang dan Daun Rambusa (*Passiflora foetida* L.)

Perlakuan Sumber Ekstrak Rambusa

Perlakuan	Rata-rata	DMRT + Rata-rata	Simbol
E1	5.667	5.764	a
E2	6.07		b

Perlakuan Konsentrasi Ekstrak

Perlakuan	Rata-rata	DMRT + Rata-rata	Simbol
K2	5.715	5.779	a
K3	5.818	5.885	b
K1	6.079		c

Perlakuan Interaksi Sumber Ekstrak dan Konsentrasi Ekstrak

Perlakuan	Rata-rata	DMRT + Rata-rata	Simbol
E1K2	5.363	5.424	a
E1K3	5.62	5.684	b
E2K3	6.016	6.082	c
E1K1	6.026	6.093	cd
E2K2	6.067	6.135	de
E2K1	6.133		e

Lampiran 2. Hasil Pengukuran Daya Hambat

Lampiran 2 a. Hasil Pengukuran Daya Hambat pada Bakteri *Escherichia coli*

Sumber ekstrak	konsentrasi	ulangan (mm)		Total	Rerata
		1	2		
ekstrak batang rambusa	15%	7.65	8.9	16.55	8.275
	30%	8.4	7.45	15.85	7.925
	45%	8.65	8.6	17.25	8.625
	k. negatif	8.85	8.7	17.55	8.775
	k. positif	18	16.5	34.5	17.25
ekstrak daun rambusa	15%	7.7	8.6	16.3	8.15
	30%	7.75	7	14.75	7.375
	45%	9	8	17	8.5
	k. negatif	9.35	8.67	18.02	9.01
	k. positif	17.6	16.2	33.8	16.9
Total		102.95	98.62	201.57	100.785

Lampiran 2 b. Hasil Reratan Pengukuran Daya Hambat pada bakteri *Escherichia coli*

sumber ekstrak	Diameter Zona Hambat (Konsentrasi Ekstrak) (mm)					Total	Rerata
	15%	30%	45%	k. negatif	k. positif		
Batang	8.275	7.925	8.625	8.775	17.25	50.85	10.17
Daun	8.15	7.375	8.5	9.01	16.9	49.935	9.987
Total	16.425	15.3	17.125	17.785	34.15		
Rerata	8.2125	7.65	8.5625	8.8925	17.075		

Lampiran 2 c. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengukuran Daya Hambat pada Bakteri *Escherichia coli*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	248.653 ^a	9	27.628	57.952	.000
Intercept	2031.523	1	2031.523	4.261E3	.000
E	.167	1	.167	.351	.567
K	248.142	4	62.035	130.123	.000
E * K	.344	4	.086	.180	.943
Error	4.767	10	.477		
Total	2284.944	20			
Corrected Total	253.421	19			

a. R Squared = .981 (Adjusted R Squared = .964)

Lampiran 2 d. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengukuran Daya Hambat pada Bakteri *Escherichia coli*

Hasil

Duncan

konsentrasi	N	Subset		
		1	2	3
30%	4	7.6500		
15%	4	8.2125	8.2125	
45%	4	8.5625	8.5625	
KONTROL NEGATIF	4		8.8925	
KONTROL POSITIF	4			17.0750
Sig.		.104	.213	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .477.

Uji Lanjut Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Ekstrak

Perlakuan	Rata-rata	DMRT + Rata-rata	Simbol
K2	7.65	8.071	a
K1	8.212	8.653	b
K3	8.562	9.012	bc
K4	8.892	9.35	cd
K5	17.075		e

Lampiran 2 e. Hasil Pengukuran Daya Hambat pada bakteri *Staphylococcus aureus*

Sumber ekstrak	konsentrasi	ulangan (mm)		Total	Rerata
		1	2		
ekstrak batang rambusa	15%	8.4	8.35	16.75	8.375
	30%	8.75	7.85	16.6	8.3
	45%	8.05	8.1	16.15	8.075
	k. negatif	8.8	9.05	17.85	8.925
	k. positif	48.75	52.15	100.9	50.45
ekstrak daun rambusa	15%	9.5	8.5	18	9
	30%	8	8.95	16.95	8.475
	45%	7.45	8.9	16.35	8.175
	k. negatif	7.85	8	15.85	7.925
	k. positif	53.3	52.15	105.45	52.725
Total		168.85	172	340.85	170.425

Lampiran 2 f. Hasil Reratan Pengukuran Daya Hambat pada bakteri *Staphylococcus aureus*

sumber ekstrak	Diameter Zona Hambat (Konsentrasi Ekstrak) (mm)					Total	Rerata
	15%	30%	45%	k. negatif	k. positif		
Batang	8.375	8.3	8.075	8.925	50.45	84.125	16.825
Daun	9	8.475	8.175	7.925	52.725	86.3	17.26
Total	17.375	16.775	16.25	16.85	103.175		
Rerata	8.6875	8.3875	8.125	8.425	51.5875		

Lampiran 2 g. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengukuran Daya Hambat pada Bakteri *Staphylococcus aureus*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5974.028 ^a	9	663.781	746.345	.000
Intercept	5808.936	1	5808.936	6.531E3	.000
E	.946	1	.946	1.064	.327
K	5967.421	4	1491.855	1.677E3	.000
E * K	5.661	4	1.415	1.591	.251
Error	8.894	10	.889		
Total	11791.857	20			
Corrected Total	5982.921	19			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .997)

Lampiran 2 h. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengukuran Daya Hambat pada Bakteri *Staphylococcus aureus*

Hasil

Duncan

konsentrasi	N	Subset	
		1	2
45%	4	8.1250	
30%	4	8.3875	
KONTROL NEGATIF	4	8.4250	
15%	4	8.6875	
KONTROL POSITIF	4		51.5875
Sig.		.449	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .889.

Uji Lanjut Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Ekstrak

Perlakuan	Rata-rata	DMRT + Rata-rata	Simbol
K3	8.125	8.717	a
K2	8.387	9.007	ab
K4	8.425	9.058	bc
K1	8.687	9.331	cd
K5	51.5875		e

Lampiran 2 i. Hasil Pengukuran Daya Hambat pada Jamur *Candida albicans*

Sumber ekstrak	konsentrasi	ulangan (mm)		Total	Rerata
		1	2		
ekstrak batang rambusa	15%	9	8	17	8.5
	30%	9.35	7.9	17.25	8.625
	45%	8	8.25	16.25	8.125
	k. negatif	12.8	14	26.8	13.4
	k. positif	40.15	44.5	84.65	42.325
ekstrak daun rambusa	15%	8	8.9	16.9	8.45
	30%	8.1	8.55	16.65	8.325
	45%	8.7	8.25	16.95	8.475
	k. negatif	18.7	19	37.7	18.85
	k. positif	51.55	42.1	93.65	46.825
Total		174.35	169.45	343.8	171.9

Lampiran 2 j. Hasil Reratan Pengukuran Daya Hambat pada Jamur *Candida albicans*

sumber ekstrak	Diameter Zona Hambat (Konsentrasi Ekstrak) (mm)					Total	Rerata
	15%	30%	45%	k. negatif	k. positif		
Batang	8.5	8.625	8.125	13.4	42.325	80.975	16.195
Daun	8.45	8.325	8.475	18.85	46.825	90.925	18.185
Total	16.95	16.95	16.6	32.25	89.15		
Rerata	8.475	8.475	8.3	16.125	44.575		

Lampiran 2 k. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengukuran Daya Hambat pada Bakteri *Staphylococcus aureus*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3978.196 ^a	9	442.022	77.456	.000
Intercept	5909.922	1	5909.922	1.036E3	.000
E	19.801	1	19.801	3.470	.092
K	3928.028	4	982.007	172.078	.000
E * K	30.367	4	7.592	1.330	.324
Error	57.067	10	5.707		
Total	9945.185	20			
Corrected Total	4035.263	19			

a. R Squared = .986 (Adjusted R Squared = .973)

Lampiran 2 l. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengukuran Daya Hambat pada Bakteri *Staphylococcus aureus*

Hasil

Duncan

konsentrasi	N	Subset		
		1	2	3
45%	4	8.3000		
30%	4	8.4750		
15%	4	8.4750		
KONTROL NEGATIF	4		16.1250	
KONTROL POSITIF	4			44.5750
Sig.		.923	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.707.

0Uji Lanjut Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Ekstrak

Perlakuan	Rata-rata	DMRT + Rata-rata	Simbol
K3	8.3	9.802	a
K1	8.475	10.049	ab
K2	8.475	10.082	bc
K4	16.125	17.761	d
K5	44.575		e

Lampiran Tahap Kedua**Lampiran 3. Hasil Pengukuran Nilai *Total Plate Count* (TPC)****Lampiran 3 a. Hasil Pengukuran Nilai *Total Plate Count* (TPC) pada Produk Tahu Selama Penyimpanan 24 Jam dan 48 Jam dalam Ekstrak Rambusa**

Konsentrasi	lama penyimpanan	ulangan (CFU/mL)		
		1	2	3
Konsentrasi 0%	0 Jam	146 (10^{-5})	158 (10^{-6})	139 (10^{-5})
	24 jam	41 (10^{-6})	74 (10^{-6})	140 (10^{-6})
	48 jam	1268 (10^{-6})	245 (10^{-6})	158 (10^{-6})
konsentrasi 12,5%	0 Jam	1591 (10^{-6})	140(10^{-6})	102(10^{-6})
	24 jam	35(10^{-6})	152 (10^{-6})	92(10^{-6})
	48 jam	1232 (10^{-6})	40 (10^{-6})	122 (10^{-6})
konsentrasi 25%	0 Jam	247(10^{-5})	624 (10^{-6})	134(10^{-6})
	24 jam	102 (10^{-6})	76(10^{-6})	55(10^{-6})
	48 jam	280(10^{-6})	59(10^{-6})	115(10^{-6})

Lampiran 3 b. Hasil Pengukuran Nilai *Total Plate Count* (TPC) pada Produk Tahu Selama Penyimpanan 24 Jam dan 48 Jam dalam Ekstrak Rambusa

Konsentrasi	lama penyimpanan	ulangan (Log.CFU/mL)			Jumlah	Rata-rata
		1	2	3		
Konsentrasi 0%	0 Jam	7.16	8.19	7.14	22.49	7.49666667
	24 jam	7.61	7.86	8.14	23.61	7.87
	48 jam	9.1	8.38	8.19	25.67	8.55666667
konsentrasi 12,5%	0 Jam	9.2	8.14	8	25.34	8.44666667
	24 jam	7.54	8.18	7.96	23.68	7.89333333
	48 jam	9.03	7.6	8.08	24.71	8.23666667
konsentrasi 25%	0 Jam	7.39	8.79	8.12	24.3	8.1
	24 jam	7	7.88	7.74	22.62	7.54
	48 jam	8.44	7.77	8.06	24.27	8.09

Lampiran 3 c. Hasil Pengukuran Nilai *Total Plate Count* (TPC) pada Produk Tahu Selama Penyimpanan 24 Jam dan 48 Jam dalam Ekstrak Rambusa

lama penyimpanan	Konsentrasi			Total	rata-rata
	0%	12.50%	25%		
0 Jam	7.49	8.44	8.1	24.03	8.01
24 jam	7.87	7.89	7.54	23.3	7.766666667
48 jam	8.55	8.23	8.09	24.87	8.29
total	23.91	24.56	23.73		
rata-rata	7.97	8.186666667	7.91		

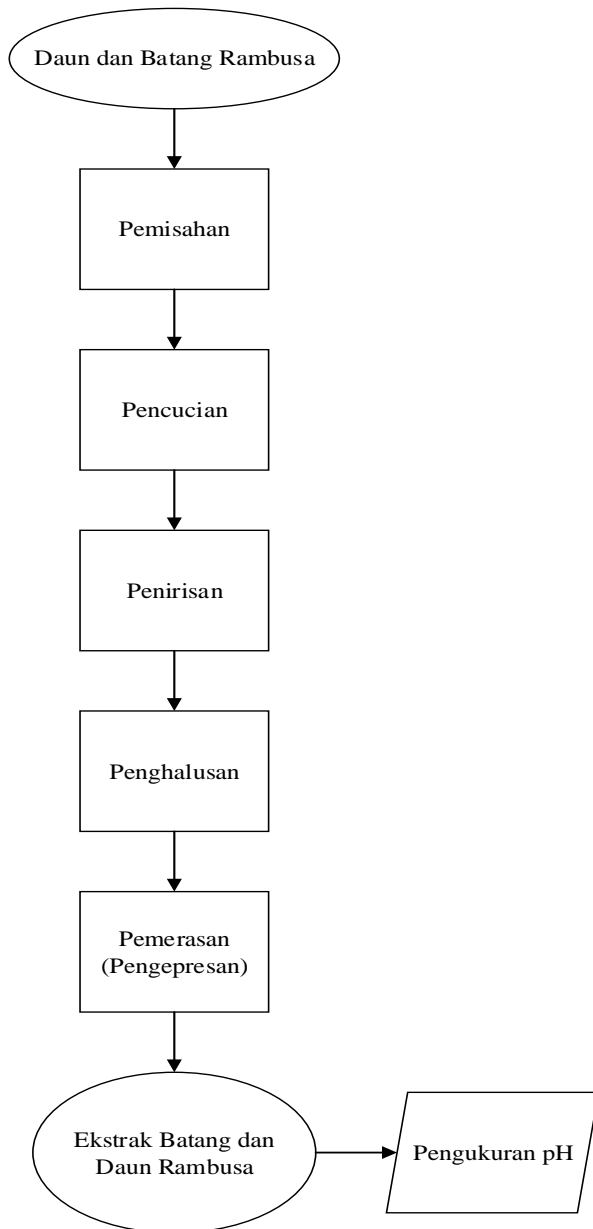
Lampiran 3 d. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengukuran Nilai *Total Plate Count* (TPC) pada Produk Tahu Selama Penyimpanan 24 Jam dan 48 Jam dalam Ekstrak Rambusa

Tests of Between-Subjects Effects

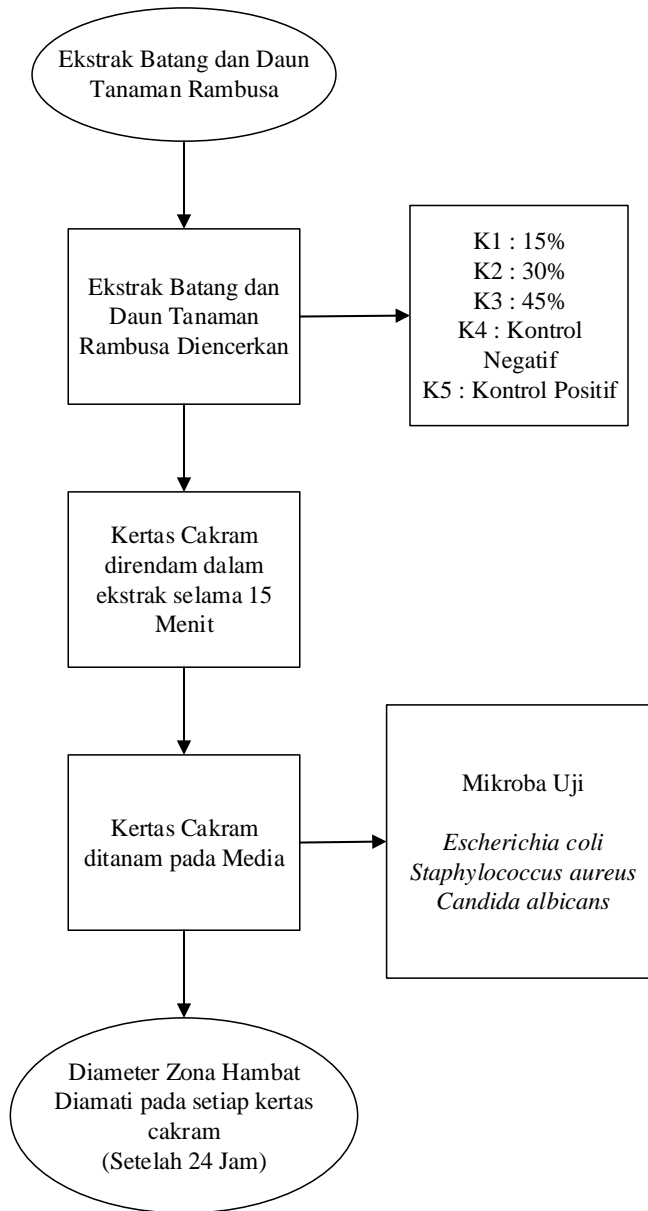
Dependent Variable:HASIL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.213 ^a	8	.402	1.415	.256
Intercept	1739.058	1	1739.058	6.128E3	.000
K	.394	2	.197	.694	.513
X	1.250	2	.625	2.202	.139
K * X	1.569	4	.392	1.382	.280
Error	5.108	18	.284		
Total	1747.378	27			
Corrected Total	8.321	26			

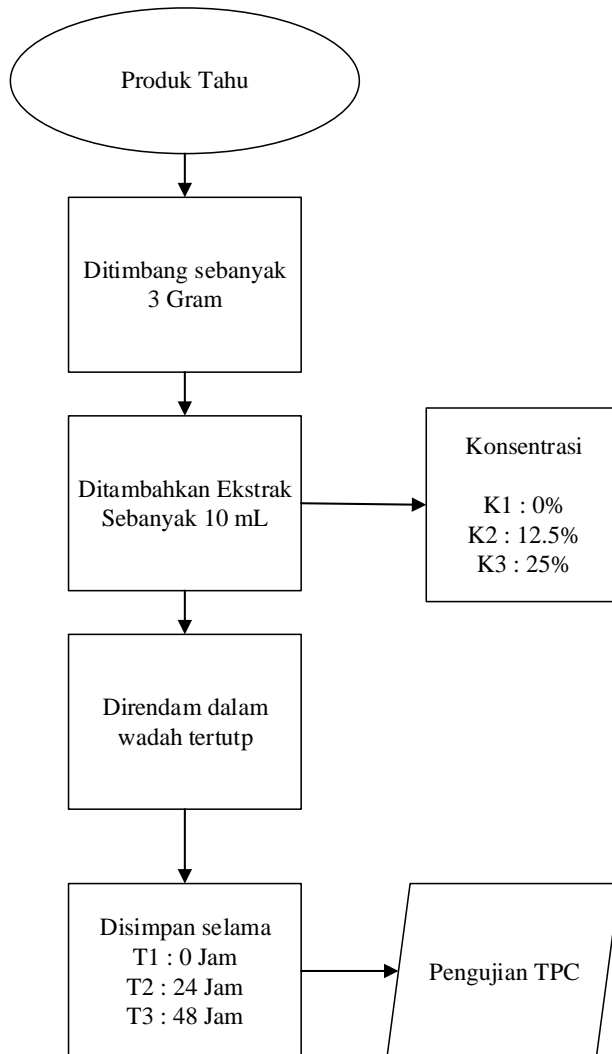
a. R Squared = .386 (Adjusted R Squared = .113)

Lampiran 4. Diagram Alir Prosedur Penelitian**Lampiran 4 a. Diagram Alir Proses Ekstraksi Batang dan Daun Rambusa *Passiflora foetida* L. serta Pengujian pH**

Lampiran 4 b. Diagram Alir Pengujian Diameter Zona Hambat Ekstrak Rambusa *Passiflora foetida* L.

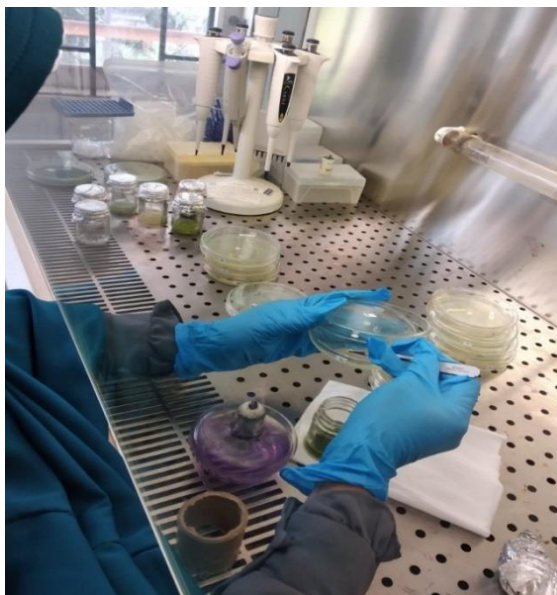
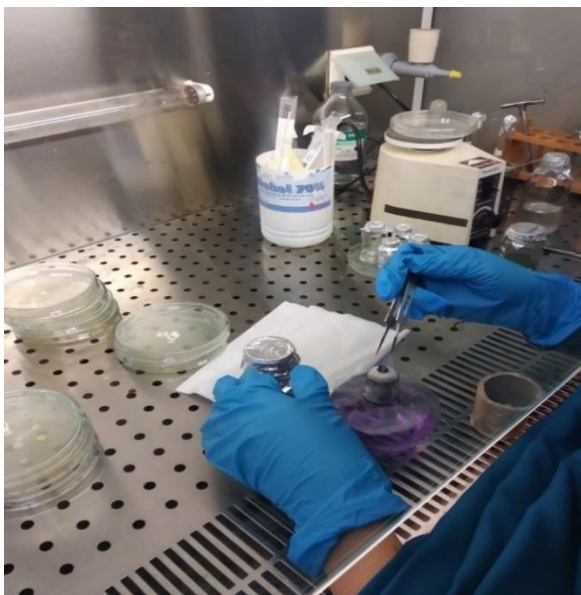
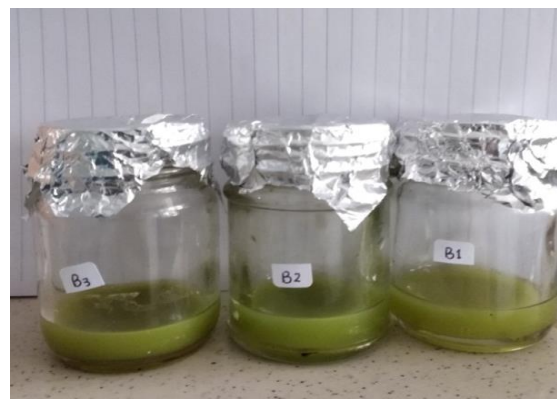
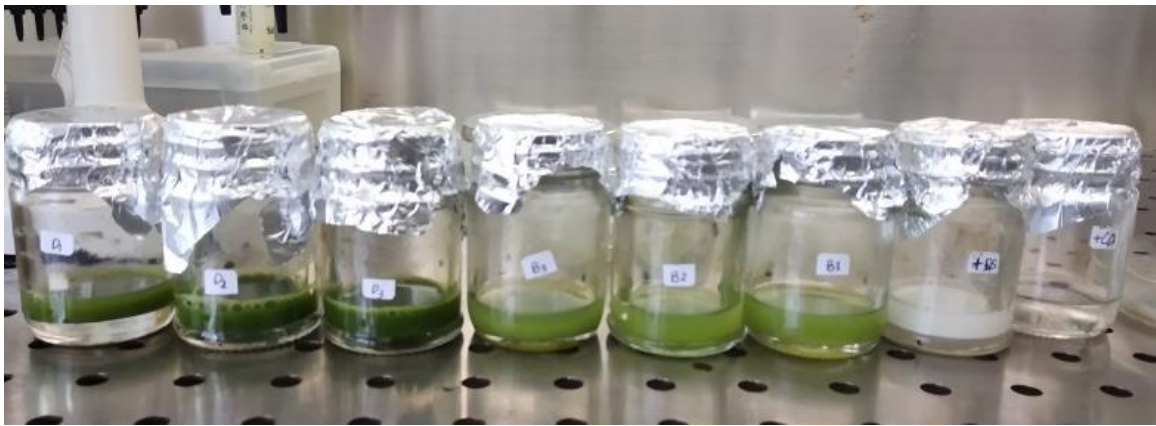


Lampiran 4 c. Diagram Alir Pengujian Total Plate Count (TPC) Produk Tahu dengan Penambahan Ekstrak Rambusa *Passiflora foetida* L.



Lampiran 5. Gambar Dokumentasi Penelitian**Lampiran 5 a. Gambar Penyiapan Ekstrak Rambusa (*Passiflora foetida* L.)**

Lampiran 5 b. Gambar Pengujian Tahap Pertama



Lampiran 5 c. Gambar Pengujian Tahap Kedua