

BAB III

ALAT, BAHAN DAN BAKTERI UJI

3.1 Alat

Alat yang digunakan adalah labu ukur, *rotary vacuum evaporator* (merek Stuart), pipet tetes, gelas ukur, cawan petri, jarum ose, desikator, tanur, pipet ukur, bunsen, inkubator, *hot plate*, spatel, mortar, stemper, kaca arloji, timbangan analit, *beaker glass*, pH meter *Mettle Toledo*, tabung reaksi, alat viskositas *Brookfield*, mimis, matkan, stirer, tipsemplar, pipet mikro, autoklaf, swab, cawan penguap, penangas air, perforator (ukuran 0,8 mm), batang pengaduk, pipet volume dan oven.

3.2 Bahan

Bahan yang digunakan adalah kulit buah rambutan, etanol 95%, FeCl_3 , serbuk Mg, HCl pekat, natrium asetat, asam sulfat encer, amilalkohol, larutan gelatin, formaldehid 30%, asam asetat anhidrat, kloroform, eter, *Nutrien Agar*, NaCl fisiologis, alkohol 70%, aquades, CMC-Na, Carbopol 940, Trietanolamin, propilen glikol, natrium metabisulfat, gel di pasaran (Nuvo), kertas perkamen, kertas saring, alumunium foil dan gliserin.

3.3 Bakteri Uji

Bakteri yang digunakan adalah *E. coli* dan *S. aureus* yang diperoleh dari Laboratorium Mikrobiologi Unit D Universitas Islam Bandung (UNISBA).