

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Uji Daya Hambat Bakteri Metode Difusi	19
Gambar II.2 Pengukuran Rata-Rata Daya hambat	20
Gambar 3.1 Kelompok Perlakuan	21
Gambar 3.2 Hubungan Antar Variabel	22
Gambar 4.1 Ekstrak Kulit Jeruk, Belimbing Wuluh Dan Bonggol Pisang Dalam Penyimpanan Selama 7 Hari Terhadap Daya Hambat Pertumbuhan Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> Pada Media Agar	31
Gambar 4.2 Ekstrak Kulit Jeruk, Belimbing Wuluh Dan Bonggol Pisang Dalam Penyimpanan Selama 14 Hari Terhadap Daya Hambat Pertumbuhan Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> Pada Media Agar	33
Gambar 4.3 Ekstrak Kulit Jeruk, Belimbing Wuluh Dan Bonggol Pisang Dalam Penyimpanan Selama 21 Hari Terhadap Daya Hambat Pertumbuhan Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> Pada Media Agar	35
Gambar 4.4 Grafik Rata-Rata Daya Hambat Ekstrak Kulit Jeruk, Bonggol Pisang dan Belimbing Wuluh Pada Lama penyimpanan 7 Hari, 14 Hari dan 21 Hari	36