

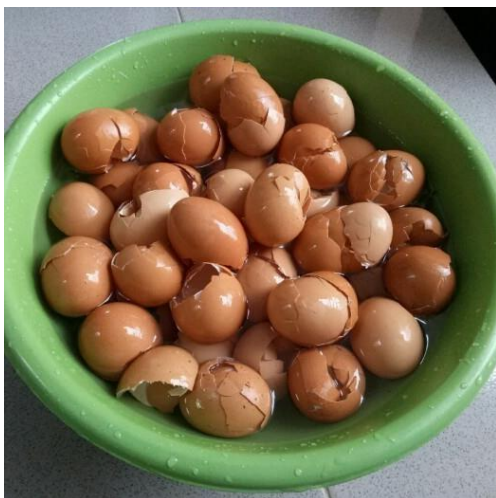
LAMPIRAN

Lampiran. 1 Persiapan Sampel



Gb 1.1 Pemotongan bagian bukan gigi menggunakan separating disk

Lampiran. 2 Sintesis Cangkang Telur



Gb 2.1 Pembersihan cangkang telur ayam



Gb 2.2 Kalsinasi menggunakan oven suhu 110C



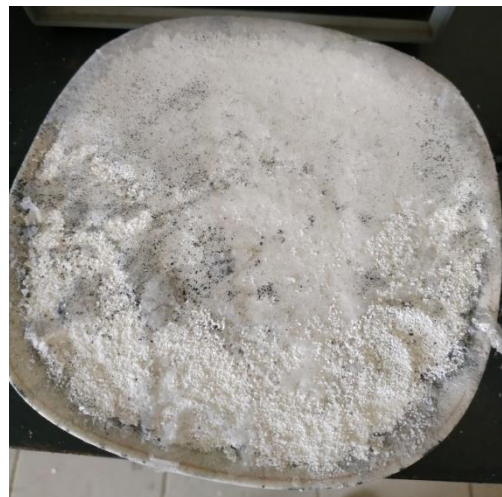
Gb 2.3 Menghaluskan cangkang telur ayam



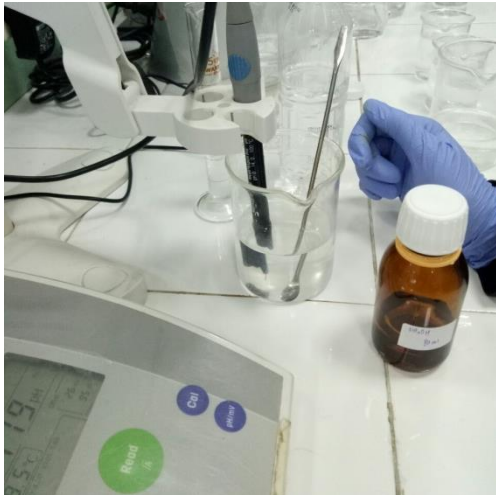
Gb 2.4 Kalsinasi cangkang telur ayam pada suhu 1000°C



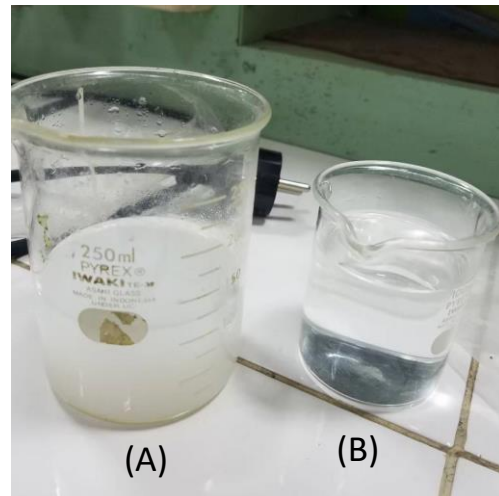
Gb 2.5 Oven 1000°C



Gb 2.6 Senyawa kalsium



Gb 2.7 Pembuatan larutan kalsium dan larutan fosfat



Gb 3.8 (A) Larutan Kalsium; (B) Larutan fosfat



Gb 2.9 Sintesis hidroksiapatit



Gb 2.10 Presipitasi 24 jam



Gb 4.11 Saring hasil presipitasi

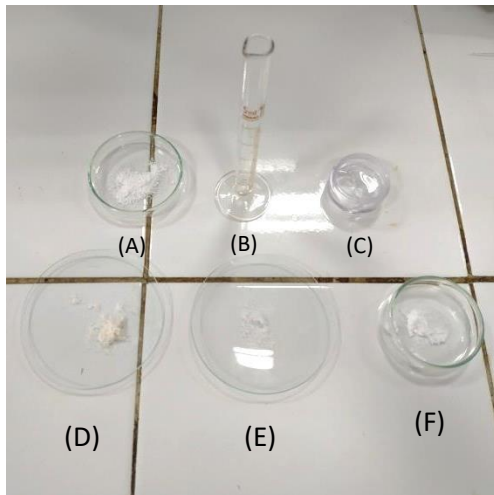


Gb 2.12 Hasil saring



Gb2.13 Dikeringkan pada suhu 110C selama 5 jam

Lampiran. 3 Pembuatan Pasta Cangkang Telur



Gb 3.14 Pencampuran (A) 0,25gr nipagin; (B) 1ml aquades; (C) 1gr gliserol; (D) 0,2gr NaCMC; (E) 0,05gr mentol; (F) 0,5gr hidroksiapatit; alkohol.



Gb 3.15 Hasil pasta cangkang telur ayam

Lampiran. 4 Pengamatan gambaran mikroporositas menggunakan SEM



Gb 4.16 Persiapan pengamatan SEM



Gb 4.17 Persiapan pengamatan SEM