

DAFTAR ISI

	Hal.
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Hipotesis Penelitian	5
1.3.1 Hipotesis kerja	5
1.3.2 Hipotesis statistika	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 7
2.1 Klasifikasi dan Karakteristik <i>Piper retrofractum</i>	7
2.2 Ekologi <i>Piper retrofractum</i>	8
2.3 Kandungan Senyawa Bioaktif <i>Piper retrofractum</i>	9
2.4 Manfaat <i>Piper retrofractum</i>	9
2.5 Bakteri	10
2.6 Khamir (<i>yeast</i>)	12
2.7 Klasifikasi dan Karakteristik <i>Escherichia coli</i>	14
2.8 Klasifikasi dan Karakteristik <i>Staphylococcus aureus</i>	16
2.9 Klasifikasi dan Karakteristik <i>Candida albicans</i>	17
2.10 Antimikroba.....	19
2.10.1 Berdasarkan sifat aktivitas	21
2.10.2 Berdasarkan spektrum	21
2.10.3 Berdasarkan mekanisme kerja	22
2.11 Sifat Antimikroba	24
2.12 Asal Terjadinya Resistensi	25
2.13 Uji Kepakaan Antimikroba.....	26
2.14 Metode Ekstraksi	29
2.15 GC-MS	31

2.16 Pelarut.....	32
2.16.1 n-Heksana	32
2.16.2 Etil asetat	33
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	34
3.2.1 Bahan	34
3.2.2 Alat	34
3.3 Rancangan Penelitian	35
3.4 Variabel Penelitian	36
3.5 Cara Kerja Penelitian.....	36
3.5.1 Ekstraksi <i>Piper retrofractum</i>	36
3.5.2 Identifikasi senyawa bioaktif sekunder	37
3.5.3 Pembuatan media.....	37
3.5.4 Perbanyak mikroba uji	37
3.5.5 Pembuatan kontrol	38
3.5.6 Pembuatan konsentrasi ekstrak buah <i>P. retrofractum</i>	38
3.5.7 Uji aktivitas antimikroba	39
3.6 Alur Penelitian.....	41
3.7 Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Hasil Penelitian.....	43
4.1.1 Kandungan senyawa bioaktif	43
4.1.2 Jenis pelarut ekstrak terhadap diameter zona hambat	49
4.1.3 Jenis mikroba uji terhadap diameter zona hambat	50
4.1.4 Konsentrasi ekstrak terhadap diameter zona hambat	51
4.1.5 Kombinasi jenis pelarut ekstrak, jenis mikroba uji, konsentrasi ekstrak	52
4.2 Pembahasan	54
4.2.1 Hasil GCMS senyawa buah cabe jawa	54
4.2.2 Uji difusi (cakram kertas)	55
4.2.3 Jenis pelarut ekstrak terhadap diameter zona hambat.....	56
4.2.4 Jenis mikroba uji terhadap diameter zona hambat.....	59
4.2.5 Konsentrasi ekstrak terhadap diameter zona hambat.....	60
4.2.6 Kombinasi jenis pelarut ekstrak, jenis mikroba uji, konsentrasi ekstrak	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan.....	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	73