

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN IDENTITAS.....	iv
RINGKASAN.....	vi
ABSTRACT	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang penelitian.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	3
1.3 Landasan teori.....	3
1.4 Tujuan penelitian.....	4
1.5 Manfaat hasil penelitian	4
1.6 Hipotesis	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jeruk Nipis (<i>Citrus aurantifolia</i> , Swingle)	6
2.1.1 Klasifikasi tanaman Jeruk Nipis	6
2.1.2 Morfologi tanaman Jeruk Nipis.....	6
2.1.3 Kandungan kimia Jeruk Nipis	7
2.1.4 Khasiat dan penggunaan	8
2.2 <i>Escherichia coli</i>	8
2.2.1 Klasifikasi <i>E.coli</i>	8
2.2.2 Morfologi <i>E.coli</i>	9
2.2.3 Sifat biakan dan biokimia	9
2.2.4 Ketahanan terhadap sifat fisik	10
2.3 Antibakteri.....	11
2.3.1 Mekanisme kerja.....	11
2.3.2 Flavonoid.....	14
2.3.3 Oksitetrasiklin	15
2.4 Uji Aktivitas Antibakteri	15
2.4.1 Difusi	15

BAB 3 MATERI DAN METODE	17
3.1 Rancangan Penelitian	17
3.2 Sampel dan Besar Sampel Penelitian	17
3.2.1 Sampel penelitian	17
3.2.2 Besar sampel penelitian	17
3.3 Variabel yang Diamati.....	18
3.4 Definisi Operasional.....	19
3.5 Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
3.6 Bahan dan Materi Penelitian.....	19
3.7 Prosedur Penelitian.....	20
3.7.1 Persiapan alat	20
3.7.2 Pembuatan suspensi <i>E.coli</i>	20
3.7.3 Uji biokimia <i>E.coli</i>	21
3.7.3.1 Uji <i>Indole</i>	21
3.7.3.2 Uji <i>Methyl Red (MR)</i>	21
3.7.3.3 Uji <i>Voges Proskauer (VP)</i>	21
3.7.3.4 Uji <i>Citrate (C)</i>	21
3.7.4 Pembuatan media Agar Mueller Hinton.....	22
3.7.5 Pembuatan perasan kulit jeruk nipis	22
3.7.6 Pembuatan larutan <i>McFarland</i>	22
3.7.7 Pembuatan konsentrasi perasan kulit jeruk nipis	23
3.7.8 Pembuatan suspensi antibiotik oksitetrasiklin	23
3.7.9 Tahap perlakuan.....	24
3.7.10 Tahap pengamatan.....	24
3.8 Analisis Data.....	25
3.9 Kerangka Operasional Penelitian.....	26
 BAB 4 HASIL PENEITIAN	 27
4.1 Hasil Analisis Data	27
4.2 Hasil Uji Biokimia	30
 BAB 5 PEMBAHASAN	 31
 BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	 38
6.1 Kesimpulan.....	38
6.2 Saran.....	38
 DAFTAR PUSTAKA	 39
 LAMPIRAN	 45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Hasil Perhitungan Rata-rata Diameter Zona Hambat Pertumbuhan <i>E.coli</i>	28
4.2 Hasil Uji Normalitas <i>Shapiro Wilk</i>	29
4.3 Hasil Uji <i>Regresi Linier</i>	29
4.4 Hasil Uji Homogenitas <i>Levene</i>	29
4.5 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i>	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Jeruk nipis (<i>Citrus aurantifolia</i> , Swingle)	7
2.2 <i>E.coli</i> perbesaran 1000x	9
2.3 <i>E.coli</i> pada media EMBA.....	10
3.1 Cara pengukuran diameter zona hambat	25
3.2 Skema alur penelitian	26
4.1 Zona Hambta perasan kulit buah jeruk nipis	27
4.2 Histogram rata-rata diameter zona hambat pada masing-masing kelompok penelitian	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Uji Normalitas <i>Shapiro-Wilk</i>	46
2. Uji <i>Regresi Linier</i>	50
3. Uji Homogenitas <i>Levene</i>	52
4. Uji <i>Kruskal Wallis</i>	53
5. Uji <i>Post Hoc Multiple Comparison</i> dengan Metode <i>Mann Whitney</i>	54
6. Gambar Dokumentasi Peralatan Penelitian	63
7. Gambar Dokumentasi Bahan Penelitian	64
8. Dokumentasi Penelitian.....	66
9. Dokumentasi Hasil Uji Biokimia	69
10. Hasil reaksi <i>Indole, Methyl Red, Voges – Proskauer, Citrate (IMVic)</i> terhadap <i>E.coli</i>	70

SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG

CMC-Na	= <i>Carboxy Methyl Celullose-Natrium</i>
Cm	= Centimeter
C	= <i>Citrate</i>
EPEC	= Enteropatogenik <i>Escherichia coli</i>
ETEC	= Enterotoksigenik <i>Escherichia coli</i>
EMBA	= <i>Eosin Methylen Blue Agar</i>
MCA	= <i>Mac Conkey Agar</i>
M	= Meter
MRVP Broth	= <i>Methyl red – Voges proskauer Broth</i>
µg	= Mikrogram
µl	= Mikroliter
Mg	= Miligram
ml	= Mililiter
Mm	= Milimeter
MHA	= Mueller Hinton Agar
PPMHP	= Pengendalian dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan
pH	= <i>Power of hydrogen</i>
SNI	= Standar Nasional Indonesia
TB	= <i>Tryptone Broth</i>
UPT	= Unit Pelaksana Teknis
°C	= Derajat Celsius
<	= Kurang dari
>	= Lebih dari
-	= Negatif
%	= Persen
+	= Positif