

2.4.4. Toksisitas Kulit Buah Kakao	28
2.5. Pengukuran Daya Hambat Antibakteri	29
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	32
3.1. Kerangka Konseptual	32
3.2. Keterangan kerangka Konsep	33
3.3. Hipotesis	35
BAB 4 METODELOGI PENELITIAN	36
4.1. Jenis Penelitian	36
4.2. Rancangan Penelitian.....	36
4.3. Sampel Penelitian dan Besar Sampel.....	36
4.3.1. Sampel Penelitian.....	36
4.3.2. Besar Sampel.....	36
4.4. Populasi Sampel.....	37
4.5. Variabel Penelitian.....	37
4.5.1. Variabel terikat.....	37
4.5.2. Variabel Bebas	37
4.5.3. Variabel Terkendali.....	37
4.6. Definisi Operasional	38
4.7. Tempat dan Waktu Penelitian.....	39
4.7.1. Tempat Penelitian.....	39
4.7.2. Waktu Penelitian	39
4.8. Alat dan Bahan.....	39
4.8.1. Alat.....	39
4.8.2. Bahan	40
4.9. Cara Kerja	40
4.9.1. Pembuatan Ekstrak Kulit Kakao	40
4.9.2. Persiapan Bakteri.....	41
4.9.3. Inokulasi Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i> pada media <i>nutrient</i> agar	41
4.9.4. Uji Daya Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Kakao 6% dan NaOCl 5% terhadap Bakteri <i>Lactobacillus acidophilus</i>	41
4.10. Analisis Data.....	42
4.11. Alur Penelitian.....	43
BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA	44
5.1. Hasil Penelitian	44
5.2. Analisis Data	45

BAB 6 PEMBAHASAN	47
BAB 7 SIMPULAN DAN SARAN.....	51
6.1. Simpulan	51
6.2. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kategori Diameter Zona Hambat	31
Tabel 5.1 Nilai rerata dan standar deviasi diameter zona hambat (mm) antibakteri ekstrak kulit buah kakao 6% dan NaOCl 5%	45
Tabel 5.2 Hasil uji <i>Kolmogorov-Smirnov</i>	45
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Independent t-test</i>	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Faktor Utama Penyebab Karies	7
Gambar 2.2. Struktur Dinding Sel <i>Lactobacillus Acidophilus</i>	13
Gambar 2.3.a Media <i>Lactobacillus Agar MRS B</i>	14
Gambar 2.3.b Media <i>Lactobacillus Broth</i>	14
Gambar 2.4. Hasil Fermentasi Gula Makanan (Pada Gambar: Glukosa) Menjadi Asam Piruvat Melalui Jalur EMP.....	15
Gambar 2.5. Proses Demineralisasi Dan Remineralisasi Pada Gigi	16
Gambar 2.6. Reaksi Kloraminasi	18
Gambar 2.7. Morfologi Tanaman Kakao	21
Gambar 2.8. Struktur Kimia Tanin	22
Gambar 2.9. Struktur Kimia Saponin	23
Gambar 2.10. Struktur Kimia Terpenoid	24
Gambar 2.11. Struktur Kimia Flavanoid.....	25
Gambar 2.12. Struktur Kimia Alkaloid.....	27
Gambar 2.13. Diameter Zona Hambat	30
Gambar 5.1. Hasil Perbedaan zona hambat pada ekstrak kulit kakao 6% dan NaOCl 5% terhadap <i>Lactobacillus acidophilus</i>	44
Gambar 5.2 Grafik batang nilai rerata diameter zona hambat (mm) antibakteri ekstrak kulit buah kakao 6% dan NaOCl 5%	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Penelitian.....	56
Lampiran 2. Hasil Uji Fitokimia Ekstrak Kulit Buah Kakao.....	57
Lampiran 3. Etik.....	59
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian.....	60
Lampiran 5. Hasil Uji Statistik.....	62

DAFTAR SINGKATAN

BHIB	: <i>Brain Heart Infusion</i>
BPKI	: Badan Penelitian dan Konsultasi Industri
DMF-t	: Decay Missing Filled-teeth
DNA	: Deoxyribonucleic Acid
CFU / ml	: Colour Forming Unit/ milliliter
⁰ C	: derajat Celcius
CHX	: Chlorhexidine
Ca(OH) ₂	: Calcium Hidroxide
EDTA	: Ethylene Diamine Tetraacetid Acid
KHM	: Konsentrasi Hambat Minimum
mm	: millimeter
MTT	: Microculture Tetrazolium Salt
NaOCl	: Sodium Hipoklorit
RNA	: Ribonucleic Acid
SPSS	: Statistical Product and Service Solutions