

**DAFTAR ISI**

**HALAMAN JUDUL** ..... i

**LEMBAR PERSETUJUAN**..... ii

**LEMBAR PENGESAHAN** ..... iii

**PERNYATAAN KEASLIAN KARYATULISILMIAH**..... iv

**KATA PENGANTAR**..... v

**ABSTRAK**..... vii

**ABSTRACT**..... viii

**DAFTAR ISI** ..... ix

**DAFTAR GAMBAR**..... xi

**DAFTAR TABEL** ..... xii

**DAFTAR LAMPIRAN** ..... xiii

**DAFTAR SINGKATAN** ..... xiv

**BAB I PENDAHULUAN**

Latar Belakang ..... 1

Rumusan Masalah..... 3

Tujuan .....3

Manfaat ..... 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Tinjauan tentang Seledri ..... 5

    Klasifikasi Seledri ..... 5

        Morfologi Seledri..... 6

        Kandungan Kimia seledri ..... 7

Tinjauan tentang *Staphylococcus aureus*..... 9

    Klasifikasi *Staphylococcus aureus* ..... 9

    Karakteristik dan Morfologi..... 9

Tinjauan tentang *Staphylococcus epidermidis* ..... 13

    Klasifikasi *Staphylococcus epidermidis*..... 13

    Karakteristik dan Morfologi ..... 13

Antimikroba ..... 15

Metode Pengujian Antimikroba.....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	18
Rancangan Penelitian.....	18
Alat dan Bahan .....	18
Alat Penelitian.....	18
Bahan Penelitian .....	18
Pembuatan Ekstrak Seledri.....	19
Pembuatan Suspensi Bakteri .....	19
Pembuatan Media <i>Nutrient Broth</i> .....	20
Pembuatan Media <i>Muller Hinton Agar (MHA)</i> .....	20
Pengujian Antibakteri.....	20
Metode Difusi Sumuran .....	20
Metode Dilusi.....	21
Analisis Data.....	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
Pengaruh konsentrasi ekstrak seledri terhadap <i>Staphylococcus sp.</i> dengan metode difusi sumuran.....	23
Pengaruh konsentrasi ekstrak seledri terhadap <i>Staphylococcus sp.</i> dengan metode dilusi .....	30
Faktor yang mempengaruhi ekstrak seledri sebagai anti mikroba .....	36
Mekanisme kerja antimikroba .....	37
<b>BAB V PENUTUP</b>	
Kesimpulan .....	40
Saran.....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Seledri .....	5
Gambar 2.2. <i>Staphylococcus aureus</i> .....	9
Gambar 2.3. <i>Staphylococcus epidermidis</i> .....	13
Gambar 4.1. Visualisasi diameter daerah penghambatan bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Staphylococcus epidermidis</i> .....	25
Gambar 4.2. Visualisasi hasil spread plate uji dilusi .....	32

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Rata-rata zona hambat ekstrak seledri terhadap pertumbuhan <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Staphylococcus epidermidis</i> .....	23
Tabel 4.2. Kategoripotensi antibakteri .....	25
Tabel 4.3. Visualisasi uji dilusi <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Staphylococcus</i> <i>epidermidis</i> setelah 24 jam penambahan konsentrasi ekstrak seledri .....	31
Tabel 4.4. Nilai Total Plate Count <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Staphylococcus</i> <i>epidermidis</i> pada kultur uji dengan berbagai konsentrasi ekstrak .....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Difusi Sumuran.....	44
Lampiran 2. Data Hasil Dilusi.....	45
Lampiran 3. Gambar Hasil Uji Difusi Sumuran.....	46
Lampiran 4. Gambar Hasil Uji Dilusi.....	48
Lampiran 5. Uji Statistik.....	52
Lampiran 6. Lembar Konsultasi Bimbingan TA.....	53

**DAFTAR SINGKATAN**

Singkatan	Nama	Pemakaian pertama kali pada halaman
KHM	Konsentrasi Hambat Minimum	2
KBM	Konsentrasi Bunuh Minimum	2
DNA	<i>Deoxyribonucleic Acid</i>	6
RNA	<i>Ribonucleic Acid</i>	6
SST	Sindrom Syok Toksik	10
TSST	Toksin Sindrom Syok Toksik	12
CFU	<i>Colony Forming Unit</i>	16
MH	<i>Muller Hilton</i>	16
CMC-Na	<i>Carboxymethyle Cellulose–Natrium</i>	18
MHA	<i>Muller Hilton Agar</i>	18
NB	<i>Nutrient Broth</i>	18
PZ	<i>Physiological Zouth</i>	19
NaCl	<i>Natrium Klorida</i>	19
TPC	<i>Total Plate Count</i>	19
SPSS	<i>Statistical Package for Social Science</i>	21
OD	<i>Optical Density</i>	32
pH	Potensial Hidrogen	35