

## DAFTAR ISI

<b>Sampul Depan .....</b>	<b>i</b>
<b>Sampul Dalam .....</b>	<b>ii</b>
<b>Prasyarat Gelar .....</b>	<b>iii</b>
<b>Penetapan Panitia Penguji Skripsi .....</b>	<b>iv</b>
<b>Ucapan Terima Kasih .....</b>	<b>iv</b>
<b>Abstract.....</b>	<b>vii</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>ix</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>xii</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>xiii</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoretis .....	5
1.4.2 Manfaat Aplikatif .....	5
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 <i>Enterococcus faecalis</i> .....	6
2.2 Irigasi Saluran Akar .....	8
2.3 <i>Carica papaya</i> Linn. ....	9
2.3.1 Taksonomi dan Morfologi.....	9

2.3.2	Kandungan Kimia Daun Pepaya .....	11
2.3	Antibakteri.....	16
2.5	Uji Daya Antibakteri .....	17
<b>BAB 3. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN ...</b>		<b>20</b>
3.1	Kerangka Konseptual .....	20
3.2	Uraian Kerangka Konseptual .....	21
3.3	Hipotesis Penelitian.....	23
<b>BAB 4. METODE PENELITIAN.....</b>		<b>24</b>
4.1	Jenis Penelitian.....	24
4.2	Rancangan Penelitian .....	24
4.3	Sampel Penelitian dan Besar Sampel .....	24
4.3.1	Sampel Penelitian.....	24
4.3.2	Besar Sampel.....	24
4.4	Kelompok Sampel .....	25
4.5	Variabel Penelitian .....	26
4.5.1	Variabel Bebas .....	26
4.5.2	Variabel Terikat.....	26
4.5.3	Variabel Terkendali.....	26
4.6	Definisi Operasional Variabel .....	26
4.7	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
4.7.1	Lokasi Penelitian .....	27
4.7.2	Waktu Penelitian .....	27
4.8	Alat dan Bahan .....	27
4.8.1	Alat .....	27

4.8.2	Bahan.....	28
4.9	Prosedur Penelitian.....	29
4.9.1	Pembuatan Ekstrak Daun Pepaya.....	29
4.9.2	Persiapan Bakteri.....	30
4.9.3	Pengenceran Ekstrak Daun Pepaya.....	30
4.9.4	Penentuan KHM dan KBM Ekstrak Daun Pepaya.....	31
4.10	Uji Statistik.....	32
4.11	Alur Penelitian.....	33
<b>BAB 5. HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA .....</b>		<b>34</b>
5.1	Hasil Penelitian .....	34
5.2	Analisis Data .....	35
<b>BAB 6. PEMBAHASAN .....</b>		<b>37</b>
<b>BAB 7. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>41</b>
7.1	Simpulan.....	41
7.2	Saran.....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>42</b>
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Penetrasi bakteri <i>Enterococcus faecalis</i> ke dalam tubuli detin.....	8
Gambar 2.2 Pohon pepaya ( <i>Carica papaya</i> Linn.) .....	11
Gambar 2.3 Struktur kimia senyawa alkaloid karpain.....	12
Gambar 2.4 Struktur kimia senyawa flavonoid (myricetin, kaemferol, dan quercetin).....	13
Gambar 2.5 Struktur kimia senyawa tanin terkondensasi .....	14
Gambar 2.6 Struktur kimia papain.....	15
Gambar 2.7 Hasil dilusi pada <i>broth</i> yang menunjukkan KHM dan KBM dan dilakukan <i>subculture</i> .....	19
Gambar 3.1 Bagan kerangka konseptual .....	20
Gambar 4.1 Alat-alat yang digunakan untuk penelitian .....	28
Gambar 4.2 Bahan-bahan yang digunakan untuk penelitian .....	29
Gambar 4.3 Bagan alur penelitian .....	33
Gambar 5.1 Hasil pengenceran ekstrak daun pepaya dengan berbagai konsentrasi .....	34
Gambar 5.2 Hasil <i>subculture</i> bakteri dari tabung pada media <i>blood agar</i> .....	35

## DAFTAR TABEL

Tabel 5.1	Hasil hitung koloni <i>Enterococcus faecalis</i> .....	35
Tabel 5.2	Nilai rata-rata jumlah koloni bakteri <i>Enterococcus faecalis</i> dan standar deviasi.....	36



## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I	Keterangan Laik Etik
LAMPIRAN II	Surat Ijin Penelitian
LAMPIRAN III	Determinasi Tanaman Pepaya
LAMPIRAN IV	Analisis Fitokimia Ekstrak Daun Pepaya
LAMPIRAN V	Sertifikat Bakteri <i>Enterococcus faecalis</i>
LAMPIRAN VI	Tabel Hasil Penelitian Pendahuluan
LAMPIRAN VII	Tabel Hasil Penelitian Lanjutan
LAMPIRAN VIII	Hasil Uji Statistik

