

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN IDENTITAS	iv
RINGKASAN	vi
ABSTRACT.....	ix
UCAPAN TERIMA KASIH.....	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG.....	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat teoritis	4
1.4.2 Manfaat praktis	4
1.5. Landasan Teori	5
1.6. Hipotesis Penelitian	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Pegagan	7
2.1.1. Taksonomi	8
2.1.2. Morfologi	8
2.1.3. Kandungan bahan aktif pegagan.....	10
2.2. Bakteri <i>L. acidophilus</i>	10
2.2.1 Klasifikasi	11
2.3. Bakteri <i>Escherichia coli</i>	12
2.3.1. Klasifikasi	14
2.4. Teknik <i>In vitro</i>	14
2.5. Pengujian Aktivitas Antibakteri	15
2.6 Prinsip Solusi Standar McFarland.....	20
BAB 3 MATERI DAN METODE	21
3.1. Rancangan Penelitian	21
3.2. Unit Penelitian dan Besar Ulangan	21
3.3. Variabel Penelitian.....	22
3.3.1. Variabel bebas	22
3.3.2. Variabel tergantung	22

3.3.3. Variabel kontrol	22
3.4. Definisi Operasional Variabel	22
3.5. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
3.6. Bahan dan Materi Penelitian.....	24
3.6.1. Bahan penelitian.....	24
3.6.2. Alat penelitian.....	25
3.7. Prosedur Penelitian.....	25
3.7.1. Tahap ekstraksi	25
3.7.2. Sterilisasi alat.....	26
3.7.3. Persiapan bakteri asam laktat	26
3.7.4. Persiapan mikroba uji (<i>E. coli</i>)	26
3.7.5. Tahap perlakuan.....	26
3.7.6. Pengujian aktivitas antibakteri <i>L. acidophilus</i> terhadap <i>E. coli</i>	27
3.8. Analisis Data.....	28
3.9. Diagram Alir Penelitian	29
 BAB 4 HASIL PENELITIAN	 30
 BAB 5 PEMBAHASAN	 34
 BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	 38
6.1 Kesimpulan	38
6.2 Saran	38
 DAFTAR PUSTAKA	 39
 LAMPIRAN	 46