

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PEGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN IDENTITAS	iv
RINGKASAN	vi
ABSTRACT	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG	xviii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
1.5 Landasan Teori.....	4
1.6 Hipotesis.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Bawang Dayak	7
2.2 <i>Escherichia coli</i>	10
2.3 Ekstraksi.....	17
2.3.1 Metode Ekstraksi	18
2.4 Tinjauan Antibakteri	21
2.5 Uji Antibakteri	23
2.5.1 <i>Minimal Inhibitory Concentration</i> (MIC).....	24
2.5.2 <i>Minimal Bactericidal Concentration</i> (MBC).....	25
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	27
3.1 Rancangan Penelitian	27
3.2 Sampel.....	27
3.2.1 Kelompok Perlakuan.....	29
3.3 Variabel Yang Diukur.....	29
3.3.1 Variabel Terikat	29
3.3.2 Variabel Bebas	29
3.3.3 Variabel Terkendali.....	29

3.4 Devinisi Operasional Variabel	29
3.5 Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.6 Bahan dan Materi Penelitian	30
3.6.1 Bahan Penelitian	30
3.6.2 Alat Penelitian.....	30
3.7 Prosedur Penelitian.....	31
3.7.1 Sterilisasi Alat dan Bahan Penelitian.....	31
3.7.2 Pembuatan Simplisia Umbu Bawang Dayak	31
3.7.3 Pembuatan Ekstrak Umbi Bawang Dayak.....	31
3.7.4 Pengenceran Ekstrak Bawang Dayak	32
3.7.5 Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	32
3.7.6 Pembuatan Suspensi Bakteri.....	33
3.7.7 Penentuan <i>Minimum Inhibitory Concentration</i> (MIC)	34
3.7.8 Penentuan <i>Minimum Bactericidal Concentration</i> (MBC).....	35
3.8 Analisi Data.....	36
3.9 Alur Penelitian	37
BAB 4 HASIL PENELITIAN	38
4.1 Hasil Uji Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	38
4.2 <i>Minimum Inhibitory Concentration</i> (MIC).....	41
4.3 <i>Minimum Bactericidal Concentration</i> (MBC).....	42
BAB 5 PEMBAHASAN	46
BAB 6 KESIMPULAN.....	53
6.1 Kesimpulan	53
6.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	<i>Biochemical Characteristics of Escherichia</i>	12
4.1	Hasil uji identifikasi bakteri <i>E. coli</i> ATCC 25922 dan <i>E.coli</i> isolat lapangan	41
4.2	Hasil uji <i>Minimum Bactericidal Concentration</i> (MBC)	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Umbi bawang dayak (<i>Eleutherine americana Merr</i>).....	8
2.2 Pewarnaan Gram <i>Escherichia coli</i>	13
4.1 Koloni bakteri <i>E. coli ATCC 25922</i> dan <i>E. coli</i> isolat lapangan pada media EMBA	39
4.2 Hasil MIC ekstrak bawang dayak terhadap <i>E. coli ATCC 2592</i> dan <i>E. coli</i> isolat lapangan.....	42
4.3 Hasil MBC ekstrak bawang dayak terhadap isolat <i>Escherichia coli ATCC 25922</i>	44
4.4 Hasil MBC ekstrak bawang dayak terhadap isolat <i>Escherichia coli</i> isolat lapangan	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Dokumentasi Bahan Penelitian.....	60
2 Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i>	61

SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG

CFA	: <i>Coloni Fimbrial Antigens</i>
DNA	: <i>Deoxyribo Nucleic Acid</i>
EAEC	: <i>Enterogregative Escherichia coli</i>
EHEC	: <i>Enterohaemoragic Escherichia coli</i>
EIEC	: <i>Enteroinvasive Escherichia coli</i>
EMBA	: <i>Eosin Methylen Blue</i>
EPEC	: <i>Enteropathogenic Escherichia coli</i>
GAP	: <i>Good Agriculture Practice</i>
LC	: <i>Lethal Concentration</i>
LT	: <i>The heat-Labile</i>
MBC	: <i>Minimum Bactericidal Concentration</i>
MIC	: <i>Minimum Inhibitory Concentration</i>
MR-VP	: <i>Metil Red – Voges Proskaver</i>
NaCl	: <i>Natrium Chloride</i>
PBS	: <i>Phosphate Buffer Saline</i>
RNA	: <i>Ribonucleic Acid</i>
SIM	: <i>Sulphide Indol Motility</i>
ST	: <i>The Heat-Stable</i>
TSIA	: <i>Triple Sugar Iron Agar</i>