

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan masalah .....	3
1.2.1. Tujuan .....	4
1.2.2. Tujuan Umum .....	4
1.2.3. Tujuan Khusus .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Tanaman Pegagan .....	5
2.1.1 Daun pegagan.....	6
2.2. Ekstraksi.....	6
2.2.1 Maserasi .....	7
2.3. Senyawa Flavonoid dan Fenolik.....	7
2.3.1 Senyawa Flavonoid.....	7
2.3.2 Senyawa Fenolik.....	8
2.4. Mikroorganisme Patogen .....	8
2.4.2 Bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	8
2.4.2 Bakteri <i>Bacillus cereus</i> .....	9
2.4.1 Kapang <i>Aspergillus flavus</i> .....	9
2.5. Pengaruh Perlakuan Fisikokimia Terhadap Mikroba dan Antimikroba .....	9
2.5.1 Pengaruh terhadap Mikroba.....	9
2.5.2 Pengaruh terhadap bakteri.....	10
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Bahan dan Alat.....	12
3.2. Metode Penelitian.....	12

3.2.1. Penelitian pendahuluan.....	12
3.2.2. Penelitian Tahap I.....	13
3.2.3. Penelitian Tahap II .....	15
3.3. Rancangan Percobaan .....	16
3.3.1. Penelitian Tahap II .....	18
3.4. Prosedur Parameter Uji .....	20
3.4.1. Kadar Air .....	20
3.4.2. Identifikasi Bakteri dengan Pewarnaan Gram.....	20
3.4.3. Uji total Fenolik.....	21
3.4.4. Uji Flavonoid.....	21
3.4.5. Pentuan Kurva Pertumbuhan Bakteri .....	22
3.4.6. Analisis Aktivitas Antibakteri .....	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Kadar Air dan Rendemen .....	25
4.2. Pewarnaan Gram Bakteri .....	27
4.3. Fase Pertumbuhan Bakteri .....	29
4.4. Total Total Fenolik .....	31
4.5. Total Flavonoid.....	32
4.6. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Pelarut Ekstrak Daun Terhadap Diameter Zona Hambat Kultur Bakteri .....	33
4.7. Nilai MIC dan MBC .....	38
4.8. Stabilitas Ekstrak .....	39
4.9. Terhadap Ph .....	39
4.10. Terhadap konsentrasi NaCl.....	42
4.11. Terhadap Pemanasan .....	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan .....	48
5.2. Saran .....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

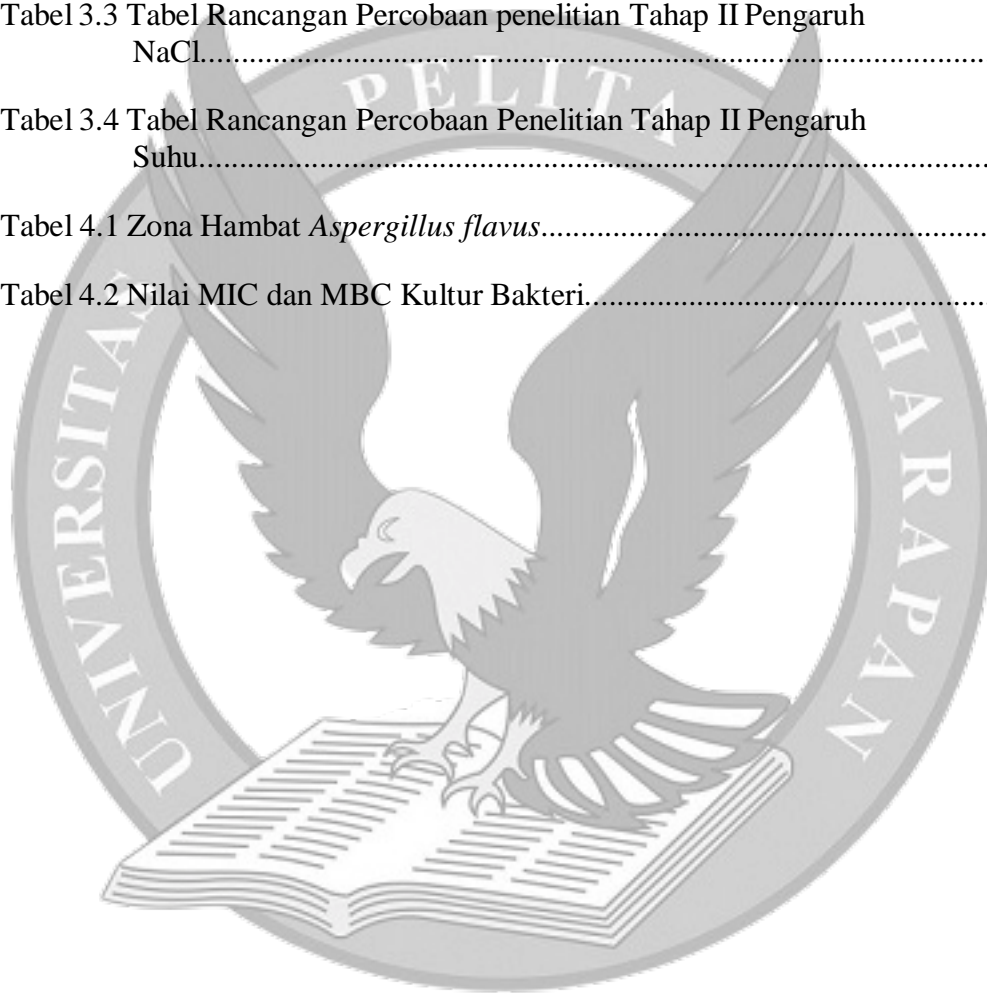
	Halaman
Gambar 2.1 Daun Pegagan.....	6
Gambar 3.1 Diagram Ekstraksi Daun Pegagan.....	15
Gambar 3.3 Diagram Stabilitas Ekstrak Daun Pegagan.....	16
Gambar 3.3 Diagram Penelitian.....	17
Gambar 4.1 Rendemen Ekstrak Daun pegagan.....	25
Gambar 4.2 Bakteri <i>B cereus</i> Dibawah Mikroskop Pembesaran 1000x.....	27
Gambar 4.3 Bakteri <i>E coli</i> Dibawah Mikroskop Pembesaran 1000x.....	28
Gambar 4.4 Bakteri <i>E coli</i> Dibawah Mikroskop Pembesaran 1000x.....	28
Gambar 4.5 Bakteri <i>B cereus</i> Dibawah Mikroskop Pembesaran 1000x.....	29
Gambar 4.6 Grafik Jumlah Koloni Bakteri Uji <i>Eschericia coli</i> .....	29
Gambar 4.7 Grafik Jumlah Koloni Bakteri uji <i>Bacillus cereus</i> .....	29
Gambar 4.8 Uji total Fenolik Ekstrak Daun Pegagan.....	31
Gambar 4.9 Uji total Flavonoid Ekstrak Daun Pegagan.....	32
Gambar 4.10 Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Zona Penghambatan <i>Eschericia coli</i> .....	33
Gambar 4.11 Pengaruh Variasi Konsentrasi Terhadap Zona Penghambatan <i>Eschericia coli</i> .....	33
Gambar 4.12 Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Zona Penghambatan <i>Bacillus cereus</i> .....	35
Gambar 4.13 Pengaruh Variasi Konsentrasi Terhadap Zona Penghambatan <i>Bacillus cereus</i> .....	35
Gambar 4.14 Pengaruh pH Terhadap Zona Penghambatan <i>Eschericia coli</i> .....	40
Gambar 4.15 Pengaruh pH Terhadap Zona Penghambatan <i>Bacillius cereus</i> .....	40

Gambar 4.16	Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Zona Penghambatan <i>Eschericia coli</i> .....	42
Gambar 4.17	Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Zona Penghambatan <i>Bacillius cereus</i> .....	42
Gambar 4.18	Pengaruh Suhu Terhadap Zona Penghambatan <i>Eschericia coli</i> .....	43
Gambar 4.19	Pengaruh Suhu Terhadap Zona Penghambatan <i>Bacillius cereus</i> .....	43



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Tabel Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I.....	18
Tabel 3.2 Tabel Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II Pengaruh variasi pH.....	19
Tabel 3.3 Tabel Rancangan Percobaan penelitian Tahap II Pengaruh NaCl.....	19
Tabel 3.4 Tabel Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II Pengaruh Suhu.....	20
Tabel 4.1 Zona Hambat <i>Aspergillus flavus</i> .....	38
Tabel 4.2 Nilai MIC dan MBC Kultur Bakteri.....	38



## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A	
Kadar Air Daun Pegagan Segar dan Bubuk.....	A-1
LAMPIRAN B	
Rendemen Ekstrak Daun Pegagan.....	B-1
LAMPIRAN C	
Total Bakteri.....	C-1
LAMPIRAN D	
Uji Daya Hambat.....	D-1
LAMPIRAN E	
Uji Total Fenolik dan Flavonoid.....	E-1
LAMPIRAN F	
Uji Stabilitas.....	F-1

