

## ABSTRAK

Devi Kartika Putri. Studi Literatur Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus*. Dibimbing oleh Elok Widayanti S.Si, M.Si.

Kontaminasi mikroorganisme pada makanan menjadi permasalahan kesehatan yang menyebabkan tingginya angka keracunan pangan. Salah satu agen mikrobiologi yang terkonfirmasi menjadi penyebab KLB keracunan Pangan adalah *Staphylococcus aureus*. Dalam menghambat pertumbuhan bakteri tersebut diperlukan zat antibakteri, dimana zat antibakteri ini dapat ditemukan secara alamiah pada tumbuhan. Daun salam merupakan salah satu bagian tumbuhan yang diduga berkhasiat antibakteri dan efektif dalam menghambat pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus*. Tujuan dari studi literatur ini adalah untuk mengetahui dan membandingkan aktivitas antibakteri daun salam terhadap bakteri *staphylococcus aureus* berdasarkan penelitian yang telah dilakukan. Metode yang digunakan yaitu Tradisional review dimana literatur ilmiah dipilih sendiri oleh peneliti berdasarkan kata kunci, kemudian disesuaikan dengan kriteria inklusi dan eksklusi. Ekstrak daun salam terbukti dapat menghambat pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus* dengan metode difusi cakram, difusi sumuran dan dilusi. Kandungan senyawa kimia yang terdapat pada ekstrak daun salam diantaranya alkaloid, kuinon, tanin, flavonoid, saponin, steroid, triterpenoid dan glikosida. Nilai daya hambat yang dihasilkan tiap ekstrak bervariasi. Diameter zona hambat terendah sebesar  $7 \pm 0$  mm pada konsentrasi 20%. Sedangkan daya hambat tertinggi sebesar 34,7 mm pada konsentrasi 15%.

Kata kunci : Aktivitas antibakteri, Ekstrak daun salam, *Staphylococcus aureus*.

## ABSTRACT

Devi Kartika Putri. Literature Study of Antibacterial Activity of Bay Leaf Extract ( *Syzygium Polyanthum* ) Against *Staphylococcus Aureus* Bacteria. Supervised by Elok Widayanti S.Si , M.Si .

Microorganism contamination in food is a health problem that causes high rates of food poisoning. One of the confirmed microbiological agents that cause of food poisoning outbreaks is *Staphylococcus aureus*. In inhibiting the growth of these bacteria, antibacterial substances are needed, where these antibacterial substances can be found naturally in plants. Bay leaf is one part of the plant that is thought to have antibacterial properties and is effective in inhibiting the growth of staphylococcus aureus bacteria. The purpose of this literature study was to determine and compare the antibacterial activity of bay leaves against staphylococcus aureus based on research that has been done. The method used is a traditional review where the scientific literature is selected by the researchers themselves based on keywords, then adjusted to the inclusion and exclusion criteria. Bay leaf extract has been shown to inhibit the growth of *Staphylococcus aureus* bacteria by disc diffusion, well diffusion and dilution method. The chemical compounds contained in bay leaf extract include alkaloids, quinones , tannins, flavonoids, saponins , steroids, triterpenoids and glycosides. The value of the inhibition produced by each extract varied. The diameter of the lowest inhibition zone was  $7 \pm 0$  mm at a concentration of 20%. While the highest inhibition was 34.7 mm at a concentration of 15%.

Keywords : Antibacterial activity, bay leaf extract, *Staphylococcus aureus*.