

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
LEMBAR IDENTITAS TIM PENGUJI .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
ABSTRAK.....	xiii

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Praktis.....	4
1.4.2 Manfaat Teoritis.....	4
1.5 Kerangka Konsep Penelitian.....	5

### **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Pencemaran Bakteri Pathogen Pada Makanan.....	5
2.2 Staphylococcus aureus.....	6
2.2.1 Klasifikasi.....	6
2.2.2 Karakteristik dan Morfologi.....	6
2.2.3 Patogenisitas.....	8
2.3 Daun Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> ).....	9
2.3.1 Klasifikasi Tanaman Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> ).....	9
2.3.2 Morfologi Daun Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> ).....	9
2.3.3 Kandungan Daun Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> ).....	10
2.3.4 Manfaat Daun Salam ( <i>Syzygium polyanthum</i> ).....	10
2.4 Metode Ekstraksi.....	10
2.4.1 Infusa.....	11
2.4.2 Maserasi.....	11
2.4.3 Perkolasi.....	12

2.4.4 Perebusan.....	12
2.4.5 Reflux dan Destilasi Uap.....	12
2.4.6 Soxhletasi.....	13
2.5 Aktivitas Antibakteri.....	13
2.6 Metode Uji Aktivitas Antibakteri.....	15
2.7.1 Metode Dilusi.....	16
2.7.2 Metode Difusi.....	16
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Desain Studi Literatur.....	18
3.2 Langkah-Langkah Penelusuran Literatur.....	18
3.2.1 Menentukan Topik.....	18
3.2.2 Merumuskan PICO.....	18
3.2.3 Membuat Kata Kunci.....	18
3.2.4 Mencari literatur di <i>database</i> menggunakan Kata Kunci.....	19
3.2.5 Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	19
3.2.6 Dokumentasi hasil pencarian dalam prisma <i>flow chart</i> .....	20
3.2.7 Seleksi Studi dan Penilaian Kualitas.....	20
3.3 Melakukan Review.....	21
3.4 Rencana Penyajian Hasil <i>Literature Review</i> .....	21
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Metode Ekstraksi yang digunakan.....	24
4.2 Konsentrasi uji yang digunakan.....	28
4.3 Senyawa aktif dalam ekstrak daun salam.....	31
4.4 Metode Uji Aktivitas Antibakteri.....	33
4.5 Aktivitas Antibakteri.....	36
<b>BAB 5 PENUTUP</b>	
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Penutup.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	40
<b>LAMPIRAN</b> .....	46

## DAFTAR TABEL

2.1 Kategori Diameter Zona hambat.....	14
2.2 Kategori KHM (Konsentrasi Hambat Minimum).....	15
3.1 Merumuskan PICO.....	18
3.2 Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	19
4.1 Ringkasan hasil review literatur mengenai aktivitas antibakteri daun salam terhadap staphylococcus aureus.....	22
4.2 Konsentrasi ekstrak dan Diameter zona hambat yang dihasilkan.....	23
4.3 Hasil Uji Fitokimia Ekstrak daun Salam.....	31
4. 4 Metode uji Antibakteri.....	32

## DAFTAR GAMBAR

1.1 Kerangka Konsep Penelitian.....	4
2.1 Staphylococcus Aureus.....	7
2.2 Daun Salam.....	10
3.1 Prisma Flow Chart.....	20
4.1 Metode Ekstraksi yang Digunakan.....	24
4.3 Pelarut dan Waktu Ekstraksi.....	26
4.4 Aktivitas Antibakteri.....	36