BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Hakekat penelitian eksperimen (*experimental research*) adalah meneliti pengaruh perlakuan terhadap perilaku yang timbul akibat perilaku .Menurut Hadi (2012) penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari suatu perlakuan yang diberikan secara sengaja oleh peneliti. Sejalan dengan hal tersebut, penelitian eksperimen merupakan penelitian yang dilakukan dengan melakukan manipulasi yang bertujuan untuk mengetahui akibat manipulasi terhadap perilaku individu yang diamati. Penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat (casual-effect relationship) (Sukardi 2011:179).

Selanjutnya, metode eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Sugiyono 2011:72). Berdasarkan definisi dari beberapa ahli tersebut, dapat dipahami bahwa penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemberian suatu treatment atau perlakuan terhadap subjek penelitian. Jadi penelitian eksperimen dalam pendidikan adalah kegiatan penelitian yang bertujuan untuk menilai pengaruh suatu perlakuan atau treatment pendidikan terhadap tingkah lau siswa atau menguji hipotesis tentang ada-tidaknya pengaruh tindakan jika dibandingakan dengan tindakan lain.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental untuk mengetahui aktivitas antibakteri ekstrak daun teh hijau (*Camellia Sinensis*) sebelum dan setelah diformulasikan kedalam sediaan gel *hand sanitizer*. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 500 gram daun teh hijau (*Camellia Sinensis*).

3.2 Waktu dan Tempat Penelitian

3.2.1 Waktu Penelitian

Waktu yang digunakan peneliti untuk penelitian ini dilaksanakan sejak tanggal dikeluarkannya ijin penelitian yaitu bulan Maret-Mei 2022, 1 bulan pengumpulan data dan 1 bulan pengolahan data yang meliputi penyajian dalam bentuk skripsi dan proses bimbingan berlangsung.

3.2.2 Tempat Penelitian

Tempat pelaksanaan penelitian ini adalah Laboratorium Kimia Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

3.3 Alat dan Bahan

3.3.1 Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi, gelas kimia, batang pengaduk, gelas ukur, cawan petri, timbangan analitik, cawan porselin, *laminar air flow* (LAF), mortar, pipet tetes, pipet ukur, mortar, pH meter, prompipet, stamper, erlenmayer, autoclaf, termometer, ose, corong gelas, bola hisap, batang pengaduk, pembakar spirtus, piknometer.

Tabel 3. Nama alat, ukuran alat, dan merek alat penelitian

, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,						
Nama Alat	Ukuran	Merek				
Gelas kimia	50 ml; 100 ml;	Pyrex				
	250 ml					
Gelas ukur	100 ml	Iwaki				
Batang pengaduk kaca	20 cm	Rrc				
Spatula stainless	15 cm	Stainless laon				
Cawan petri	Ukuran 18 mm x	Anumbra				
	95 mm					
Pipet ukur	10 ml	Pyrex				
Pipet tetes	10 cm	OneMed				
Cawan porselin	100 ml	Haldenwanger				
Mikropipet	1 ml	Dragon Lab				
Stamper dan alu	Diameter 10 cm	-				
Piknometer	50 ml	Pyrex				
Pembakar spiritus	250 ml	-				
Ose bulat	-	-				
Erlenmayer	100 ml; 250 ml	Pyrex				
Oven listrik	53 L	Memmert Uf110				
Grinder	-	-				
Hot plate	-	Thermo Scirntific				
Waterbath	-	Memmert				
pH meter	-	EUTECH				
Neraca analitik	-	Pioneer				

Laminar air flow (LAF)	-	Horizontal
Inkubator	-	Memmert
Lemari es	-	Sharp
Colony counter	-	-

3.3.2 Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi, aquades, Carbomer 940, daun teh hijau (*Camellia Sinensis*), Nutrient agar, Muller Hinton Agar, propilen glikol, NaCl 0,9%, etanol 70%, Gliserin, Metilparaben, TEA (trietanolamin).

Tabel 4. Nama bahan, ukuran bahan, dan merek bahan penelitian

Nama Bahan	Jumlah	Merek	
Aquades	5 L	Smart Lab	
Ethanol 70%	4 L	Pure	
Gliserin	50 ml	Emsure	
TEA	10 ml	Merck	
Metilparaben	10 gram	Ueno	
Propilen glikol	30 ml	Usp Grade	
Nutrient agar	10 gram	HIMEDIA	
Mueller hinton agar	18 gram	HIMEDIA	

3.4 Variabel Penelitian

Setiap kegiatan penelitian tentu memusatkan perhatiannya pada beberapa fenomena atau gejala utama dan pada beberapa fenomena lain yang relevan. Menurut Sugiyono (2011), bahwa variabel penelitian merupakan suatu atribut atau sifat nilai dari orang, objek, atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Adapun variabel yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah dua variabel, yaitu:

1. Variabel terikat atau *dependent variabel* (Y) adalah variabel penelitian yang diukur untuk mengetahui besarnya efek atau pengaruh variabel lain. Besar efek tersebut diamati dari ada tidaknya, timbul hilangnya, besar mengecilnya, atau berubahnya variasi yang tampak sebagai akibat perubahan pada variabel lain termaksud. Pada penelitian ini variabel

- terikatnya yaitu efektivitas antibakteri ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) terhadap bakteri *E.coli*.
- 2. Variabel bebas atau *independent variabel* (X) yaitu suatu variabel yang variasinya mempengaruhi variabel lain. Dapat pula dikatakan bahwa variabel bebas adalah variabel yang pengaruhnya terhadap variabel lain ingin diketahui. Variabel ini dipilih dan sengaja dimanipulasi oleh peneliti agar efeknya terhadap variabel lain tersebut dapat diamati dan diukur . Variabel bebas dalam penelitian ini yaitu massa ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*).
- 3. Variabel kontrol yaitu variabel yang dikendalikan sehingga pengaruh bebas terhadap variabel terikat tidak dipengaruhi oleh faktor luar yang tidak diteliti. Variabel kontrol dalam penelitian yaitu media bakteri, formulasi, dan bahan penyusun gel *hand sanitizer*.

3.5 Sampel dan populasi penelitian

3.5.1 Populasi

Sampel adalah sebagian dari populasi yang diambil sebagai sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi. Metode pengambil sampel dalam penelitian adalah pengambilan sampel acak sistemastis (*Systematic Random Sampling*), pengambilan sampel pada teknik ini menetapkan sampel awal secara acak kemudian sampel selanjutnya dipilih secara sistematis berdasarkan pola tertentu. Pola umum dari teknik ini adalah mengambil bilangan kelipatan dari jumlah anggota populasi dengan jumlah sampel yang akan diambil. Sampel dalam penelitian ini adalah simplisia daun teh hijau (*Camellia sines*) yang didapatkan dari petani teh di Wlingi Blitar.

Subjek penelitian adalah teh hijau (*Camellia sines*) yang telah dikeringkan terpilih dengan menggunakan teknik *Systematic sampling*, namun dengan pertimbangan kualitas fisik dari simplisia teh hijau (*Camellia sines*). Sehingga peneliti akan mencari dan memilah produsen atau petani dari simplisia teh hijau (*Camellia sines*) yang memiliki kualitias yang baik. Dari teknik sampel sistematik didapatkan satu merek produk simplisia teh hijau (*Camellia sines*) dari petani di Wlingi Blitar.

3.5.2 Sampel

Populasi didefinisikan sebagai kelompok subjek yang hendak dikenai generalisasi hasil penelitian. Poupulasi juga didefinisikan sebagai keseluruhan

subjek penelitian. Adapun populasi dari penelitian ini adalah simplisia teh hijau (*Camellia sines*) yang diperoleh dari petani seberat 2000 gram.

3.5.3 Teknik Sampling

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini *non-probability sampling* dimana pengambilan sampel berdasarkan *quota sampling* yang terlebih dahulu jumlah sampel yang akan digunakan. Pada penelitian ini akan membutuhkan jumlah sampel simplisia teh hijau sebanyak 2000 gram.

3.5.4 Kriteria Sampel

Sampel teh hijau harus memenuhi kriteria pemilihan sampel. Sampel diambil dengan cara petikan kasar yaitu pucuk burung dengan beberapa daun tua. Tanaman teh hijau diambil yang telah berumur 2-4 tahun.

3.6 Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional adalah suatu definisi mengenai variabel yang dirumuskan berdasarkan karakteristik-karakteristik variabel tersebut yang dapat diamati. Adapun definisi operasional dari variabel-variabel yang ada pada tabel sebagai berikut:

Tabel 5. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi	Cara ukur	Hasil ukur	Skala
		operasional			ukur
1	Efektivitas	Efektivitas ekstrak	Percentage	Hasil	Rasio
	ekstrak	daun teh hijau	kill	Percentage	
	daun teh	(Camellia		Kill yang	
	hijau	sinensis) yaitu		baik	
	(Camellia	kemampuan		adalah ≥	
	sinensis)	ekstrak dapat		90% hal	
		membunuh bakteri		ini berarti	
		E.coli.	E.coli. sediaan		
				yang diuji	
				mampu	
				membunuh	
				bakteri	
				dengan	
				baik.	

2	Formulasi	Formulasi sediaan	-	F1, F2, F3	-
	sediaan gel	gel hand sanitizer			
	hand	ekstrak daun teh			
	sanitizer	hijau (Camellia			
	ekstrak	sinensis) adalah			
	daun teh	kombinasi antara			
	hijau	pencampuran			
	(Camellia	ekstrak daun teh			
	sinensis)	hijau (Camellia			
		sinensis) dengan			
		bahan-bahan			
		penyusun gel			
		hand sanitizer.			

3.7 Metode Penelitian (Prosedur Penelitian)

3.7.1 Preparasi Sampel

Sampel yang digunakan yaitu daun teh hijau dibeli langsung dari petani kebun teh hijau yang berada di Kota Blitar. Sampel yang telah diperoleh kemudian dilakukan sortasi basah, kemudian dicuci dengan air mengalir, dan ditiriskan. Sampel kemudian dikeringkan dibawah sinar matahari langsung. Setelah sampel kering kemudian dilakukan sortasi kering. Simplisia teh hijau yang telah kering dihaluskan dengan menggunakan grinder.

Daun teh hijau

- Pengambilan sampel
- Disortasi basah
- Dicuci dengan air mengalir
- Ditiriskan
- Dikeringkan di bawah sinar matahari
- Disortasi kering
- Dihaluskan

Simplisia

3.7.2 Pembuatan Ekstrak

Pembuatan ekstrak daun teh hijau dilakukan di Laboratorium Kimia Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Ekstrak dilakukan dengan cara maserasi bertingkat. Simplisia daun teh hijau dihaluskan dengan cara diremas-remas, digerus dengan diblender sampai menjadi potongan yang lebih kecil. Kemudian ditimbang sebanyak 500 gram, selanjutnya dimasukkan ke dalam toples kaca dan di rendam dengan pelarut 2000 ml etanol 70% selama 2 hari (2x24 jam). Setiap 8 jam dilakukan pengadukan. Setelah 2x24 jam dilakukan penyaringan dan residu simplisia direndam atau dimaserasi kembali dengan 1000 mL etanol 70% selama 1x24 jam. Selanjutnya disaring dengan menggunakan kertas saring dan filtrate dikumpulkan ditempatkan dalam botol gelap. Hasil penyaringan diupkan dalam panci infusa diatas *hot plate* selama 4 jam dalam suhu 70°C dengan rotasi pemutaran 150 rpm. Filtrate kemudian dipekatkan sampai terbentuk ekstrak kental menggunakan *waterbath* selama 5 jam dengan suhu 70°C di dalam cawan porselin (Sorbareeyah, 2015). Ada pun rumus untuk menghitung rendemen yaitu:

Rendemen (%) =
$$\frac{\text{ekstrak kental (gram)}}{\text{serbuk daun sirsak (gram)}} \times 100\%$$

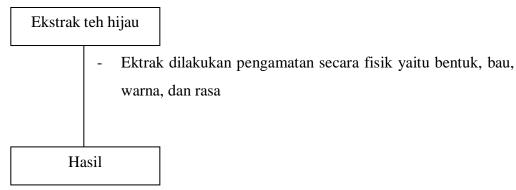
Simplisia teh hijau

- 500 gram serbuk simplisia dimasukkan ke dalam wadah maserasi
- Ditambahkan 2000 ml etanol 70%
- Dilakukan perendaman pertama selama 48 jam
- Dilakukan perendaman kedua selama 24 jam dalam 1000 mL
- Dilakukan pengadukan setiap 8 jam
- Difiltrasi dengan menggunakan kertas saring
- Diuapkan dengan *hot plate* selama 4 jam
- Dipekatkan dengan waterbath selama 5 jam

Ekstrak teh hijau

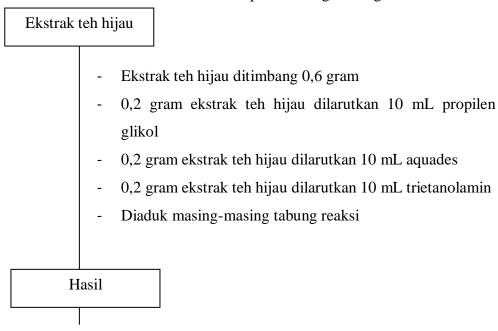
3.7.3 Uji Organoleptik Ekstrak

Uji organoleptik dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kekhususan bentuk, warna, bau, dan rasa dari ekstrak yang diuji (Depkes, 2000).



3.7.4 Uji Kelarutan Ekstrak

Uji kelarutan dilakukan dengan menggunakan beberapa variasi larutan yaitu propilen glikol, ethanol 96%, aquades. Uji kelarutan ini dilakukan dengan menimbang 0,2 gram sampel per larutan uji dan dilarutkan dalam 10 mL propilen glikol, 10 mL ethanol 96%, 10 mL aquades. Kemudian dilarutkan selama 1 menit. . setelah itu dilihat kelarutan esktrak pada masing-masing larutan.



3.7.5 Uji Bobot Jenis Ekstrak

Penetapan bobot jenis ekstrak dilakukan dengan cara menimbang piknometer dalam keadaan kosong. Selanjutnya piknometer diisi penuh air dan ditimbang. Kerapatan air dapat ditentukan. Piknometer dikosongkan dan diisi penuh dengan ekstrak dan ditimbang. Selanjutnya bobot jenis ekstrak dapat ditetapkan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

Bobot jenis ekstrak =
$$\frac{\text{kerapatan ekstrak}}{\text{kerapatan air}}$$

(Depkes, 2000).

Ekstrak teh hijau

- Ditimbang piknometer kosong dan dicatat
- Dibuat ekstrak cair 5% dengan pelarut etanol 70%
- Ditimbang piknometer yang telah berisi aquades dan dicatat
- Ditimbang piknometer yang telah berisi ekstrak cair dan dicatat
- Dihitung bobot jenis ekstrak

Hasil

3.7.6 Pembuatan Gel Hand Sanitizer

Pada pembuatan gel *hand sanitizer* formulasi diambil dari Shu (2013). Pembuatan gel *hand sanitizer* menurut Shu (2013), disiapkan mortin dan stamper. Kemudian carbomer 940 ditimbang sebanyak 2 gram dan ditaburkan diatas aquades 20 mL yang telah dipanaskan pada suhu 70°C. Carbomer 940 yang sudah ditaburkan diaduk cepat di aduk cepat di dalam mortar sampai terbentuk massa gel dan ditambahkan TEA sebanyak 0,5 mL. Metil paraben ditimbang sebanyak 0,1 gram dan dilarutkan dalam alcohol 70% sebanyak 5 mL, dimasukkan ke dalam mortar, diaduk sampai homogen. Selanjutnya gliserin sebanyak 10 mL ditambahkan ke dalam mortar, diaduk sampai homogen hingga membentuk gel.

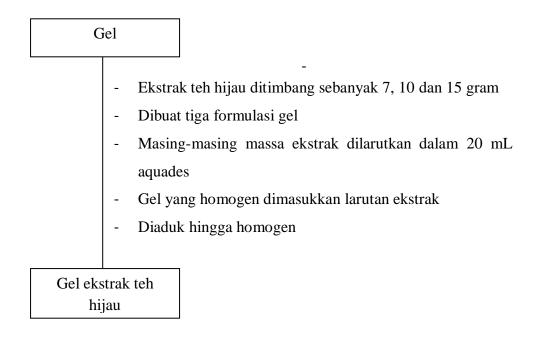
Ekstrak teh hijau

- Dipanaskan 20 mL aquades dalam suhu 70°C
- Ditempatkan dalam mortar
- Carbomer 940 ditaburkan diatas aquades
- Diaduk secara cepat
- Ditambahkan TEA sebanyak 0,5 mL
- Ditambahkan 0,1 gram metil paraben yang dilarutkan dalam 5 mL etanol 70%
- Ditambahkan 10 mL gliserin
- Ditambahkan aquades q.s
- Diaduk hingga terbentuk gel yang homogen

Hasil

3.7.7 Pembuatan Gel Hand sanitizer Ekstrak Daun Teh Hijau (Camellia sinensis)

Pada pembuatan gel *hand sanitizer* ektrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) formulasi diambil dari Shu (2013). Prosedur yang dilakukan sama dengan proses pembuaatan gel *hand sanitizer* sebelumnya. Pembuatan gel *hand sanitizer* menurut Shu (2013), gel yang telah dibuat kemudian ekstrak daun teh hijau (*Camellia sinensis*) ditimbang sebanyak 7, 10, dan 15 gram kemudian dilarutkan masing-masing ke dalam aquades sebanyak 20 mL dan diaduk sampai larut. Ekstrak daun teh hijau yang sudah larut dimasukkan ke dalam mortar, dicampur sampai homogen dan digerus sampai terbentuk gel dan diaduk sampai homogen.



Tabel 6. formula dasar gel *hand sanitizer* ekstrak etanol daun teh hijau (*Camellia sinensis*) yang telah dimodifikasi.

Nama bahan	Satuan	Penimbangan bahan			Fungsi
	•	F1	F2	F3	
Ekstrak Teh	Gram	7	10	15	Bahan

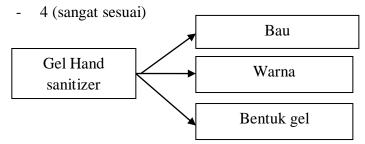
Hijau					aktif
Carbomer	Gram	2	2	2	Basis gel
940					
TEA	mL	0,5	0,5	0,5	Alkalizing
Metilparaben	Gram	0,1	0,1	0,1	Pengawet
Gliserin	mL	10	10	10	Emmoliet
Alkohol	mL	10	10	10	Pelarut
Aquades	mL	q.s	q.s	q.s	Pelarut

3.7.8 Uji Fisik-kimia Gel Ekstrak Daun Teh Hijau (Camellia sinensis)

a. Uji organoleptik

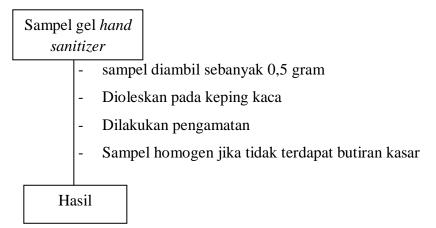
Uji organoleptis dilakukan secara visual terhadap sediaan gel, meliputi warna,bau, dan bentuk gel, mudah dioleskan, dan tidak mengandung butiran-butiran kasar. Skala penilaian yaitu 1-4 sebagai berikut:

- 1 (tidak sesuai)
- 2 (kurang sesuai)
- 3 (sesuai)



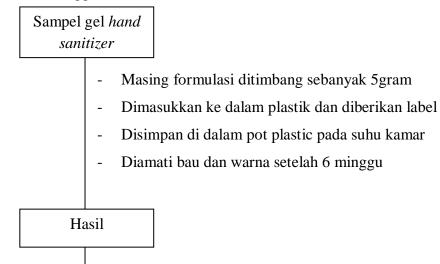
b. Uji homogenitas

Menurut SNI-06-2588-1922, bahwa pemeriksaaan homogenitas sediaan dapat dilakukan dengan cara gel dioleskan pada keping kaca atau bahan transparan lain yang cocok, sediaan harus menunjukkan susunan yang homogen dan tidak terlihat adanya butiran kasar.



c. Uji stabilitas

Uji stabilitas dilakukan dengan masing-masing formula sediaan dimasukkan ke dalam pot plastik sebanyak 5 gram . Pengamatan dilakukan pada saat sediaan telah selesai dimasukkan kedalam pot plastik dan diamati selama 6 minggu dengan interval pengamatan setiap minggunya. Pengujian fisik Hand Sanitier yang telah dibuat meliputi pengamatan bau dan warna selama 6 minggu.



d. Uji daya sebar

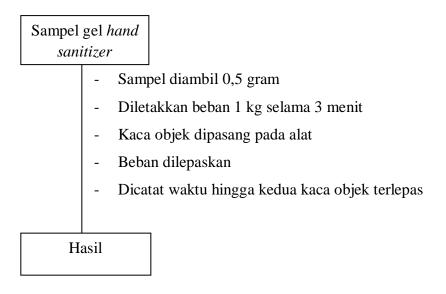
Uji homogenitas dilakukan dengan cara gel dengan massa 0,5 gram diletakkan di tengah cawan petri yang telah ditempeli dengan kertas millimeter blok. Penyebaran gel diukur dengan diameter gel yang menyebar dari dua sisi setelah dibiarkan selama 1 menit. Kemudian pengukuran diameter gel dimulai tanpa beban, selanjutnya ditambahkan beban 50 gram, 100 gram, 150 gram, hingga memperoleh daya sebar yang konstan dan dicatat diameter penyebaran gel setelah 1 menit kemudian. Uji daya sebar sediaan semi padat termasuk gel yang baik yaitu 5 cm -8 cm (SNI-06-2588-1922).

Sampel gel *hand*sanitizer - Sampel diambil sebanyak 0,5 gram - Diletakkan di tenggah cawan petri - Ditambahkan beban 50 gram, 100 gram, 150 gram - Dicatat diameter sebar setelah 1 menit

e. Uji Daya Lekat

Hasil

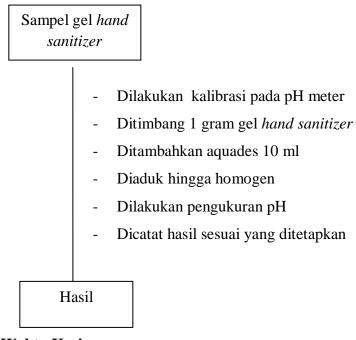
Uji daya lekat dilakukan dengan menggunakan kaca objek yang telah diketahui luasnya yaitu gel diletakkan diatasnya secukupnya. Kemudian diletakkan beban 1 kg selama 5 menit diatas kaca objek yang telah diletakkan gel tersebut. Dipasang kaca objek pada alat. Beban dilepaskan seberat 100 gram dan dicatat waktunya hingga kedua kaca objek terlepas. Syarat uji daya lekat yang baik pada sediaan gel adalah lebih dari 10 detik (SNI-06-2588-1922).



f. Uji pH

Uji pH dilakukan dengan cara menimbang sebanyak 1 gram gel, kemudian aquades sebanyak 10 mL dengan pH 7 ditambahkan, lalu

dilakukan pengadukan. Setelah homogen dilakukan pengadukan pH dengan cara memasukkan pH meter yang telah dikalibrasi, kemudian didiamkan beberapa saat sehingga didapat pH yang tetap. pH yang sesuai dengan kulit normal manusia yaitu 4,5-6,5 (SNI-06-2588-1922).



g. Uji Waktu Kering

Sampel gel

hand sanitizer Gel diambil dengan variasi massa yaitu 0,5; 1; dan 1,5 gram Gel kemudian dioleskan dipunggung tangan

- Pengujian dilakukan secara triplo
- Dilakukan pengamatan dan dicatat waktu gel hingga mengering

Hasil

h. Penetapan Berat Jenis (Densitas)

Pengujian ini dilakukan dengan menggunakan piknometer dimana bobot zat per volume gel dibandingkan dengan bobot air pada volume yang sama pada suhu kamar, maka BJ menurut batasan lama adalah kerapatan atau density. Berat jenis gel rata-rata yaitu > 0,88 gr/ml (SNI-06-2588-1922)

Bobot jenis gel = $\frac{\text{kerapatan Gel}}{\text{kerapatan air}}$ Sampel gel $\frac{\text{hand sanitizer}}{\text{menimbang possible possibl$

menimbang piknometer dalam keadaan kosong

- Selanjutnya piknometer diisi penuh air

- Ditimbang dan dicatat

- Kerapatan air dapat ditentukan.

- Piknometer dikosongkan

- Selanjutnya diisi penuh dengan gel

- Ditimbang dan dicatat

Hasil

i. Uji Viskositas

Pada uji viskositas menggunakan alat untuk mengukur viskositas gel yaitu viscometer stromer. Viskositas gel yang baik sebesar 2000 - 4000 cps (SNI-06-2588-1922).

Sampel gel hand sanitizer

- Sampel gel hand sanitizer disiapkan
- Sampel dimasukkan ke dalam cup yang akan ditentukan viskositasnya
- Dinaikkan alas cup hingga bob dapat terbenam di dalam sediaan

- Diberikan beban 200 650 dengan kelipatan 50 sehingga terdapat 10 beban setiap satu sampel formulasi gel
- Dilepaskan kunci rem sehingga beban turun dan mengakibatkan bob berputar
- Dicatat waktu yang dibutuhkan sampai *rotation* menunjukkan angka 25
- Dibuat kurva alir dengan RPM sebagai sumbu tegak dan berat beban sebagai sumbu datar

Hasil

3.7.9 Uji Efektivitas Antibakteri Gel Hand Sanitizer Ektrak Daun Teh Hijau (Camellia sinensis)

a. Sterilisasi alat dan bahan

Alat-alat dan bahan yang akan digunakan sebelumnya dicuci, dibungkus, dan diseterilkan terlebih dahulu. Alat-alat gelas seperti cawan petri, tabung reaksi, erlenmeyer, pipet volume selanjtnya dimasukkan ke dalam oven (pemanasan kering) dan disterilkan pada suhu 180°C selama 1 jam. Alat dan bahan yang tidak tahan dengan pemanasan kering seperti media, tips dimasukkan dalam autoclave (pemanasan basah) pada suhu 121°C selama 15 menit.

Alat- alat gelas

- Disiapkan alat-alat yang akan digunakan dan dilakukan sterilisasi
- Tabung reaksi, erlenmayer, gelas ukur disumpat dengan kapas steril
- Dilapisi alumunium foil pada masing-masing alat
- Dinyalakan oven dan diatur suhu pemanasan yaitu 180 °C
- Setelah suhu naik dan tepat 180 °C, alat-alat kemudian dimasukkan oven

- Sterilisasi dilakukan selama 1 jam

Hasil

b. Pembuatan Media Nutrient Agar (NA) Miring

Pembuatan media Nutrient Agar (NA) dilakukan dengan menimbang serbuk Nutrient Agar (NA) sebanyak 1.12 gram dan dilarutkan dalam 40 mL aquades. Kemudian dipanaskan hingga mendidih dan larutan berubah menjadi bening atau homogen. Media nutrient agar (NA) yang telah dimasak di masukkan kedalam erlenmayer ditutup dan dibungkus lalu disterilkan didalam autoklaf selama 15 menit pada suhu 121°C. Kemudian dipipet sebanyak 5 ml ke dalam tabung reaksi steril dan diletakkan pada kemiringan 30-45°C Diperhatikan bahwa agar tidak menyentuh tutup tabung Agar dibiarkan menjadi dingin dan keras.

Media NA Miring

- Ditimbang serbuk media Nutrient Agar (NA) sebanyak
 1.12 gram
- Dilarutkan dalam 40 mL aquades
- Dipanaskan hingga terlarut atau homogen
- Dimasukkan erlenmayer steril
- Ditutup kapas dan dibungkus alumunium foil
- Dilakukan sterilisasi selama 15 menit suhu 121°C
- Dimasukkan tabung reaksi steril masing-masing 5 mL
- Diletakkan pada kemiringan 30-45°
- Dibiarkan hingga mengeras dan dibungkus alumunium kembali
- Disimpan di dalam lemari pendingin

Hasil

c. Pembuatan Media Muller Hinton Agar (MHA)

Pembuatan media Muller Hinton Agar (MHA) dilakukan dengan menimbang serbuk Muller Hinton Agar (MHA) sebanyak 7.6 gram dan dilarutkan dalam 200 mL aquades. Kemudian dipanaskan hingga mendidih dan larutan berubah menjadi bening atau homogen. Media Muller Hinton Agar (MHA) yang telah dimasak di masukkan ke dalam erlenmayer ditutup dan dibungkus lalu disterilkan didalam autoklaf selama 15 menit pada suhu 121°C. Media yang telah disterilisasi ditunggu hingga sama dengan suhu ruang dan disimpan di dalam lemari pendingin.

Media MHA

- Ditimbang serbuk media Muller Hinton Agar (MHA) sebanyak 7.6 gram
- Dilarutkan dalam 200 mL aquades
- Dipanaskan hingga terlarut atau homogen
- Dimasukkan erlenmayer steril
- Ditutup kapas dan dibungkus alumunium foil
- Dilakukan sterilisasi selama 15 menit suhu 121°C
- Dibiarkan hingga mencapai suhu ruang dan dibungkus alumunium foil kembali
- Disimpan di dalam lemari pendingin

Hasil

d. Pembuatan stok kultur bakteri

Dilakukan dalam Laminar Air Flow (LAF), satu koloni bakteri diambil dengan menggunakan jarum ose steril, koloni bakteri tersebut kemudian ditanamkan pada media nutrient agar miring dengan cara menggores, setelah itudiinkubasi dalam inkubator pada suhu 37°C selama 24 jam (Ditjen POM RI, 1995).

Stok Kultur Bakteri

- Dilakukan sterilisasi jarum ose dengan cara dipanaskan api bunsen
- Diambil satu sengkelit atau satu ose bakteri
- Digoreskan ke media NA miring secara zig-zag
- Proses kultur dilakukan di Laminar Air Flow (LAF)
- Kemudian media NA miring diinkubasi pada suhu 36-37°C selama 24 jam



e. Pembuatan NaCl 0,9% steril

Pembuatan NaCl 0,9% steril dilakukan dengan menimbang NaCl serbuk sebanyak 0,9 gram kemudian dilarutkan ke dalam 100 mL aquades. Selanjutnya dipipet sebanyak 10 mL ke dalam tabung reaksi steril dan tabung-tabung reaksi yang telah diisi larutan NaCl 0,9% dibungkus alumunium foil untuk selanjutnya dilakukan sterilisasi. Kemudian dilakukan sterilisasi basah dengan menggunakan autoklaf pada suhu 121°C selama 15 menit.

NaCl 0,9% steril

- Ditimbang serbuk NaCl 0,9 gram
- Dilarutkan dalam 100 ml aquades
- Dituang dalam tabung reaksi steril sebanyak 10 mL
- Dilakukan sterilisasi di autoklaf 15 menit suhu 121°C

f. Hasil

Pembuatan suspense bakteri dilakukan dengan cara mengambil satu koloni biakan murni *Esherchia coli* menggunakan ose steril dari kultur bakteri. Kemudian disuspensikan dalam tabung yang berisi 10 mL NaCl 0,9% steril. Kemudian dibuat pengenceran dari suspense bakteri ke dalam 3 tabung reaksi yang nantinya dibandingkan dengan kekeruhan larutan

standar MC.Farland setelah dilakukan inkubasi. dipipet 1 ml dari larutan suspense bakteri dan dimasukkan ke dalam tabung reaksi yang telah berisi NaCl steril 0,9%. Diinkubasi pada suhu 37°C selama 1 x 24 jam.

Suspensi bakteri

- Diambil 1 sengkelit bakteri
- Dimasukkan ke dalam 10 mL NaCl 0,9%
- Dibuat pengenceran ke dalam 3 tabung yang berisi NaCl 0,9%
- Dipipet suspense bakteri pada masing-masing tabung sebanyak 1 ml
- Ditutup dan dibungkus dengan alumunium foil
- Dilakukan sterilisasi di autoklaf selama 15 menit suhu 121°C
- Diinkubasi 1 x 24 jam
- Dibandingkan dengan larutan MC.Farland 0,5
- Dihasilkan 200 koloni bakteri jika kekeruhan suspense sesuai

Hasil

g. Uji Efektivitas gel hand sanitizer terhadap bakteri

Uji efektivitas gel *hand sanitizer* terhadap bakteri *E.coli* menggunakan metode Precentage Kill. Prosedur dimulai dengan menentukan *Colony Forming Unit* (CFU). Uji Percentage Kill dilakukan dengan mengambil suspense bakteri yang telah menghasilkan jumlah koloni 100-200 sebanyak 0,5 mL pada penentuan CFU, kemudian dicampurkan dengan 4,5 mL gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau formulasi 1. Selanjuntya didiamkan selama 1 menit dan setelah 1 menit sebanyak 1 mL suspense bakteri dan gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau dimasukkan ke dalam tabung A yang telah berisi 9 mL aquades steril.

Diambil sebanyak 0,5 mL suspense bakteri dan dicampurkan dengan 4,5 mL gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau formulasi 2. Selanjuntya didiamkan selama 1 menit dan dipipet sebanyak 1 mL suspense bakteri dan gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau dimasukkan ke dalam tabung B yang telah berisi 9 mL aquades steril.

Diambil sebanyak 0,5 mL suspense bakteri dan dicampurkan dengan 4,5 mL gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau formulasi 3. Selanjuntya didiamkan selama 1 menit dan dipipet sebanyak 1 mL suspense bakteri dan gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau dimasukkan ke dalam tabung C yang telah berisi 9 mL aquades steril.

Dalam masing-masing menit dibuat dua replikasi. Proses selanjutnya tabung pengenceran divortex. Dan 1 ml suspense dari setiap tabung dituang ke dalam plat serta dituang media MHA cair ke dalam cawan petri. Dilakukan inkubasi selama 1 x 24 jam pada suhu 37°C. setelah itu dihitung jumlah koloni yang tumbuh dan dihitung rata-ratanya. Sebanyak 0,5 suspensi bakteri dicampurkan dengan 4,5 mL aquades steril sebagai kontrol. Efektivitas *hand sanitizer* ekstrak teh hijau dalam menghambat bakteri *E.coli* dapat dilihat dengan menghitung Precentage Kill dengan rumus:

Percentage Kill =
$$\frac{(C-X)}{C}$$
 x 100 %

Keterangan:

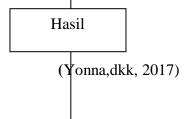
C : jumlah koloni kontrol

X : jumlah koloni yang diteliti

Hasil Percentage Kill yang baik adalah $\geq 90\%$

Hasil jumlah koloni

- Diambil 0,5 mL suspense bakteri
- Dicampur dengan 4,5 mL gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau F1
- Didiamkan selama 1 menit
- Diambil 1 mL kemudian dimasukkan ke dalam tabung
 A berisi 9 mL aquades steril
- Diambil 0,5 mL suspense bakteri dicampur dengan dengan 4,5 mL gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau F2
- Setelah 1 menit dimasukkan ke dalam tabung B berisi
 9 mL aquades steril
- Diambil 0,5 mL suspense bakteri dicampur dengan dengan 4,5 mL gel *hand sanitizer* ekstrak teh hijau F3
- Setelah 1 menit dimasukkan ke dalam tabung C berisi
 9 mL aquades steril
- Dilakukan 2 kali replikasi
- Dilakukan pengenceran tabung divortex
- Dituang media MHA cair ke dalam cawan petri steril
- Diambil 1 mL suspense dari masing-masing tabung dituang ke dalam media MHA cair
- Diinkubasi selama 1 x 24 jam
- Dihitung koloni yang tumbuh



3.8 Teknik Pengumpulan Data

3.8.1 Teknik Observasi

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan melakukan pengujian yang telah di observasi dari segi fisik-kimia meliputi uji organoleptis, uji pH, uji homogenitas dan uji daya sebar gel hand sanitizer. Penelitian ini menggunakan analisis data kualitatif dan kuantitatif. yaitu dengan menguji kualitas bahan dan

gel hand sanitizer yang dihasilkan sedangkan kuantitatif dilakukan dengan cara menghitung rata-rata dan formula yang diuji diantaranya pH, daya sebar dan uji antibakteri.

3.8.2 Teknik Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik dokumentasi, dimana teknik ini merupakan setiap bahan tertulis, film dan gambar yang dapat memberikan informasi. Melalui teknik ini penulis berupaya untuk mencaru data dari hasil sumber tertulis, melalui dokumen atau apa saya yang memiliki relevansi sehingga dapat melengkapi data yang diperoleh di lapangan. Data yang dikumpulkan melalui tahap ini adalah meliputi:

- a. Data dari sampel penelitian serta prosedur penelitian
- b. Metode penelitian yang dilakukan
 Foto pelaksanaan penelitian yang terkait dengan hasil dari uji efektivitas gel hand sanitizer ekstrak daun teh hijau (*Camellia Sinensis*) terhadap bakteri *E.coli*.

3.9 Teknik Penyajian Data

Setelah penelitian dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif, daya yang terkumpul akan dianalisis sesuai dengan pengujian yang telah dilakukan. Teknik penyajian data akan dilakukan sebagai berikut.