

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I.....	Error! Bookmark not defined.
PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 LATAR BELAKANG.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 RUMUSAN MASALAH	3
1.3 TUJUAN	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 MANFAAT PENELITIAN	3
1.5 KERANGKA KONSEP	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 BUAH KAPULAGA (<i>Amomum cardamomum</i>).....	5
2.1.1 Buah Kapulaga Jawa (<i>Amomum compactum</i>)	6
2.1.2 Buah Kapulaga Sabrang.....	6
2.1.3 Manfaat Buah Kapulaga	7
2.2 BAKTERI ESCHERICHIA COLI.....	8
2.2.1 Klasifikasi	8
2.2.2 Morfologi.....	8
2.3 METODE EKSTRAKSI	9

2.4 Uji Aktivitas Antibakteri	9
2.4.1 Metode Difusi	9
2.4.2 Metode Dilusi	10
BAB III	12
METODE PENELITIAN.....	12
3.1 JENIS PENELITIAN	12
3.2 WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN	12
3.3 ALAT DAN BAHAN	12
3.3.1 Alat.....	12
3.3.2 Bahan	12
3.4 VARIABEL PENELITIAN	13
3.4.1 Variabel Bebas	13
3.4.2 Variabel Terikat	13
3.5 DEFINISI OPERASIONAL VARIABEL	13
3.6 PROSEDUR PENELITIAN	13
3.6.1. Sterilisasi alat dan media	13
3.6.2 Pembuat Ekstrak Buah Kapulaga	14
3.6.3 Pembuatan media MHA.....	14
3.6.4 Pembuatan media TSB.....	15
3.6.5 Pembuatan media NA	15
3.6.6 Pembuatan media NB	15
3.6.7 Inokulasi bakteri <i>Escherichia coli</i>	16
3.6.8 Pembuatan suspensi bakteri	16
3.6.9 Pembuatan kontrol positif.....	16
3.6.10 Pengenceran sampel.....	16
3.6.11 Tahap pengujian.....	17
3.6.11.1 Uji Konsentrasi Hambat Minimum (KHM).....	17
3.6.11.2 Uji Konsentrasi Bunuh Minimum (KBM).....	17
3.6.12 Destruksi alat kerja	18
3.7 PENGOLAHAN, PENYAJIAN, DAN ANALISIS DATA.....	18
3.7.1 Pengolahan data	18
3.7.2 Penyajian data	18
3.7.3 Analisis data.....	19

BAB IV	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 EKSTRAKSI DENGAN METODE MASERASI	20
4.2 EFEKTIVITAS ANTIBAKTERI.....	21
BAB V.....	28
PENUTUP.....	28
5.1 KESIMPULAN	28
5.2 SARAN	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Definisi Operasional Variabel.....	13
Tabel 3.2 Pengujian Konsentrasi Hambat Minimum.....	19
Tabel 3.3 Pengujian Konsentrasi Bunuh Minimum.....	19
Tabel 4.1 Hasil Ekstraksi Buah Kapulaga Jawa dan Kapulaga Sabrang.....	21
Tabel 4.2 Hasil pengujian KHM pada sampel buah kapulaga jawa	24
Tabel 4.3 Hasil Pengujian KHM pada sampel buah kapulaga sabrang	24
Tabel 4.4 Hasil pengujian KBM pada sampel buah kapulaga jawa.....	26
Tabel 4.5 Hasil pengujian KBM pada sampel buah kapulaga sabrang.....	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kapulaga Jawa (<i>Amomum Compactum</i>)	6
Gambar 2.2 Kapulaga sabrang (<i>Elletaria Cardomum</i>).....	6
Gambar 4.1 Ekstrak kapulaga jawa.....	21
Gambar 4.2 Ekstrak kapulaga sabrang.....	21
Gambar 4.3 Kontrol positif uji KHM KBM	23
Gambar 4.4 Kontrol negatif uji KHM KBM.....	23
Gambar 4.5 Contoh larutan uji sampel sebelum diinkubasi	25
Gambar 4.6 Contoh larutan uji sampel setelah diinkubasi.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram alir pengujian	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2. Perhitungan	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3. Gambar	40