

## DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN .....	i
SAMPUL DALAM .....	ii
HALAMAN JUDUL .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
PRAKATA .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Permasalahan .....	3
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat .....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	4
A. Tinjauan Pustaka .....	4
1. Beras Berpigmen ( <i>Pigmented Rice</i> ) .....	4
2. Bekatul ( <i>Rice Bran</i> ) .....	5
3. <i>Oryza sativa</i> L. 'Sembada Hitam' .....	7
4. Bakteri <i>Escherichia coli</i> .....	8
5. Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> .....	9
6. Metabolit Sekunder .....	10
B. Hipotesis .....	11
BAB III. METODE PENELITIAN .....	12
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	12
B. Bahan dan Alat .....	12
1. Bahan .....	12
2. Alat .....	12
C. Cara Kerja .....	13
1. Ekstraksi Minyak Bekatul .....	13
2. Profil Senyawa Organik .....	14
3. Penyiapan Koloni Bakteri .....	14
4. Preparasi Sampel Uji Antibakteri .....	15
5. Pengujian Aktivitas Antibakteri .....	15
6. Kromatografi Lapis Tipis .....	16
D. Analisis Data .....	17
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
A. Ekstraksi Minyak Bekatul .....	19
B. Profil Senyawa Organik Minyak Bekatul .....	23
C. Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Bekatul .....	26
D. Identifikasi Golongan Senyawa Metabolit Sekunder Minyak Bekatul .....	30
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	34
A. Kesimpulan .....	34
B. Saran .....	34

DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN .....	42