

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA.....	v
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.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....	6
A. Tinjauan Pustaka .....	6
1. Cendawan <i>Russula aeruginea</i> .....	6
2. <i>Aloe vera</i> L. ....	8
3. Pepaya .....	10
4. <i>Solid-state fermentation</i> (SSF) .....	11
5. <i>Skin pathogen bacteria</i> .....	12
6. Aktivitas Antibakteri .....	14
7. Metode Cakram Disk, MIC dan MBC .....	15
8. Aktivitas Antioksidan.....	16
9. Metode DPPH.....	17
10. Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	18
B. Hipotesis Penelitian.....	20

BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Alat dan Bahan.....	21
1. Alat.....	21
2. Bahan.....	21
B. Cara Kerja.....	22
1. Kultivasi <i>R. aeruginea</i> pada Medium PDA.....	22
2. Kultivasi Miselium <i>R. aeruginea</i> dalam Medium SSF.....	22
3. Pembuatan Ekstrak <i>R. aeruginea</i> Potensial (ERP).....	22
4. Pembuatan Gel <i>Aloe vera</i> (GA).....	23
5. Pembuatan Kombinasi Ekstrak <i>R. aeruginea</i> dan Gel <i>Aloe vera</i> (KRA) ..	23
6. Analisis Nutrisi Cendawan <i>R. aeruginea</i> .....	23
7. Evaluasi Aktivitas Antibakteri .....	25
8. Evaluasi Antioksidan dengan Metode DPPH.....	27
9. Penentuan Kadar Fenolik Total.....	28
10. Kromatografi Lapis Tipis (KLT) .....	28
C. Analisis Data .....	30
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	31
A. Analisis Nutrisi Cendawan <i>Russula aeruginea</i> .....	31
B. Aktivitas Antibakteri.....	34
C. Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik .....	39
D. Kromatografi Lapis Tipis (KLT).....	43
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Kesimpulan .....	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN.....	58