



DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN MOTTO.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang Permasalahan.....	1
I.1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
I.1.2. Permasalahan.....	2
I.1.3. Tujuan Penelitian.....	2
I.2. Tinjauan Pustaka.....	2
I.2.1. Uraian Tentang Tumbuhan Yang Diteliti..	2
I.2.1.1. Klasifikasi.....	2
I.2.1.2. Uraian Makroskopis Buah Kopi.....	3
I.2.1.3. Uraian Mikroskopis Buah Kopi.....	3
I.2.1.4. Morfologi.....	3
I.2.1.5. Kandungan Kimia Buah Kopi.....	4
I.2.1.6. Khasiat dan Kegunaan.....	5
I.2.1.7. Senyawa fenol.....	5
I.2.1.8. Alkaloid.....	10
I.2.3. Kromatografi Lapis Tipis.....	12
I.2.4. <u>Escherichia coli</u> .....	13



I.2.5. <u>Staphylococcus aureus</u> .....	15
I.3. Hipotesis.....	16
I.4. Rencana Penelitian.....	17
BAB II CARA PENELITIAN.....	18
II.1. Bahan Dan Alat Yang Digunakan.....	18
II.1.1. Bahan Utama.....	18
II.1.2. Bahan Penyari.....	18
II.1.3. Bahan Pembanding.....	18
II.1.4. Fase Gerak.....	19
II.1.5. Bahan Pereaksi.....	19
II.1.6. Bahan Uji Aktivitas Antibakteri.....	19
II.1.7. Alat Yang Digunakan.....	20
II.2. Jalannya Penelitian.....	20
II.2.1. Determinasi.....	20
II.2.2. Penyarian dan Pemeriksaan Kandungan Kimia	21
II.2.3. Penyiapan Larutan Uji.....	22
II.2.4. Pengujian Aktivitas Antibakteri Sari Etil- asetat.....	22
BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
III.1. Hasil Determinasi.....	27
III.2. Hasil Identifikasi Senyawa.....	27
III.3. Uji Antibakteri Campuran Senyawa yang Dite- liti.....	54
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
IV.1. Kesimpulan.....	59
IV.2. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64