

## DAFTAR ISI

	halaman
JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR DAN TABEL	x
LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
<b>BAB I PENGANTAR</b>	
A. Latar Belakang Permasalahan .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Tinjauan Pustaka .....	3
1. Uraian tentang tumbuhan yang diteliti .....	3
a. Klasifikasi .....	3
b. Morfologi .....	3
c. Ekologi .....	4
d. Khasiat dan kegunaan .....	4
2. Kandungan kimia .....	5
a. Senyawa fenolik .....	5
b. Senyawa iridoid .....	9
3. Kromatografi lapis tipis .....	11
4. Kromatografi kolom .....	12

5. Spektroskopi .....	13
6. Uji antibakteri .....	13
a. <i>Staphylococcus aureus</i> .....	13
b. Mekanisme kerja zat antibakteri .....	15
c. Metode uji hayati .....	16
d. Faktor-faktor yang mempengaruhi aktivitas antibakteri in vitro.....	17
D. Hipotesis .....	18
E. Rencana Penelitian .....	19

## BAB II. CARA PENELITIAN

A. Bahan dan Alat yang Digunakan .....	21
1. Bahan .....	21
2. Fase gerak .....	21
3. Bahan pereaksi .....	22
4. Bahan uji aktivitas antibakteri .....	22
5. Alat yang digunakan .....	22
B. Jalannya Penelitian .....	23
1. Determinasi .....	23
2. Penyarian dan pemeriksaan kandungan kimia .	23
3. Penyiapan larutan uji .....	25
4. Pengujian aktivitas antibakteri sari I ....	25

## BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Determinasi .....	29
B. Identifikasi Buah .....	29



C. Senyawa yang Terkandung dalam Fraksi	
Etil asetat .....	29
D. Uji antibakteri .....	56
1. Identifikasi bakteri .....	56
2. Kadar yang diujikan dan diameter hambatan pertumbuhan .....	57
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
1. Kesimpulan .....	62
2. Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>66</b>

## DAFTAR ISI

	halaman
JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR DAN TABEL	x
LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
<b>BAB I PENGANTAR</b>	
A. Latar Belakang Permasalahan .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Tinjauan Pustaka .....	3
1. Uraian tentang tumbuhan yang diteliti .....	3
a. Klasifikasi .....	3
b. Morfologi .....	3
c. Ekologi .....	4
d. Khasiat dan kegunaan .....	4
2. Kandungan kimia .....	5
a. Senyawa fenolik .....	5
b. Senyawa iridoid .....	9
3. Kromatografi lapis tipis .....	11
4. Kromatografi kolom .....	12

5. Spektroskopi .....	13
6. Uji antibakteri .....	13
a. <i>Staphylococcus aureus</i> .....	13
b. Mekanisme kerja zat antibakteri .....	15
c. Metode uji hayati .....	16
d. Faktor-faktor yang mempengaruhi aktivitas antibakteri in vitro.....	17
D. Hipotesis .....	18
E. Rencana Penelitian .....	19

## BAB II. CARA PENELITIAN

A. Bahan dan Alat yang Digunakan .....	21
1. Bahan .....	21
2. Fase gerak .....	21
3. Bahan pereaksi .....	22
4. Bahan uji aktivitas antibakteri .....	22
5. Alat yang digunakan .....	22
B. Jalannya Penelitian .....	23
1. Determinasi .....	23
2. Penyarian dan pemeriksaan kandungan kimia .	23
3. Penyiapan larutan uji .....	25
4. Pengujian aktivitas antibakteri sari I ....	25

## BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Determinasi .....	29
B. Identifikasi Buah .....	29



C. Senyawa yang Terkandung dalam Fraksi	
Etil asetat .....	29
D. Uji antibakteri .....	56
1. Identifikasi bakteri .....	56
2. Kadar yang diujikan dan diameter hambatan pertumbuhan .....	57
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
1. Kesimpulan .....	62
2. Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>66</b>