



DAFTAR ISI

	halaman
Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Persembahan	iii
Prakata	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	x
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xii
Intisari	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Tinjauan Pustaka	3
1. Uraian tentang tanaman yang akan diteliti	3
a. Sistematika tanaman kencur	3
b. Nama daerah	3
c. Deskripsi tanaman kencur	4
d. Kandungan kimia tanaman kencur	5
e. Aktivitas tanaman kencur	5
2. Penyarian	6
a. Maserasi	7
b. Perkolasi	7
c. Sokshletasi	8
3. Kromatografi	8
a. Kromatografi lapis tipis	9



b. Kromatografi lapis tipis preparatif .	10
c. Kromatografi cairan gas	11
4. Spektrofotometer Ultraviolet (UV)	12
5. Spektrofotometer Inframerah (IR)	14
6. Media	16
a. Susunan makanan	16
b. Tekanan osmose	17
c. Derajat keasaman	17
d. Suhu	17
e. Sterilitas	17
7. Uji Aktivitas Antibakteri dan Antifungi	17
8. Metode Pengujian Antibakteri dan Anti- fungi	18
9. Pemilihan Bakteri dan Jamur	19
a. <i>Staphylococcus aureus</i>	19
b. <i>Escherichia coli</i>	20
c. <i>Candida albicans</i>	21
D. Hipotesis	23
E. Rencana Penelitian	23

BAB II CARA PENELITIAN

A. Bahan-bahan yang digunakan	25
1. Bahan utama	25
2. Bahan lainnya	25
3. Bahan-bahan uji antibakteri dan antifungi	25
a. Mikroba yang digunakan	25
b. Bahan-bahan media kuman	25
c. Bahan-bahan kontrol uji	25



B. Alat-alat yang digunakan	26
a. Alat-alat utama	26
b. Alat-alat uji antibakteri dan anti- fungi	26
C. Jalannya Penelitian	26
1. Bahan	26
2. Penyiapan bahan simplisia	26
3. Penyarian simplisia	27
a. Penyarian dengan metanol	27
b. Penyarian dengan kloroform	27
c. Penyarian dengan eter	28
d. Penyarian dengan air	28
4. Isolasi komponen senyawa aktif fraksi metanol	28
5. Hidrolisis hasil isolasi dengan Kalium hidroksida etanol 10% b/v	29
6. Analisis KLT	29
7. Analisis kromatografi gas cair (KGC) ...	30
8. Analisis spektrofotometer IR dan UV	31
9. Pengujian antibakteri dan antifungi	31
a. Identifikasi bakteri	31
b. Penyiapan sampel untuk uji antimikroba	34
c. Uji aktivitas antibakteri	34
d. Uji aktifitas antifungi	36
e. Analisis data	37

BAB III HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penyarian Bahan	38
--------------------------------	----



B. Hasil Isolasi Senyawa I dan II	39
C. Uji Antibakteri dan Antifungi	40
D. Hasil Analisis KLT	45
a. Hasil analisis KLT sari metanol	46
b. Hasil analisis KLT senyawa I	48
c. Hasil analisis KLT senyawa II	49
E. Pemeriksaan Titik Lebur Senyawa I dan II ..	50
F. Pengambilan Spektrum Senyawa I dan II	51
a. Spektrum ultraviolet	51
b. Spektrum inframerah	52
G. Hasil Analisis Kromatografi Gas	54
 BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan	57
B. Saran	57
 DAFTAR PUSTAKA	
	59
 LAMPIRAN	
	62