

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Tujuan Penelitian	2
I.3 Manfaat Penelitian	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
II.1 Tinjauan Pustaka	3
II.1.1 Tanaman kemangi (<i>Ocimum basilicum L.</i>)	3
II.1.2 Minyak atsiri	6
II.1.3 Uji aktivitas antibakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Escherichia coli</i> Morfologi	9
II.2 Perumusan Hipotesis dan Rancangan Penelitian	11
II.2.1 Perumusan hipotesis 1	11
II.2.2 Perumusan hipotesis 2	11
II.2.3 Rancangan penelitian	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
III.1 Bahan Penelitian	13
III.2 Alat Penelitian	13
III.3 Prosedur Penelitian	13
III.3.1 Penanaman tanaman kemangi (<i>Ocimum basilicum L.</i>)	14
III.3.2 Isolasi minyak atsiri kemangi	15
III.3.3 Uji determinasi tanaman kemangi	15
III.3.4 Uji aktivitas antibakteri terhadap bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Escherichia coli</i>	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
IV.1 Kemangi (<i>Ocimum basilicum L.</i>)	18
IV.2 Minyak Atsiri Kemangi (<i>Ocimum basilicum L.</i>)	18
IV.2.1 Evaluasi minyak atsiri kemangi	20
IV.2.2 Senyawa komponen utama minyak atsiri kemangi	21
IV.2.3 Pengaruh variasi usia panen terhadap kelimpahan komposisi senyawa kimia minyak atsiri daun kemangi	28
IV.2.4 Aktivitas antibakteri minyak atsiri kemangi terhadap bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Escherichia coli</i>	30

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
V.1 Kesimpulan Penelitian	33
V.2 Saran Penelitian	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	39