

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	6
Manfaat Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	8
Mastitis	8
Bakteri Penyebab Mastitis	11
Antibakteri	16
<i>Morinda citrifolia</i>	19
Ekstrak Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i>)	23
Bentuk Sediaan Farmasi	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	28
Landasan Teori	28
Hipotesis	30
MATERI DAN METODE	31
Waktu dan Lokasi Penelitian	31
Materi	31
Metode	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Karakteristik Bentuk Sediaan Ekstrak Buah Mengkudu	36
Daya Hambat Terhadap Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Streptococcus sp.</i>	38

Bentuk Sediaan Terhadap Daya Hambat	42
Bentuk Sediaan Ekstrak Buah Mengkudu dengan Konsentrasi yang Berbeda	46
Bentuk Sediaan Ekstrak Buah Mengkudu dengan Konsentrasi Dan Lama Simpan yang Berbeda	49
KESIMPULAN DAN SARAN	53
Kesimpulan	53
Saran	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA	58
UCAPAN TERIMAKASIH	63
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Karakteristik bentuk sediaan ekstrak buah mengkudu.....	36
2. Diameter zona bening (mm) pada bentuk sediaan ekstrak buah mengkudu dengan konsentrasi dan lama simpan yang berbeda terhadap bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	39
3. Diameter zona bening (mm) pada bentuk sediaan ekstrak buah mengkudu dengan konsentrasi dan lama simpan yang berbeda terhadap bakteri <i>Streptococcus sp.</i>	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Skematik infeksi bakteri terhadap puting	12
2. <i>Staphylococcus aureus</i> perbesaran 10.000 kali	13
3. <i>Streptococcus sp.</i> perbesaran 10.000 kali	16
4. Struktur <i>Carboxymethyl cellulose</i>	25
5. Kurva hubungan antara lama penyimpanan berbagai bentuk sediaan ekstrak mengkudu dengan konsentrasi yang berbeda terhadap daya hambat bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	50
6. Kurva hubungan antara lama penyimpanan berbagai bentuk sediaan ekstrak mengkudu dengan konsentrasi yang berbeda terhadap daya hambat bakteri <i>Streptococcus sp.</i>	51
7. Buah mengkudu	66
8. Buah mengkudu masak	66
9. Ekstrak buah mengkudu masak	66
10. Pembuatan larutan 0,1% CMC	67
11. Pembuatan larutan ekstrak buah mengkudu	67
12. Pembuatan salep ekstrak buah mengkudu	68
13. Larutan ekstrak buah mengkudu siap uji	68
14. Salep ekstrak buah mengkudu siap uji.....	68
15. Alat untuk mengamati zona daya hambat	69
16. Cawan petri beserta sampel sebelum inkubasi	69
17. Pengamatan diameter daya hambat	70
18. Pengukuran diameter zona bening	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian.....	66
2. Data Penelitian	71
3. Hasil uji statistik untuk pengaruh bentuk sediaan buah mengkudu terhadap daya hambat bakteri <i>Staphylococcus</i> <i>aureus</i> dengan konsentrasi dan lama simpan yang berbeda	72
4. Hasil uji statistik untuk pengaruh bentuk sediaan buah mengkudu terhadap daya hambat bakteri <i>Streptococcus sp.</i> dengan konsentrasi dan lama simpan yang berbeda	82