

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL DALAM .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>5</b>
A. Tinjauan Pustaka	
1. Madu .....	5
2. Standar Mutu Madu .....	7
3. <i>Staphylococcus aureus</i> .....	7
4. <i>Escherichia coli</i> .....	9
5. Faktor–faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Bakteri.....	10
6. Metode Difusi <i>Kirby Bauer Test</i> .....	15
7. Mekanisme Kerja Antibakteri .....	15
B. Hipotesis .....	17
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	18
1. Bahan Penelitian .....	18
2. Alat Penelitian .....	18
C. Cara Kerja Penelitian .....	18
1. Persiapan dan Sterilisasi Alat dan Bahan .....	18
2. Pembuatan Medium Nutrien Agar.....	19
3. Pengenceran Madu .....	19
4. Penyiapan Kultur Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> FNCC 0047 dan <i>Escherichia coli</i> FNCC 0018.....	19
5. Metode <i>Kirby Bauer Test</i> .....	20
6. Pengukuran pH Madu.....	20
7. Kadar Total Asam Madu .....	20
8. Kadar Air .....	21

9. <i>Water Activity</i> (Aw).....	21
10. Viskositas Madu .....	22
11. Total Aktivitas Antioksidan Madu .....	22
D. Pengolahan dan Analisis Data .....	22
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
A. Aktivitas Antibakteri Madu terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> FNCC 0047 dan <i>Escherichia coli</i> FNCC 0018.....	24
B. Analisis Fisikokimia Madu .....	28
C. Aktivitas Total Antioksidan Madu .....	31
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>33</b>
A. Kesimpulan .....	33
B. Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>

### DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Mutu Madu berdasarkan SNI 01-3545-2004 .....	7
Tabel 2. Klasifikasi Respon Bakteri Terhadap Suatu Bahan .....	17
Tabel 3. Variasi Konsentrasi Madu .....	19
Tabel 4. Hasil analisis Rata – rata daya hambat Madu Hitam dan Madu Sialang terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> FNCC 0047 dan <i>Escherichia coli</i> FNCC 0018 dengan Uji <i>Independent Sample Kruskal Wallis</i> .....	25
Tabel 5. Analisis Fisikokimia Madu Hitam dan Madu Sialang Hutan Riau.....	28

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pengaruh Konsentrasi Madu Hitam terhadap pertumbuhan <i>Staphylococcus aureus</i> FNCC 0047 dan <i>Escherichia coli</i> FNCC 0018 .....	24
Gambar 2. Pengaruh Konsentrasi Madu Sialang terhadap pertumbuhan <i>Staphylococcus aureus</i> FNCC 0047 dan <i>Escherichia coli</i> FNCC 0018 .....	24
Gambar 3. Sampel Uji Dua Jenis Madu Hutan Riau .....	30
Gambar 4. Aktivitas Total Antioksidan pada Madu Hutan Riau .....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Mentah .....	40
2. Perhitungan Statistik Menggunakan SPSS Edisi 23 .....	43
3. Gambar Zona Hambat Antibakteri Madu .....	45
4. Gambar <i>Staphylococcus aureus</i> FNCC 0047 dan <i>Escherichia coli</i> FNCC 0018....	49