

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
<i>Staphylococcus aureus</i>	5
Faktor Virulensi <i>Staphylococcus aureus</i>	7
Patogenesis <i>Staphylococcus aureus</i>	11
Resistensi terhadap Antibiotik	12
<i>Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus</i> (MRSA)	13
Cabai (<i>Capsicum annuum</i>).....	15
Taksonomi.....	15
Kandungan Zat Kimia pada Cabai (<i>Capsicum annuum</i>)	15
Manfaat Capcaisin sebagai Antimikroba	15
HIPOTESIS.....	17
MATERI DAN METODE	18
Materi.....	18
Tempat Pelaksanaan.....	18
Alat dan Bahan.....	18
Metode	18

Isolat <i>Staphylococcus aureus</i>	18
Uji determinasi dan pembuatan ekstrak cabai (<i>Capsicum annuum</i>).....	19
Reidentifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	19
Uji fermentasi mannitol	19
Pewarnaan Gram.....	20
Uji katalase.....	20
Uji koagulase	20
Uji anti bakterial ekstrak cabai (<i>Capsicum annuum</i>) terhadap MRSA.....	21
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cabai (<i>capsicum annuum</i>)	15
Gambar 2. Sifat pertumbuhan <i>Staphylococcus aureus</i> pada media PAD.....	23
Gambar 3. Sifat pertumbuhan <i>Staphylococcus aureus</i> pada media MSA	24
Gambar 4. Sifat pengecatan Gram bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	25
Gambar 5. Sifat <i>Staphylococcus aureus</i> pada uji katalase	26
Gambar 6. Sifat <i>Staphylococcus aureus</i> pada uji koagulase	26
Gambar 7. Uji <i>agar dilution</i> ekstrak cabai pada media <i>Muller-Hinton</i>	28
Gambar 8. Grafik zona inhibisi yang dihasilkan oleh ekstrak cabai	29
Gambar 9. Uji <i>agar dilution</i> ekstrak cabai pada media <i>Muller-hinton</i>	30

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil pengukuran diameter zona hambatan yang ditimbulkan oleh ekstrak cabai terhadap <i>MRSA</i> . Dimana digunakan cawan duplo (<i>MRSA</i> ke 1 dan <i>MRSA</i> ke 2).....	27
Tabel 2. Uji One Way Anova.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembuatan ekstrak cabai dengan metode maserasi dengan pelarut etanol	38
Lampiran 2. Reidentifikasi <i>Staphylococcus aureus</i> dengan kultur pada media PAD, MSA, pengecatan Gram, uji katalase dan uji koagulase	39
Lampiran 4. Analisis statistik dengan metode <i>one way anova</i>	40