

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	3
1.4 Manfaat penelitian	3
BAB II.....	4
KAJIAN PUSTAKA.....	4
2.1 Definisi Tanaman Binahong	4
2.1.1 Klasifikasi tanaman	4
2.1.2 Morfologi.....	5
2.1.3 Kandungan senyawa	5
2.2 Ekstraksi.....	7
2.3 Bakteri.....	7
2.3.1 Bakteri <i>Bacillus subtilis</i>	7
2.3.2 Bakteri <i>Escherichia coli</i>	8
2.4 Antibiotik	9
2.5 Uji Antimikroba.....	10
BAB III	12
METODE PENELITIAN	12

3.1	Jenis dan metode penelitian	12
3.2	Waktu dan tempat penelitian	12
3.3	Populasi dan sampel.....	12
3.4	Instrumen penelitian.....	12
3.4.1	Alat	12
3.4.2	Bahan	12
3.5	Prosedur penelitian.....	13
3.6	Pembuatan ekstrak	15
BAB IV		20
HASIL DAN PEMBAHASAN		20
4.1	Determinasi Tanaman	20
4.2	Preparasi Sampel	20
4.3	Karakteristik Simplisia	20
4.4	Ekstraksi.....	21
4.5	Skrining fitokimia	22
4.6	Kromatografi Lapis Tipis	24
4.7	Pembuatan Suspensi Bakteri.....	26
4.8	Pembuatan larutan uji.....	27
4.9	Uji Aktivitas Antibakteri	27
BAB V		34
KESIMPULAN DAN SARAN		34
5.1	Kesimpulan	34
5.2	Saran	34
DAFTAR PUSTAKA		35
LAMPIRAN		38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Kromatogram lapis tipis non polar	25
Gambar 4.2 Kromatografi lapis tipis polar	25
Gambar 4.3 Kromatografi lapis tipis semi polar	26
Gambar 4.4 Konsentrasi hambat minimum <i>Escherichia coli</i>	29
Gambar 4.5 Konsentrasi hambat minimum <i>Bacillus subtilis</i>	29
Gambar 4.6 Konsentrasi bunuh minimum bakteri <i>Escherichia coli</i>	30
Gambar 4.7 Konsentrasi bunuh minimum bakteri <i>Escherichia coli</i>	31
Gambar 4.8 Konsentrasi bunuh minimum bakteri <i>Bacillus subtilis</i>	32
Gambar 4.9 Konsentrasi bunuh minimum bakteri <i>Bacillus subtilis</i>	33

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Karakterisasi Simplisia	20
Tabel 4.2 Skrining Fitokimia Simplisia.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Determinasi	38
Lampiran 2	Perhitungan Karakterisasi	39
Lampiran 3	Perhitungan Rendemen Ekstrak.....	44
Lampiran 4	Skrining Fitokimia.....	45
Lampiran 5	Peremajaan Bakteri <i>Escherichia coli</i>	48
Lampiran 6	Peremajaan Bakteri <i>Bacillus subtilis</i>	49
Lampiran 7	Proses inkubasi.....	50
Lampiran 8	Dokumentasi penelitian	51
Lampiran 9	Hasil Turnitin	55
Lampiran 10	Lembar Bimbingan.....	56
Lampiran 11	CV.....	58
Lampiran 12	Poster A0 Penelitian	58