

DAFTAR ISI

	hal
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR SINGKATAN	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
INTISARI.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3

1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1. Manfaat Teoritis	4
1.4.2. Manfaat Praktis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Bakteri Staphylococcus.....	5
2.1.1 Tinjauan Bakteri <i>S. Aureus</i>	5
2.1.2 Klasifikasi Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	6
2.1.3 Patogenesis.....	6
2.1.4 Faktor virulensi	7
2.2 Salep.....	9
2.2.1 Definisi Salep.....	9
2.2.2 Macam Macam Salep.....	10
2.2.3 Salep Basis Hidrokarbon.....	12
2.2.4 Salep Basis Absorpsi.....	12
2.2.5 Komponen Basis Salep	13
2.3 Jahe Merah	15
2.3.1 Morfologi Tanaman	15
2.3.2 Taksonomi.....	16
2.3.3 Nama lain	17

2.3.4	Kandungan Kimia	17
2.3.5	Khasiat Jahe Merah	18
2.4	Ekstraksi	19
2.4.1	Cara Panas	20
2.4.2	Cara Dingin	21
2.5	Antibakteri	22
2.6	Penentuan Aktivitas Antibakteri	23
2.6.1	Metode Dilusi	23
2.6.2	Metode Difusi	23
2.7	Hubungan Antara Ekstrak etanolik jahe merah Sediaan salep dan Penghambatan Pertumbuhan Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	24
2.8	Kerangka Teori	26
2.9	Kerangka Konsep	26
2.10	Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN		27
3.1	Rancangan Penelitian	27
3.2	Variabel dan Definisi Operasional	27
3.2.1	Variabel	27

3.2.2	Definisi Operasional	27
3.3	Populasi dan sampel	28
3.3.3	Populasi.....	28
3.3.4	Sampel.....	28
3.4	Instrumen Penelitian dan bahan penelitian	28
3.4.1	Instrumen	28
3.4.2	Bahan penelitian.....	29
3.5	Prosedur Penelitian	29
3.5.3	Determinasi Tumbuhan	29
3.5.2.	Pembuatan simplisia	29
3.5.3.	Pembuatan Ekstrak.....	29
3.5.4.	Analisis Uji Kandungan Senyawa Kimia.....	30
3.5.5.	Pembuatan salep	32
3.5.6.	Evaluasi Daya Hambat Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> ..	34
3.5.	Skema alur penelitian.....	35
3.6.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	35
3.6.1.	Tempat	35
3.6.2.	Waktu.....	35
3.7.	Analisis hasil	36
BAB IV HASIL DAN PENELITIAN.....		37
4.1	Hasil Penelitian	37

4.1.1	Determinasi Tanaman	37
4.1.2	Pembuatan Ekstrak Jahe Merah	38
4.1.3	Analisis uji kandungan senyawa kimia	38
4.1.4	Uji organoleptis sediaan salep.....	40
4.1.5	Uji penghambatan pertumbuhan bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	40
4.1.6	Uji statistika	41
4.2	Pembahasan	41
4.2.2.	Determinasi tanaman.....	42
4.2.3.	Pembuatan ekstrak jahe merah.....	42
4.2.4.	Pembuatan basis sediaan salep ekstrak jahe merah	44
4.2.5.	Uji penghambatan pertumbuhan bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		49
5.1	Kesimpulan.....	49
5.2	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA		53

DAFTAR SINGKATAN

A	:	absorbansi
CFU	:	<i>Colony Forming Unit</i>
G	:	Gram
KBM	:	Konsentrasi Bunuh Minimum
Ket	:	Keterangan
KHM	:	Konsentrasi Hambat Minimum
L	:	Liter
Mm	:	Milimeter
Mg	:	Miligram
Ml	:	Mililiter
Nm	:	Nanometer
PPM	:	<i>Part Per Million</i>
QE	:	Quantitative Easing
<i>S Auerus</i>	:	<i>Staphylococcus aureus</i>
µg	:	Mikrogram

DAFTAR TABEL

	hal
Tabel 2.1. Kandungan nutrisi dalam Jahe	17
Tabel 2.2. Daya hambat bakteri ekstrak jahe merah terhadap beberapa jenis bakteri.	19
Tabel 3.1. Formula sediaan salep	32
Tabel 4.1 Analisis kualitatif	38
Tabel 4.2 Hasil analisis kuantitatif.....	39
Tabel 4.3 Hasil uji organoleptis sediaan salep ekstrak jahe merah.....	39
Tabel 4.4 Uji penghambatan pertumbuhan bakteri <i>S. Aureus</i>	40

DAFTAR GAMBAR

	hal
Gambar 2.1. <i>Staphylococcus aureus</i> yang dilihat dari mikroskop elektron.....	6
Gambar 2.2 Jahe merah (<i>Zingiber officinale</i> Rosc. var. <i>rubrum</i> Theilade)....	16
Gambar 2.3. Bagan kerangka teori.....	26
Gambar 2.4. Bagan kerangka konsep.....	26
Gambar 3.1. Skema alur penelitian	35

DAFTAR LAMPIRAN

	hal
Lampiran 1. Hasil determinasi tanaman.....	57
Lampiran 2. Surat keterangan bebas Laboratorium Farmasi	58
Lampiran 3. Hasil uji kadar air	59
Lampiran 4. Surat keterangan bebas laboratorium mikrobiologi.....	60
Lampiran 5. Surat keterangan hasil analisis kualitatif senyawa kimia	62
Lampiran 6. Surat keterangan hasil analisis kuantitatif senyawa flavonoid	63
Lampiran 7. Analisis data	64
Lampiran 8. Surat ethical clearance	65
Lampiran 5. Dokumentasi penelitian	66