

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan masalah.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tanaman Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix D.C</i>)	5
2.1.1 Morfologi Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix D.C</i>)	5
2.1.2 Toksonomi Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix D.C</i>).....	5

2.1.3	Kandungan Daun Jeruk Purut	6
2.1.5	Simplisia.....	11
2.1.5	Ekstraksi.....	11
2.1.6	Maserasi	12
2.1.9	Uji Aktivitas Antibakteri	13
2.2	Kerangka konsep	19
2.3	Definisi Operasional.....	20
2.4	Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN.....		22
3.1	Jenis Penelitian.....	22
3.2	Populasi dan Sampel	22
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.4	Bahan Penelitian.....	25
3.4.1	<i>Streptococcus pyogenes</i>	25
3.5	Alat dan Bahan yang Digunakan.....	25
3.5.1	Alat yang Digunakan.....	25
3.5.2	Bahan yang Digunakan	25
3.5.3	Sterilisasi alat.	26
3.6	Metode.....	26
3.6.1	Persiapan bahan uji.	26

3.6.2	Persiapan Determinasi Simplisia Ekstrak Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix D.C</i>).....	26
3.7	Cara Kerja Penelitian.....	26
3.7.1	Pengukuran Kadar Air Simplisia Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix D.C</i>)	26
3.7.2	Pembuatan Simplisia.....	27
3.7.3	Pembuatan Ekstrak Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix D.C</i>).....	27
3.7.4	Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Jeruk Purut (<i>Citrus hystrix D.C</i>).	28
3.7.5	Pembuatan Media Blood Agar Plate (BAP).....	30
3.7.8	Prosedur Pembuatan Peremajaan Bakteri	31
3.7.9	Identifikasi Bakteri.....	31
3.7.10	Proses Pembuatan Media Kultur.....	32
3.7.11	Pembuatan Larutan Standard Mc. Farland.....	32
3.7.12	Prosedur pembuatan suspensi bakteri	32
3.7.13	Inokulasi suspensi pada media MHA.....	33
3.6.14	Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Jeruk purut dengan Metode Cakram	33
3.8	Pengolahan Data Dan Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		36
4.1	Hasil Penelitian.....	36