

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Dasar Teori	5
2.1.1. Tinjauan Umum Tentang Tanaman Pepaya.....	5
2.1.2. Klasifikasi Tanaman Pepaya	6
2.1.3. Morfologi Tanaman Pepaya.....	6
2.1.4. Manfaat Tanaman Pepaya	7
2.1.5. Senyawa Kimia dalam Daun Pepaya	8
2.1.6. Tinjauan Umum Tentang <i>Shigella dysenteriae</i>	11
2.1.7. Klasifikasi <i>Shigella dysenteriae</i>	13
2.1.8. Siklus Perkembangan Bakteri	13
2.1.9 Mekanisme Infeksi <i>Shigella dysenteriae</i>	14
2.1.10 Antibakteri.....	16
2.1.11 Uji Aktivitas Antibakteri.....	19
2.2 Kerangka konsep	23
2.3 Hipotesis	23
2.4 Tabel Definisi Operasional.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25

3.1	Jenis dan Desain Penelitian	25
3.2	Populasi dan Sampel	25
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.4	Cara Pengumpulan dan Pengolahan Data	26
3.5	Alat, Bahan dan Cara Kerja.....	27
3.5.1	Alat.....	27
3.5.2	Bahan.....	27
3.5.3	Cara Kerja	27
3.5.3.1	Sterilisasi Alat	27
3.5.3.2	Penetapan Kadar Air Simplisia Daun Pepaya.....	27
3.5.3.2	Pembuatan Media.....	28
3.5.3.3	Pembuatan Ekstrak Daun Pepaya.....	29
3.5.3.4	Identifikasi Senyawa Aktif Daun Pepaya	29
3.5.3.5	Pembuatan Variabel Konsentrasi Ekstrak.....	31
3.5.3.6	Pembuatan Larutan Mc Farland	31
3.5.3.7	Pembuatan Suspensi <i>S. dysenteriae</i>	32
3.5.3.8	Identifikasi <i>S. dysenteriae</i>	32
3.5.3.9	Uji Daya Hambat Bakteri.....	36
3.5.3.10	Tahap Pengamatan	36
3.6	Alur Kerja Penelitian.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		38
4.1	Hasil Penelitian.....	38
4.1.1	Penelitian Pendahuluan	38
4.1.2	Penelitian Utama	39
4.1.3	Analisis Data Statistik.....	42
4.2	Pembahasan	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		51
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA		52
LAMPIRAN.....		57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.4 Gambar Flavonoid.....	9
Gambar 2.3 Struktur Tanin	10
Gambar 2.2 Struktur Saponin.....	11
Gambar 2.5 <i>S. dysenteriae</i> pada Pewarnaan Gram	12
Gambar 2.6 Kurva Pertumbuhan Bakteri.....	14
Gambar 2.7 Mekanisme Infeksi <i>S. dysenteriae</i>	15
Gambar 2.8 Gambar Kimia Siprofloksasin.....	17
Gambar 2.9 Metode Dilusi.....	20
Gambar 2.10 Contoh Cara Cakram Kirby Bauer	21
Gambar 2.11 Cara <i>E-Test</i>	22
Gambar 2.12 Bagan Kerangka Konsep.....	23
Gambar 3.1 Persiapan Strip API 20E.....	34
Gambar 3.2 Tabel Reading API 20E.....	35
Gambar 3.3 Alur Kerja Penelitian.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah Pepaya Segar (100 gram bahan).....	5
Tabel 2.2 Perbandingan Metode Difusi dan Dilusi.....	23
Tabel 2.3 Tabel Definisi Operasional	24
Tabel 3.1 Desain Eksperimen	25
Tabel 3.2 Variasi Konsentrasi Ekstrak Daun Pepaya.....	31
Tabel 4.1 Hasil Penetapan Kadar Air Ekstrak Daun Pepaya	38
Tabel 4.2 Hasil Identifikasi Senyawa Aktif dalam Ekstrak Daun Pepaya.....	39
Tabel 4.3 Hasil Uji Identifikasi <i>S. dysenteriae</i>	40
Tabel 4.4 Hasil Uji Daya Hambat MHA pada Lama Waktu Inkubasi 24 Jam	41
Tabel 4.5 Hasil Uji Daya Hambat MHA pada Lama Waktu Inkubasi 48 Jam	41
Tabel 4.6 Hasil Uji Normalitas	42
Tabel 4.7 Hasil Uji Homogenitas	43
Tabel 4.8 <i>Tests of Between-Subjects Effects</i>	43
Tabel 4.9 Tabel Anova Berdasarkan Konsentrasi Ekstrak Daun Pepaya	43
Tabel 4.10 Tabel Anova Berdasarkan Lama Waktu Inkubasi	44
Tabel 4.11 Tabel Hasil Uji Duncan <i>Post Hoc Test</i> Berdasarkan Konsentrasi	45
Tabel 4.12 Tabel Hasil Uji Duncan <i>Post Hoc Test</i> Berdasarkan Inkubasi	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Bimbingan Skripsi.....	58
Lampiran 2. Lembar Kaji Etik	59
Lampiran 3. Uji Determinasi.....	60
Lampiran 4. Alat dan Bahan Penelitian	61
Lampiran 5. Identifikasi Senyawa Aktif Dalam Ekstrak Daun Pepaya	63
Lampiran 6. Pembuatan Media	64
Lampiran 7. Hasil Identifikasi Bakteri.....	65
Lampiran 8. Uji Pendahuluan	67
Lampiran 9. Uji Daya Hambat Bakteri	68