

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR RUMUS	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Peneliti.....	3
1.4.2 Bagi Institusi	3
1.4.3 Bagi Masyarakat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Tumbuhan Pepaya (<i>Carica papaya L.</i>)	5
2.1.1 Klasifikasi ilmiah.....	5
2.1.2 Morfologi.....	6
2.1.3 Kandungan Senyawa Kimia.....	8

2.1.4	Senyawa Antibakteri.....	9
2.2	Bakteri.....	10
2.2.1	Uraian umum	10
2.2.2	Struktur Halus (<i>Ultrastructure</i>) Sel Bakteri	12
2.3	<i>Staphylococcus aureus</i>	14
2.3.1	Klasifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	15
2.3.2	Morfologi.....	15
2.3.3	Patogenesis Infeksi	16
2.4	Antibiotik	16
2.5	Pengujian Aktivitas Antibakteri	18
2.6	Dermatitis Atopik.....	20
2.6.1	Pengertian Dermatitis Atopik	20
2.6.2	Patogenesis.....	20
2.6.3	Tatalaksana Dermatitis Atopik	21
2.7	Metode Ekstraksi.....	22
2.8	Kerangka Konsep	24
2.9	Definisi Operasional.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		25
3.1	Jenis Penelitian	25
3.2	Populasi dan Sampel	25
3.2.1	Populasi.....	25
3.2.2	Sampel	25
3.3	Tempat dan Waktu	26
3.4	Metode Pemeriksaan	26
3.4.1	Alat Penelitian.....	26
3.4.2	Bahan Penelitian	26
3.4.3	Pengumpulan Biji Pepaya.....	26
3.4.4	Determinasi Tumbuhan.....	27
3.4.5	Pembuatan Simplisia Biji Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.).....	27
3.4.6	Pengujian Kadar Air	27
3.4.7	Pembuatan Ekstrak Biji Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.).....	27
3.4.8	Pemeriksaan Karakteristik Ekstrak Etanol Biji Pepaya.....	28

3.4.9	Skrining Fitokimia	28
3.4.10	Sterilisasi Alat dan Bahan	30
3.4.11	Pewarnaan Gram	30
3.4.12	Pembuatan Standar Mc. Farland 0,5	30
3.4.13	Pembuatan Media <i>Nutrient agar</i> (NA).....	30
3.4.14	Pembuatan Media <i>Mueller Hinton Agar</i> (MHA)	31
3.4.15	Peremajaan Bakteri.....	31
3.4.16	Pembuatan Suspensi Bakteri Uji	31
3.4.17	Pembuatan Seri Konsentrasi.....	31
3.4.18	Uji Aktivitas Antibakteri	32
3.4.19	Pengolahan Data dan Analisis Data	33
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1	Determinasi Tumbuhan	34
4.2	Penyiapan Simplisia Biji Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.).....	34
4.3	Uji Kadar Air.....	35
4.4	Pembuatan Ekstrak Biji Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.)	36
4.5	Pemeriksaan Karakteristik Ekstrak Etanol Biji Pepaya	37
4.6	Pemeriksaan Organoleptik	37
4.7	Rendemen Ekstrak.....	38
4.8	Skrining Fitokimia.....	39
4.9	Pewarnaan Gram Bakteri	42
4.10	Uji Aktivitas Antibakteri.....	43
4.11	Analisis Data	47
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1	Kesimpulan.....	49
5.2	Saran.....	49
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN.....	61