

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Dasar Teori.....	6
2.1.1 Bintaro (<i>Cerbera odollam</i>)	7
2.1.1.1 Klasifikasi Bintaro	7
2.1.1.2 Morfologi Bintaro	8
2.1.1.3 Kandungan Dalam Buah Bintaro	9
2.1.1.4 Manfaat Tanaman Bintaro	10
2.1.2 <i>Staphylococcus aureus</i>	11
2.2 Kerangka Konsep	12
2.3 Definisi Operasional.....	12

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	13
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	13
3.2 Populasi dan Sampel	13
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.4 Cara Pengumpulan Data.....	15
3.5 Alat, Bahan dan Cara Kerja.....	16
3.5.1 Alat.....	16
3.5.2 Bahan	17
3.5.3 Cara Kerja	17
3.6 Skema Kerja	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Hasil Penelitian	30
4.2 Pembahasan.....	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pohon Bintaro (<i>Cerbera odollam</i>) (kiri), Biji buah Bintaro yang sudah kering (kanan) (Bernshteyn, et al, 2020).....	8
Gambar 2.2 <i>Staphylococcus aureus</i> (Salman, 2016)	11
Gambar 2.3 Kerangka Konsep	12
Gambar 3.1 Penyimpanan cakram disk pada media, (A) Konsentrasi 25%, (B) Konsentrasi 50%, (C) Konsentrasi 75%, (D) Konsentrasi 100%	27
Gambar 3.2 Penempelan cakram disk pada media, (a) cakram Etanol 96% sebagai kontrol negatif, (b) cakram Novobiocin 30 µg sebagai kontrol positif	28
Gambar 3.3 Skema Kerja Secara Umum	29
Gambar 4.1 Hasil isolasi <i>Staphylococcus aureus</i> pada media. A) Agar Darah, B) Mannitol Salt Agar	31
Gambar 4.2 Rata-rata Hasil Pengukuran Diameter Zona Hambat Air Perasan Buah Bintaro.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Definisi Operasional	12
Tabel 3.1 Rancangan Perlakuan	13
Tabel 3.2 Percobaan	14
Tabel 3.3 Rata-rata Persentase Zona Hambat <i>Staphylococcus aureus</i>	15
Tabel 3.4 Variasi Konsentrasi Air Perasan Buah Bintaro	26
Tabel 4.1 Pengamatan Hasil Isolasi	30
Tabel 4.2 Hasil Pemeriksaan Mikroskopis dan Uji Lainnya	31
Tabel 4.3 Pengamatan Diameter Zona Hambat	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Perhitungan Kadar Air Buah Bintaro	45
Lampiran 2 Surat Keterangan Determinasi Tanaman	46
Lampiran 3 Dokumentasi Proses Uji Identifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	47
Lampiran 4 Dokumentasi Proses Pembuatan Air Perasan Buah Bintaro	48
Lampiran 5 Hasil Pengujian Aktivitas Antibakteri	49
Lampiran 6 Lembar Bimbingan KTI	50