

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|------------------------|---------|
| Judul..... | i |
| Lembar Pengesahan..... | ii |
| Kata Pengantar..... | iii |
| Abstrak..... | v |
| Abstract..... | vi |
| Daftar Isi..... | vii |
| Daftar Tabel..... | x |
| Daftar Gambar..... | xi |
| Daftar Lampiran..... | xii |
| Daftar Singkatan..... | xiii |

BAB 1 PENDAHULUAN

| | |
|------------------------------|---|
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 4 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 4 |
| 1.4.1 Manfaat Akademis | 4 |
| 1.4.2 Manfaat Klinis | 5 |

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

| | |
|----------------------------------|---|
| 2.1 <i>Salmonella</i> Typhi..... | 6 |
| 2.1.1 <i>Salmonella</i> | 6 |
| 2.1.2 Taksonomi..... | 7 |
| 2.1.3 Morfologi..... | 7 |

| | |
|---|----|
| 2.1.4 Patogenesis..... | 8 |
| 2.1.5 Gejala Klinik..... | 9 |
| 2.1.6 Diagnosis Laboratorium..... | 10 |
| 2.2 Buah sawo..... | 11 |
| 2.2.1 Deskripsi..... | 11 |
| 2.2.2 Taksonomi..... | 12 |
| 2.2.3 Kandungan Buah Sawo..... | 13 |
| 2.2.4 Manfaat Buah Sawo..... | 14 |
| 2.3 Uji Kepekaan Terhadap Antibakteri <i>In Vitro</i> | 15 |
| 2.3.1 Metode Dilusi Tabung..... | 15 |
| 2.3.2 Metode Dilusi Agar..... | 16 |
| 2.3.3 Metode Difusi Cakram..... | 16 |
| BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN | |
| 3.1 Kerangka Konsep..... | 17 |
| 3.2 Hipotesis Penelitian..... | 18 |
| BAB 4 METODE PENELITIAN | |
| 4.1 Desain Penelitian..... | 19 |
| 4.2 Waktu dan Tempat..... | 19 |
| 4.3 Variabel Penelitian..... | 19 |
| 4.3.1 Variabel Bebas..... | 19 |
| 4.3.2 Variabel Tergantung..... | 19 |
| 4.4 Sampel Penelitian..... | 20 |
| 4.5 Estimasi Jumlah Pengulangan | 20 |
| 4.6 Definisi Operasional..... | 20 |
| 4.7 Alat dan Bahan..... | 21 |
| 4.7.1 Pembuatan Ekstrak Buah Sawo Mentah..... | 21 |

| | |
|---|----|
| 4.7.2 Identifikasi Bakteri <i>Salmonella Typhi</i> | 22 |
| 4.7.3 Uji Kepakaan Ekstrak Buah Sawo Mentah..... | 22 |
| 4.8 Pembuatan Ekstrak Buah Sawo Mentah..... | 23 |
| 4.8.1 Proses Pengeringan..... | 23 |
| 4.8.2 Proses Maserasi..... | 23 |
| 4.8.3 Proses Evaporasi..... | 23 |
| 4.9 Identifikasi Bakteri <i>Salmonella Typhi</i> | 24 |
| 4.9.1 Pewarnaan Gram..... | 24 |
| 4.9.2 Penanaman Bakteri Pada Medium BSA..... | 24 |
| 4.9.3 <i>Triple Sugar Iron Agar</i> (TSIA)..... | 25 |
| 4.10 Pembuatan Uji Suspensi Bakteri (<i>Salmonella Typhi</i>).. | 25 |
| 4.11 Tes Dilusi Agar..... | 27 |
| 4.12 Analisa Data..... | 29 |
| | |
| BAB 5 HASIL DAN ANALISIS PENELITIAN | |
| 5.1 Identifikasi <i>Salmonella Typhi</i> | 30 |
| 5.2 Hasil Pengamatan Kadar Hambat Minimum..... | 32 |
| 5.3 Analisis Data..... | 36 |
| 5.3.1 Uji <i>Kruskal Wallis</i> | 36 |
| 5.3.2 Uji <i>Mann Whitney</i> | 37 |
| 5.3.3 Uji Korelasi <i>Spearman</i> | 38 |
| | |
| BAB 6 PEMBAHASAN..... | 39 |
| BAB 7 PENUTUP | |
| 7.1 Kesimpulan..... | 44 |
| 7.2 Saran..... | 44 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 45 |
| LAMPIRAN..... | 48 |