

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
Abstrak	vii
Daftar Gambar	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Singkatan	xii
Daftar Lampiran	xiii

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Umum	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Manfaat Akademis	5
1.5.2 Manfaat Praktis	5

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Staphylococcus aureus	6
2.2 Identifikasi Bakteri	8
2.2.1 Pewarnaan Gram	8
2.2.2 Uji Koagulase	9
2.2.3 Uji Katalase	11
2.2.4 Uji Manitol Salt Agar (MSA)	11
2.3 Bisul/Furunkel	11
2.4 Lengkuas (<i>Alpinia galanga</i>)	12
2.4.1 Klasifikasi	12
2.4.2 Habitat dan Morfologi	12
2.4.3 Khasiat Lengkuas	14
2.4.4 Kandungan Lengkuas	16
2.5 Penyarian Senyawa Aktif Tanaman	17
2.5.1 Cara Dingin	18
2.4.1.1 Maserasi	18
2.4.1.2 Perkolasi	18
2.5.2 Cara Panas	19
2.4.2.1 Refluks	19
2.4.2.2 Digesti	19
2.4.2.3 Infusa	19
2.4.2.4 Dekokta	19



2.5.2.5 Sohxletasi	20
2.5.3 Pelarut	20
2.6 Sediaan Gel	21
2.6.1 Komponen Sediaan Gel	21
2.7 Uji Aktivitas Mikroba	23
2.7.1 Metode Dilusi	23
2.7.2 Metode Difusi	24
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
3.1 Kerangka Konseptual	26
3.2 Uraian Kerangka Konseptual	27
3.3 Hipotesis Penelitian	27
BAB 4 METODE PENELITIAN	
4.1 Rancangan Penelitian	28
4.2 Sampel dan Pengulangan	28
4.3 Variabel Penelitian	29
4.3.1 Variabel Bebas	29
4.3.1 Variabel Terikat	29
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	29
4.5 Alat dan Bahan	29
4.5.1 Alat	29
4.5.2 Bahan	29
4.6 Definisi Operasional	30
4.7 Prosedur Kerja	30
4.7.1 Prosedur Ekstraksi	30
4.7.2 Pembuatan Sediaan Gel	31
4.7.3 Evaluasi Sediaan	33
4.7.3.1 Uji Organoleptik	33
4.7.3.2 Uji Daya Sebar	33
4.7.3.3 Uji PH	33
4.7.3.4 Uji Homogenitas Fisik	34
4.7.3.5 Uji Daya Lekat	34
4.7.4 Uji Daya Hambat Bakteri	34
4.7.4.1 Prosedur Identifikasi Bakteri	34
4.7.4.3.1 Pewarnaan Gram	34
4.7.4.3.2 Uji Koagulase	35
4.7.4.3.3 Uji Katalase	35
4.7.4.3.4 Uji Manitol Salt Agar	35
4.7.4.2 Pembuatan Media Uji Bakteri	35
4.7.4.3 Prosedur Pengujian Antimikroba	36
4.7.4.4 Kontrol Bakteri	36
4.7.4.5 kontrol Pembawa	37
4.7.4.6 Perlakuan	37

4.8 Analisis Data	37
BAB 5 Hasil Penelitian dan Analisis Data	
5.1 Hasil Penelitian.....	39
5.1.1 Ekstraksi Rimpang Lengkuas	39
5.1.2 Identifikasi Flavonoid Ekstrak Lengkuas	40
5.1.3 Pembuatan Gel	40
5.1.4 Evaluasi Sediaan Gel Ekstrak Lengkuas	41
5.1.4.1 Uji Organoleptis	41
5.1.4.2 Uji homogenitas	41
5.1.4.3 Uji pH.....	42
5.1.4.4 Uji Daya Sebar	43
5.1.4.5 Uji Daya Lekat	44
5.1.5 Uji Identifikasi Bakteri	45
5.1.5.1 Inokulasi Bakteri Pada Manitol Salt Agar	45
5.1.5.2 Pewarnaan Gram	46
5.1.5.3 Uji Koagulase	47
5.1.5.4 Uji Katalase	47
5.1.6 Penentuan Daya Hambat Bakteri Gel Ekstrak dan Ekstrak.....	48
5.2 Analisa Data	51
5.2.1 Independent t-test	52
5.2.2 Korelasi Pearson	52
5.2.2.1 Ekstrak Lengkuas	52
5.2.2.2 Gel Ekstrak Lengkuas	53
5.2.3 Regresi Linear	53
5.2.3.1 Larutan Ekstrak Lengkuas	53
5.2.2.2 Gel Lengkuas	54
BAB 6 Pembahasan	
6.1 Pembahasan Hasil Penelitian	55
6.2 Implikasi Terhadap Bidang Farmasi	62
6.3 Keterbatasan Penelitian	63
BAB 7 Kesimpulan	
7.1 Kesimpulan	65
7.2 Saran	66
Daftar Pustaka	67
Lampiran	72