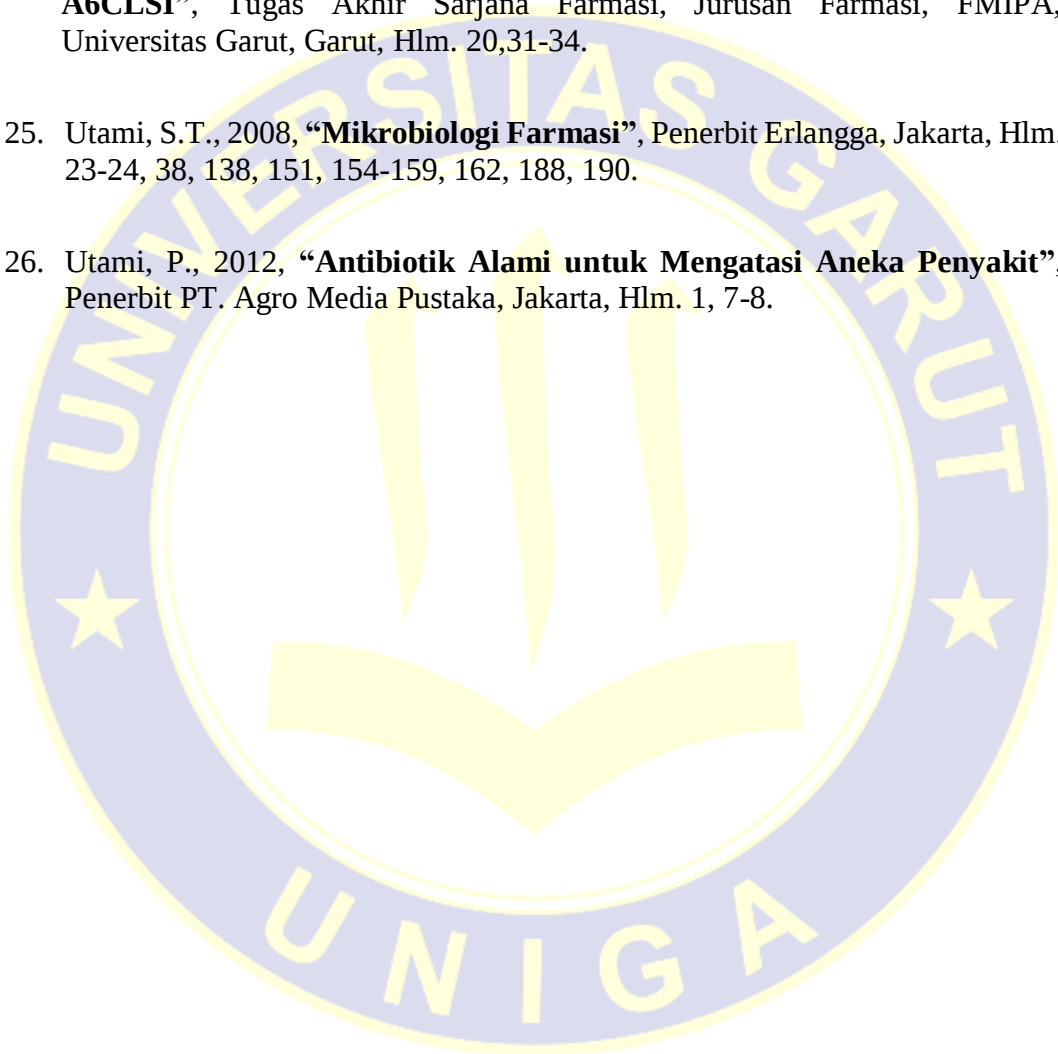


DAFTAR PUSTAKA

1. Afriani Sari, Idiawati Nora,Dkk., 2014, **“Uji Aktivitas Antioksidan Daging Buah Asam Paya (*Eleiodoxa conferta* Burret)”**, JKK, Vol.3, No.1,Pontianak,<http://jurnal.untan.ac.id/index.php/jkkmipa/article/view/6003>, Diakses tanggal 27 April 2016.
2. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 2011, **“Teknologi Pascapanen Tanaman Obat”**, IPB, Bogor, Hlm. 1-3.
3. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 1989, **“Materia Medika Indonesia”**, Jilid V, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta, Hlm. 113-116.
4. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2000, **“Parameter Standar Umum Pembuatan Ekstrak Tumbuhan Obat”**, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta, Hlm. 14-17.
5. Chatib W. U., 2012, **“Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran”**, Edisi Revisi, Penerbit Bina Rupa Aksara, Jakarta, Hlm. 17, 46, 125,195,55,62-63
6. Chantini, A., dan Suharto, 1994, **“Sterilisasi dan Disinfeksi dalam Mikrobiologi Kedokteran”**, Edisi revisi, Binarupa Aksara, Jakarta, Hlm. 27, 28, 30, 39, 43, 103-110, 168-173, 177-180.
7. CLSI., 2014, **“M100-S24 : Performance Standards for Antimicrobial Susceptibility Testing”**, Vol. 34. No. 1.
8. Davis, W.W, and Stout, T.R., 1971, **“Disc Plate Methods of Microbiological Antibiotic Assay”**, Microbiology National Center for Biotechnology Information, Rockville Pike Bethesda Maryland, p. 659-665.
9. Depkes RI, 2009, **“Farmakope Herbal Indonesia”**, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta, Hlm. 169-172.
10. Diagnosis Typhoid, 2003, **“Background Document, the Diagnosis, Treatment and Prevention of Typhoid Fever”**, World Health Organization, p. 7-18.

11. Dwidjoseputro, D., 1964, **“Dasar-dasar Mikrobiologi”**, Penerbit Djambatan, Malang, Hlm. 22-23, 41.
12. Entjang, I., 2003, **“Mikrobiologi dan Parasitologi Untuk Akademi Keperawatan”**, PT. Citra Aditya Bakti, Bandung, Hlm. 99-100, 107-109, 118.
13. Farooque, Ashraf MD., et al., 2012, REVIEW ON PLUMERIA ACUMINATA, **IJRPC 2(2) ISSN: 2231-2781**, p. 467.
14. Hadioetomo, R.S., 1993, **“Mikrobiologi Dasar dalam Praktek”**, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, Hlm. 44,55.
15. Harbone, J.B., 1987, **“Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan”**, Terjemahan Padmawinata, Edisi II, Penerbit ITB, Bandung, Hlm. 123-131.
16. Hogg, S., 2005, **“Essential Microbiology”**, John Wiley and Sons Ltd, West Sussex, p. 25-34.
17. Karsinah, 2011, **“Batang Negatif Gram, Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran”**, Edisi Revisi, Penerbit Bina Rupa Aksara, Jakarta, Hlm. 125.
18. Lestari, N., 2014, **“Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Daun Ginseng Jawa (*Talinum triangulare (Jacq.) Willd.*) Terhadap *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Candida albicans*”**, Tugas Akhir 1, Jurusan Farmasi, FMIPA, Universitas Garut, Garut, Hlm. 1-3,18-21,13,26.
19. Lestari, Y., 2011, **“Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol dari Lima Tanaman Terhadap Bakteri *Propionibacterium acnes* Dengan Metode Mikrodilusi M7-A6CLSI”**, Tugas Akhir Sarjana Farmasi, Jurusan Farmasi, FMIPA, Universitas Garut, Garut, Hlm. 31-35.
20. Mutschler, E., 1991, **“Dinamika Obat”**, Terjemahan M.B., Widiyanto dan Ranti, A.S., Edisi V, Penerbit ITB, Bandung, Hlm. 623, 650-651, 634-657.
21. Pauly, G., 2001, **“Cosmetic Dermatological and Pharmaceutical Use of An Extract of *Terminalia catappa*”**, United State Patent Application, U.S.A, no. 200100022665.

22. Pelczar, M.J., 1986, **“Dasar-dasar Mikrobiologi”**, Edisi I, Terjemahan R.S. Hadioetomo, Dkk., Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta, Hlm. 189-193.
23. Radji, M., 2011, **“Mikrobiologi Buku Kedokteran”**, ECG, Jakarta.
24. Syarifah, N., 2011, **“Aktivitas Antibakteri Etanol dari Lima Tanaman terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* Dengan Metode Mikrodilusi M7-A6CLSI”**, Tugas Akhir Sarjana Farmasi, Jurusan Farmasi, FMIPA, Universitas Garut, Garut, Hlm. 20,31-34.
25. Utami, S.T., 2008, **“Mikrobiologi Farmasi”**, Penerbit Erlangga, Jakarta, Hlm. 23-24, 38, 138, 151, 154-159, 162, 188, 190.
26. Utami, P., 2012, **“Antibiotik Alami untuk Mengatasi Aneka Penyakit”**, Penerbit PT. Agro Media Pustaka, Jakarta, Hlm. 1, 7-8.



LAMPIRAN 1

DETERMINASI TUMBUHAN

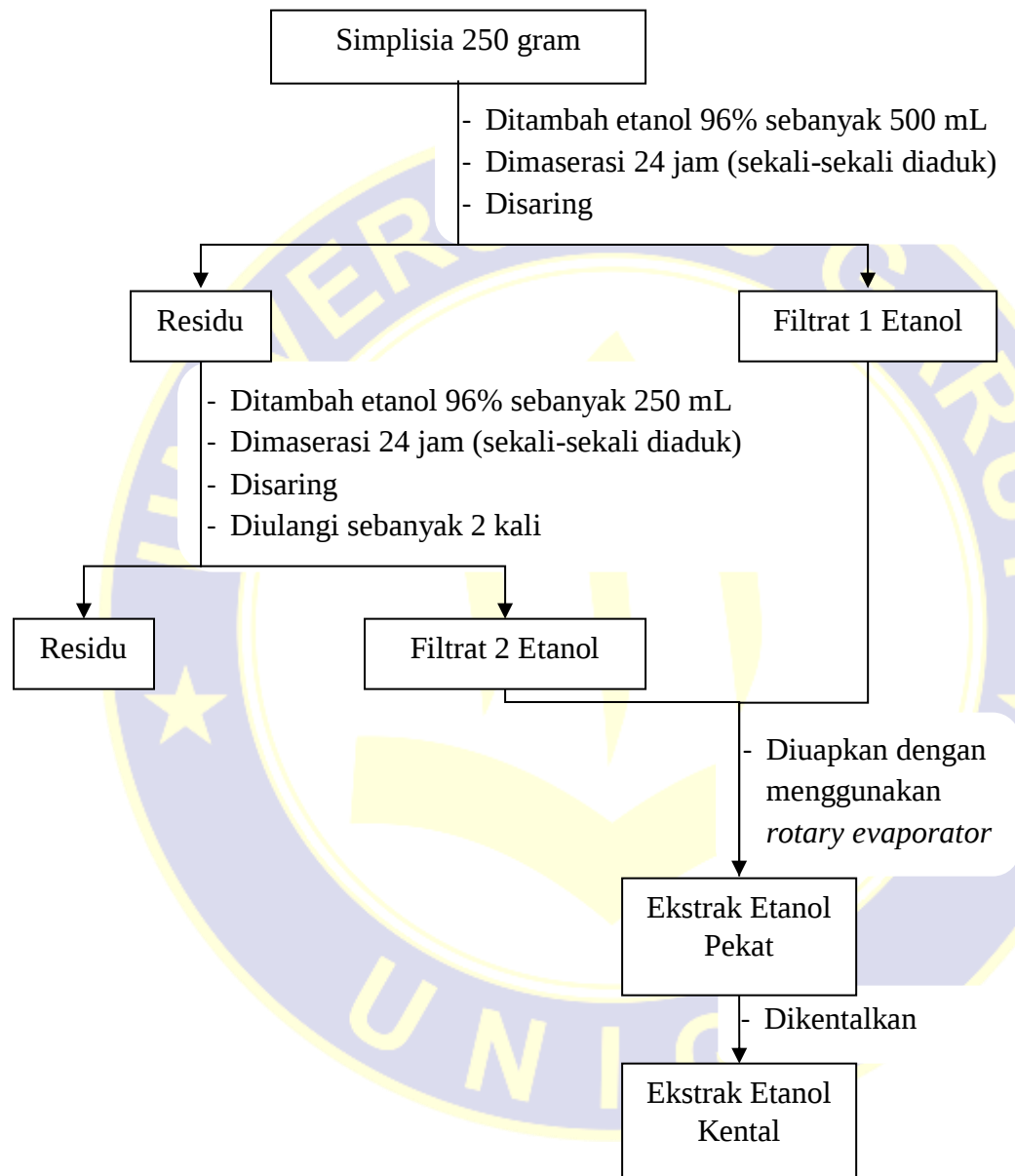
	INSTITUT TEKNOLOGI BANDUNG SEKOLAH ILMU DAN TEKNOLOGI HAYATI Jalan Ganesha 10 Bandung 40132, Telp: (022) 251 1575, 250 0258, Fax (022) 253 4107 e-mail : sith@itb.ac.id http://www.sith.itb.ac.id
Nomor : 146/11.CO2.2/PL/2016.	15 Januari 2016.
Hal : Determinasi tumbuhan	
 Kepada yth. Wakil Dekan I Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Garut Jalan Jati No. 42 B, Tarogong Kaler Garut	
 Memperhatikan surat permintaan Saudara dalam surat No. 007/F.MIPA-UNIGA/I/2016 tanggal Januari 2016 mengenai determinasi tumbuhan, dengan ini kami sampaikan bahwa setelah dilakukan determinasi oleh staf kami, sampel tumbuhan asam paya yang dibawa oleh Sdr. Yesi Andriani (NPM: 24041315330), adalah :	
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Liliopsida (Monocots)
Anak kelas	: Arecidae
Bangsa	: Arecales
Nama suku / familia	: Arecaceae (Palmae)
Nama jenis / species	: <i>Salacca affinis</i> Griffith
Sinonim	:
Nama umum	: linsum (Indonesia, Sumatera), sarak hutan (Malaysia)
Buku acuan	: 1. W. Uhl, N and Dransfield, J. 1987. <i>Genera Palmarum, A Classification of Palms Based on the Work of Harold E. Moore, Jr.</i> The L.H. Ba Hortorium and The International Palm Society. Printed by Allens Press, Inc., Lawrence, Kansas. 2. Jansen, P.C.M., Jukema, J., Oyen, L.P.A. & van Lingem, T.G. 1992. Minor edible fruits and nuts. In : Verheij, E.W.M. & Coronel, R.E. (Eds.) <i>Plant Resources of South-East Asia No 2 Edible fruits and nuts</i> . Prosea Foundation, Bogor, Indonesia. pp : 313-370 3. Cronquist, A. 1981. <i>An Integrated System of Classification of Flowering Plants</i> . Columbia University Press, New York. pp.Xiii - Xviii
 Demikian yang kami sampaikan . Atas perhatian dan kerjasama yang diberikan, kami ucapkan terima kasih.	
 Wakil Dekan Bidang Sumber Daya, Dh. Hawati NPM: 196205071988032001	
Tembusan: Dekan SITH ITB, sebagai laporan.	

LAMPIRAN 2
MAKROSKOPIK TUMBUHAN ASAM PAYA

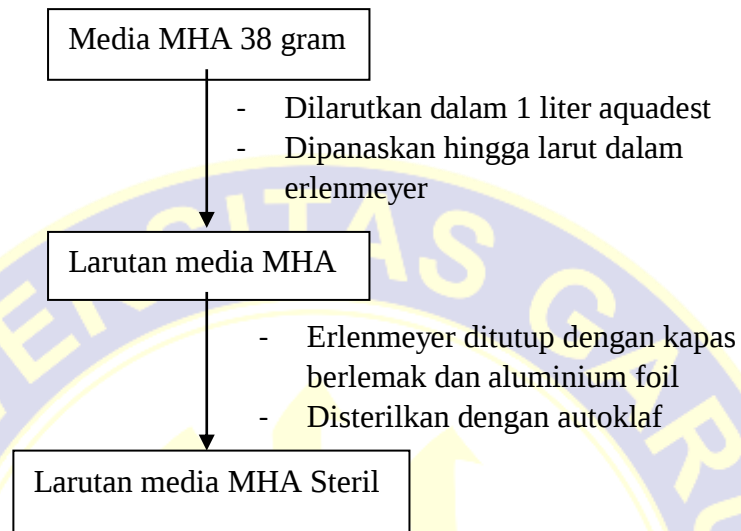


Gambar IV.2 Daging buah asam paya

LAMPIRAN 3

PEMBUATAN EKSTRAK ETANOL DAGING BUAH ASAM PAYA (*Salacca affinis* Griffith)

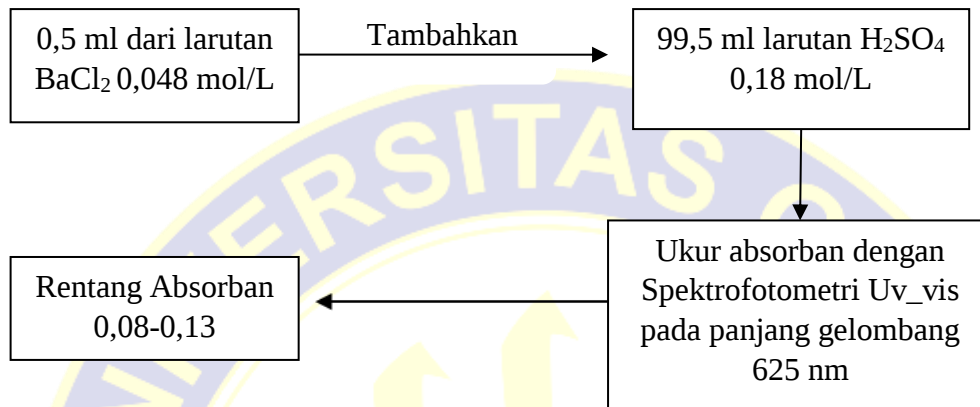
Gambar IV.3 Skema kerja pembuatan ekstrak etanol daging buah asam paya

LAMPIRAN 4**PEMBUATAN MEDIA *Mueller Hinton Agar* (MHA)****Gambar IV.4 Skema kerja pembuatan Media MHA**

LAMPIRAN 5

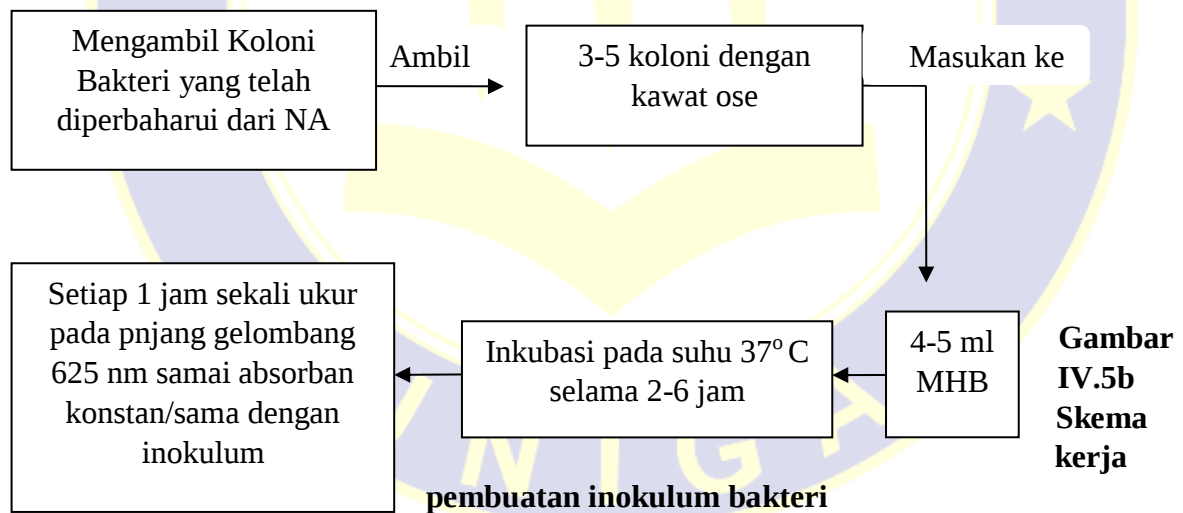
PEMBUATAN STOK BAKTERI

A. Pembuatan Inokulum standar



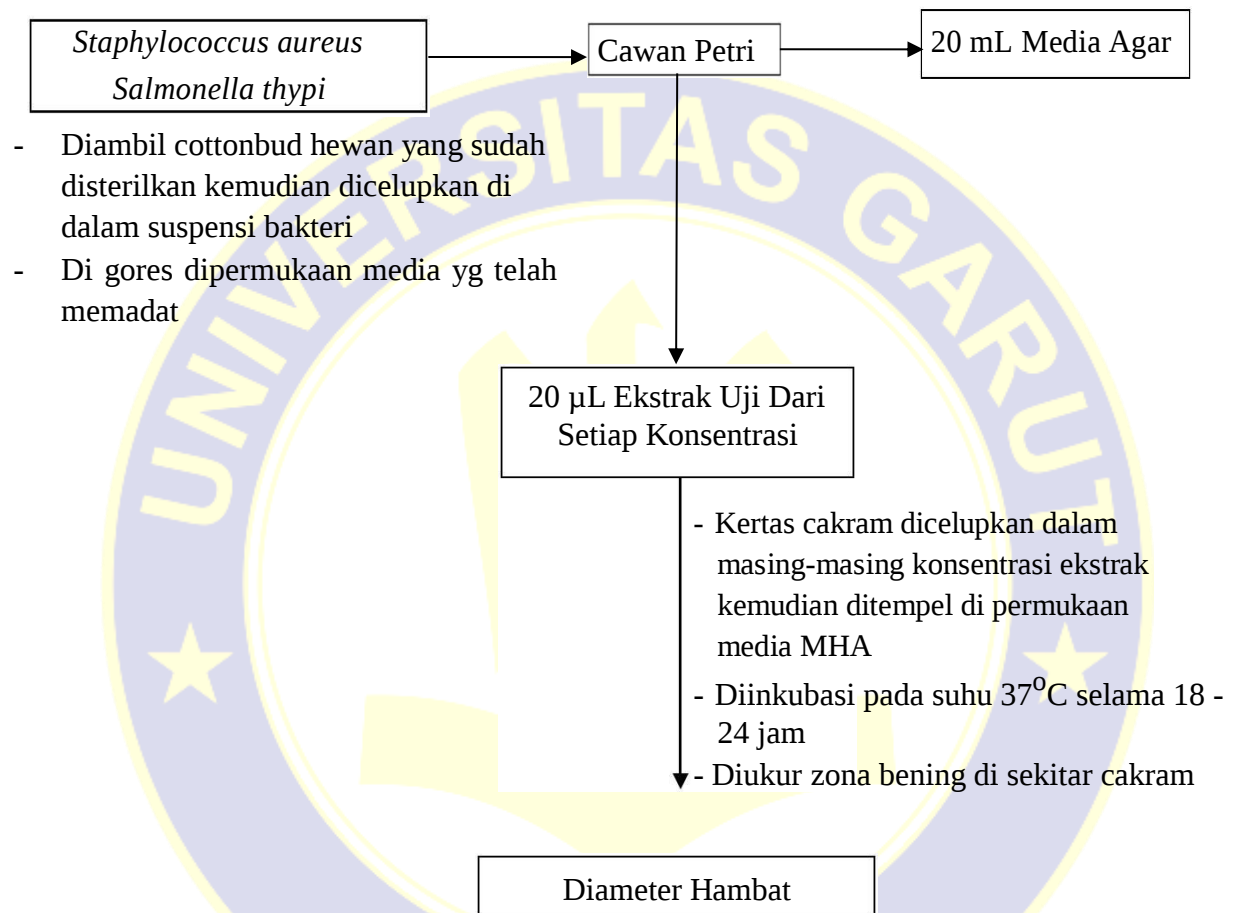
Gambar IV.5a Skema kerja pembuatan inokulum standar

B. Pembuatan Inokulum Bakteri



LAMPIRAN 6

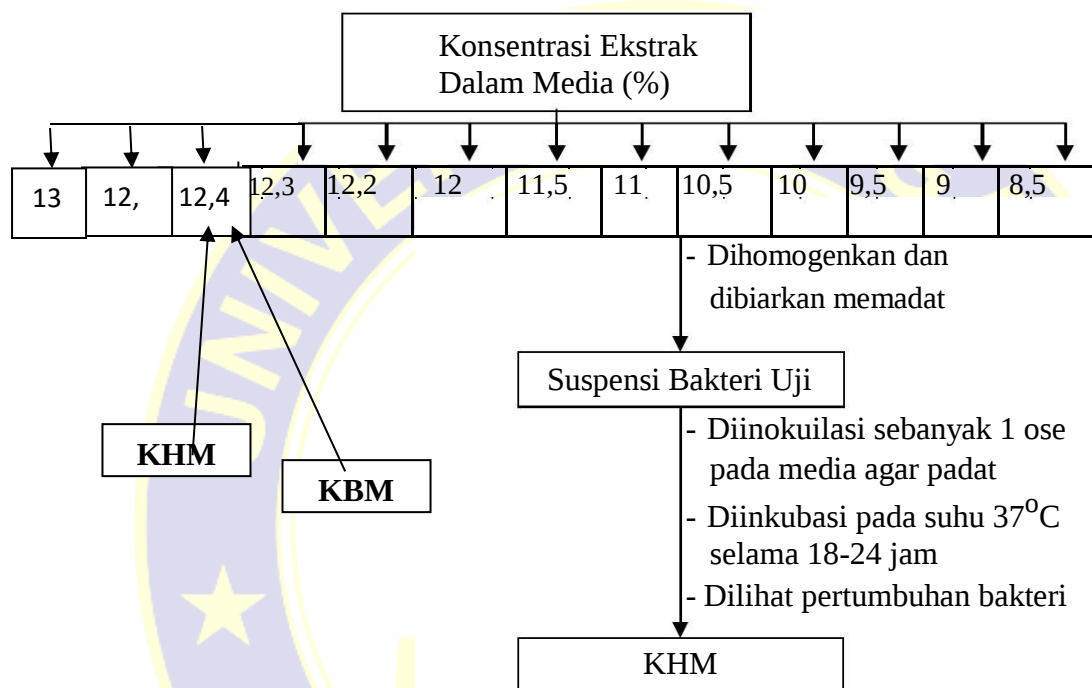
PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI MEDIA MHA



Gambar IV.6 Skema kerja proses pengujian aktivitas antibakteri

LAMPIRAN 7

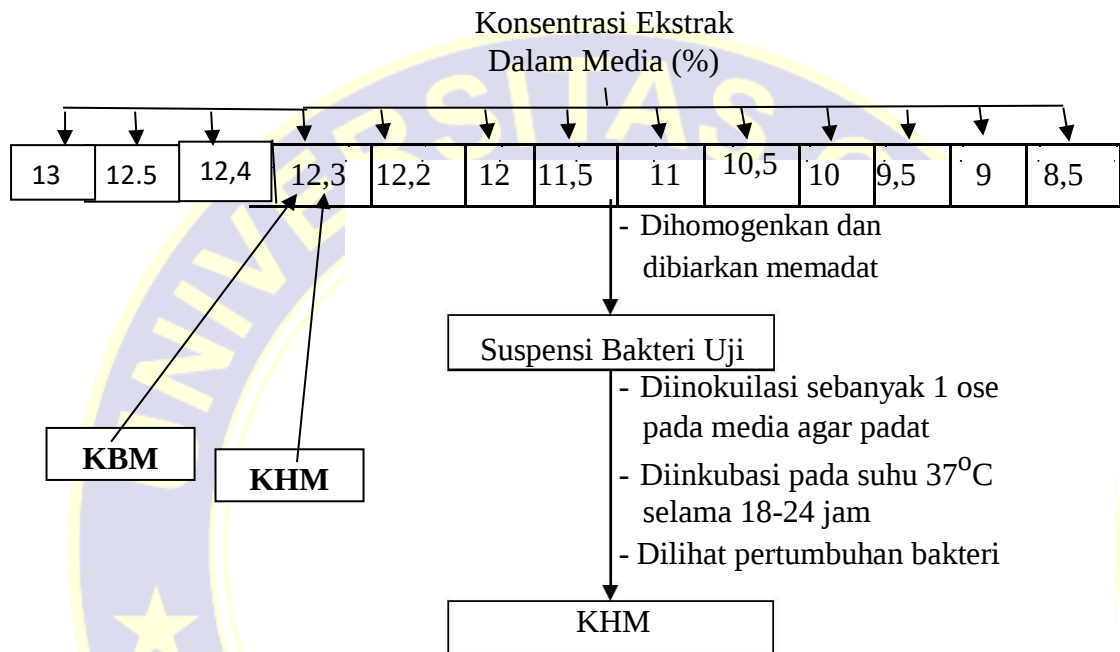
**PENGUJIAN KONSENTRASI HAMBAT MINIMUM (KHM) EKSTRAK
ETANOL DAGING BUAH ASAM PAYA TERHADAP BAKTERI
*Staphylococcus aureus***



Gambar IV.7 Skema pengujian Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) ekstrak etanol daging buah asam paya (*Salacca affinis* Griffith)

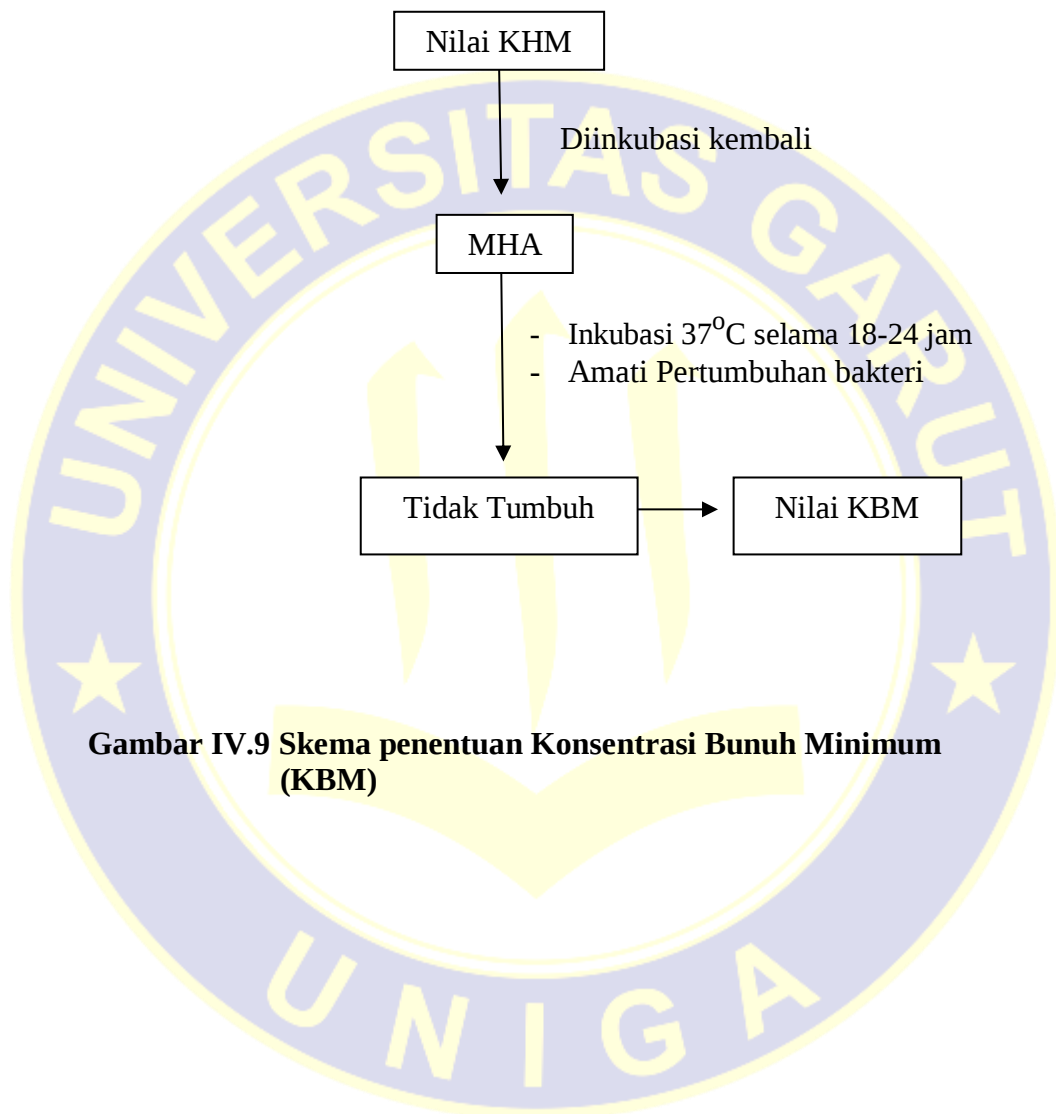
LAMPIRAN 8

**PENGUJIAN KONSENTRASI HAMBAT MINIMUM (KHM) EKSTRAK
ETANOL DAGING BUAH ASAM PAYA TERHADAP BAKTERI
*Salmonella thypi***

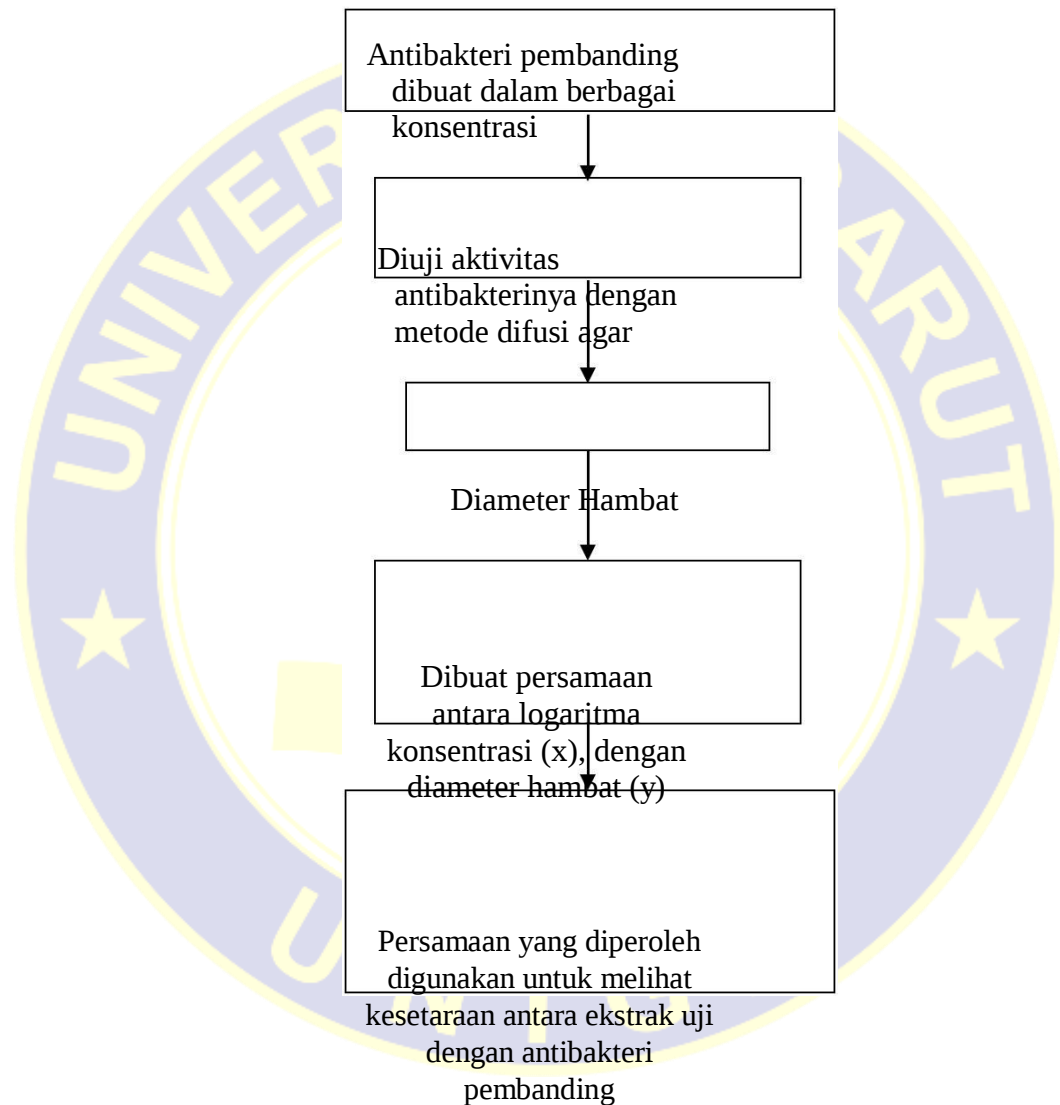


Gambar IV.8 Skema pengujian Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) ekstrak kental etanol daging buah asam paya (*Salacca affinis* Griffith)

LAMPIRAN 9
PENENTUAN KONSENTRASI BUNUH MINIMUM



Gambar IV.9 Skema penentuan Konsentrasi Bunuh Minimum (KBM)

LAMPIRAN 10**PENENTUAN KESETARAAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI
TETRASIKLIN DENGAN EKSTRAK KENTAL ETANOL
DAGING BUAH ASAM PAYA (*Salacca affinis* Griffith)**

Gambar IV.10 Skema penentuan kesetaraan aktivitas antibakteri tetrasiklin dan ekstrak kental etanol daging buah asam paya

LAMPIRAN 11

**HASIL PEMERIKSAAN KARAKTERISTIK DAGING BUAH
ASAM PAYA (*Salacca affinis* Griffith)**

Tabel V.1

Hasil Pemeriksaan Karakteristik Simplisia Daging Buah Asam Paya

No	Karakteristik	Kadar (%)
1	Kadar Abu Total	6
2	Kadar Abu Tidak Larut Asam	2
3	Kadar Sari Larut Air	5
4	Kadar Sari Larut Etanol	5,5
5	Kadar Air	7
6	Susut Pengeringan	13,75
7	Kadar Abu Larut Air	2,5

LAMPIRAN 12

HASIL PENAPISAN FITOKIMIA DAGING BUAH ASAM PAYA
(*Salacca affinis* Griffith)

Tabel V.2

Hasil Penapisan Fitokimia Ekstrak Etanol Daging Buah Asam
Paya

No	Golongan Senyawa	Hasil	
		Simplisia	Ekstrak
1	Alkaloid	+	+
2	Flavonoid	+	+
3	Kuinon	+	+
4	Saponin	+	+
5	Tanin	+	+
6	Steroid Terpenoid	+	+

Keterangan :

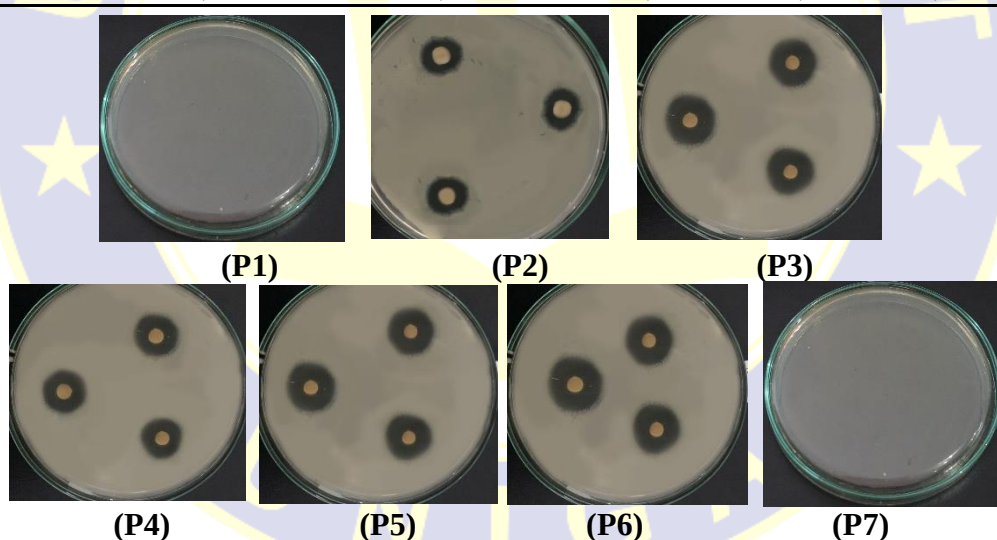
+ : Terdeteksi
 - : Tidak Terdeteksi

LAMPIRAN 13

**HASIL PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL
DAGING BUAH ASAM PAYA TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus***

Tabel V.3
Hasil Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daging Buah Asam Paya
Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*

Konsentrasi $\mu\text{g/ml}$	Diameter Hambat(mm) <i>S. aureus</i>			Rata-Rata	Standar Deviasi
	Replikasi 1	Replikasi 2	Replikasi 3		
1000000	24,30	22,00	23,40	23,20	1,16
500000	20,80	19,20	24,21	21,40	2,56
375000	19,55	22,00	22,00	21,20	1,41
250000	18,30	20,30	17,13	19,00	1,60
125000	13,70	13,40	14,40	14,00	0,51



Gambar V.1 Hasil pengujian aktivitas antibakteri ekstrak etanol daging buah asam paya terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*

Keterangan :

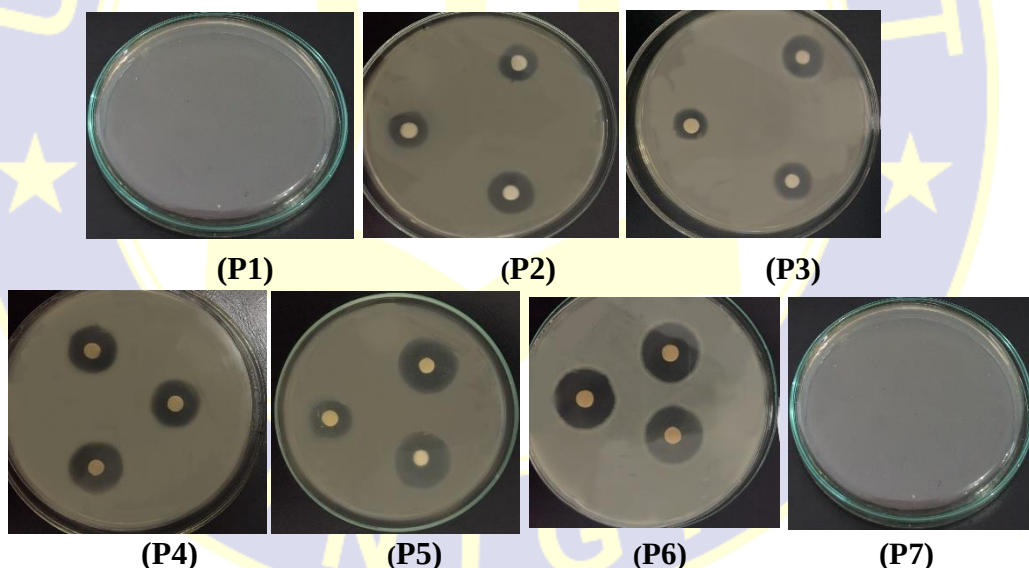
P1 = Kontrol positif (media MHA+bakteri); P2 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 125000 $\mu\text{g/ml}$; P3 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 250000 $\mu\text{g/ml}$; P4 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 375000 $\mu\text{g/ml}$; P5 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 500000 $\mu\text{g/ml}$; P6 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 1000000 $\mu\text{g/ml}$; P7 = Kontrol negatif (media MHA).

LAMPIRAN 14

**HASIL PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL
DAGING BUAH ASAM PAYA TERHADAP BAKTERI *Salmonella thypi***

Tabel V.4
**Hasil Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daging Buah Asam Paya
Terhadap Bakteri *Salmonella thypi***

Konsentrasi µg/ml	Diameter Hambat (mm) <i>S. thypi</i>			Rata-Rata	Standar Deviasi
	Replikasi				
	Replikasi 1	Replikasi 2	3		
1000000	20,33	19,00	18,90	19,74	0,79
500000	13,90	20,80	19,50	18,06	3,67
375000	16,04	15,80	17,73	17,00	1,05
250000	13,00	16,20	16,00	15,14	1,79
125000	14,02	17,00	14,40	15,10	1,53



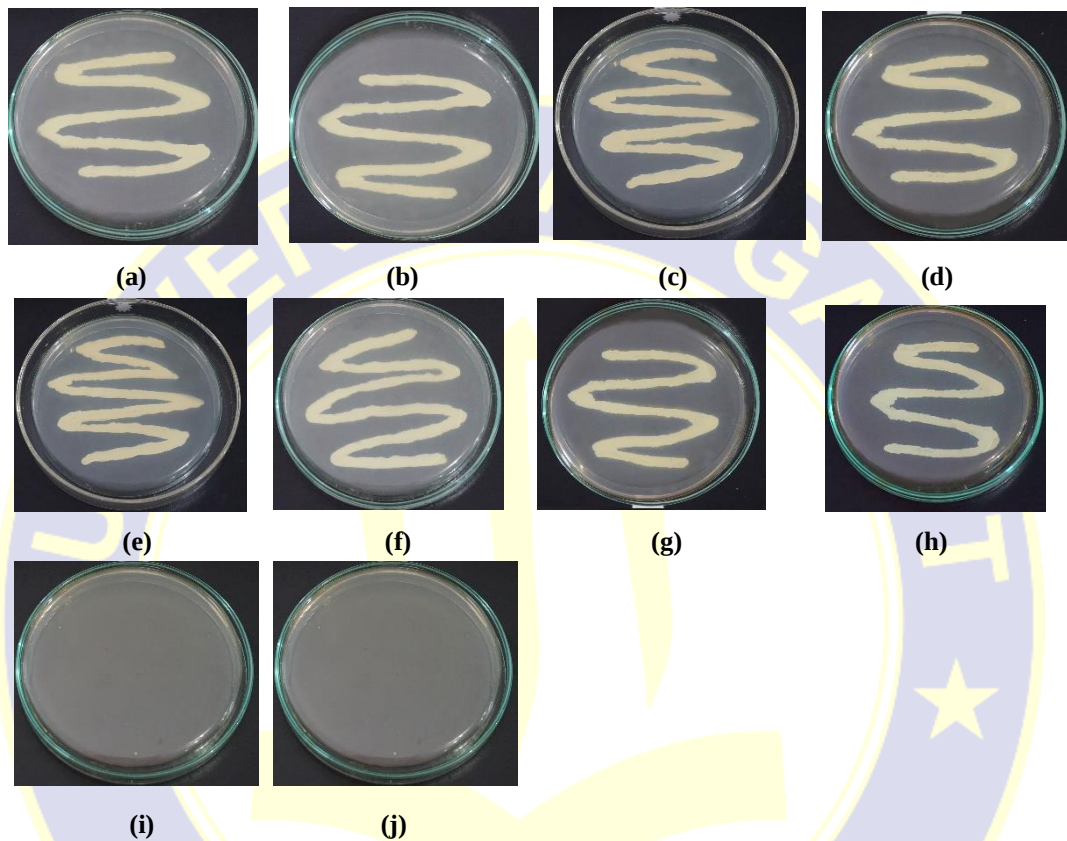
Gambar V.2 Hasil pengujian aktivitas antibakteri ekstrak etanol daging buah asam paya terhadap bakteri *Salmonella thypi*

Keterangan :

P1 = Kontrol positif (media MHA+bakteri); P2 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 125000 $\mu\text{g/ml}$; P3 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 250000 $\mu\text{g/ml}$; P4 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 375000 $\mu\text{g/ml}$; P5 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 500000 $\mu\text{g/ml}$; P6 = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah Asam Paya 1000000 $\mu\text{g/ml}$; P7 = Kontrol negatif (media MHA).

LAMPIRAN 15

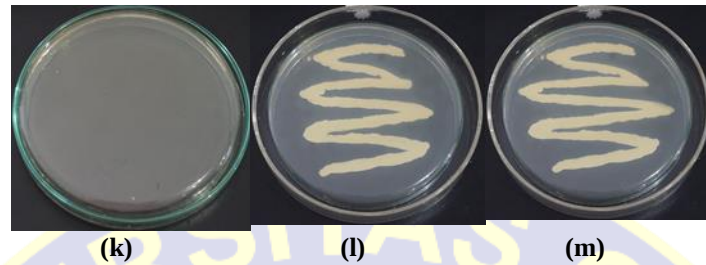
**HASIL PENGUJIAN KONSENTRASI HAMBAT MINIMUM
(KHM) EKSTRAK ETANOL DAGING BUAH ASAM PAYA
TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus***



Gambar V.3 Hasil uji terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* setelah diinkubasi 24 jam

Keterangan :

(a) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 85000 $\mu\text{g/ml}$; (b) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 90000; (c) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 95000 $\mu\text{g/ml}$; (d) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 100000 $\mu\text{g/ml}$; (e) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 105000 $\mu\text{g/ml}$; (f) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 110000 $\mu\text{g/ml}$; (g) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 115000 $\mu\text{g/ml}$; (h) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 120000 $\mu\text{g/ml}$; (i) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 125000 $\mu\text{g/ml}$; (j) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 130000 $\mu\text{g/ml}$.

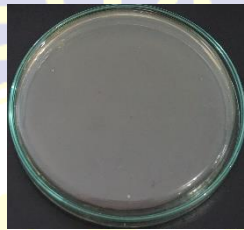
LAMPIRAN 15**(LANJUTAN)**

Gambar V.4 Hasil uji KHM terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* setelah diinkubasi 24 jam

Keterangan :

(k) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 124000 $\mu\text{g/ml}$; (l) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 123000 $\mu\text{g/ml}$; (m) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 122000 $\mu\text{g/ml}$.

LAMPIRAN 15
(LANJUTAN)



(k)

Gambar V.5 Hasil uji KBM terhadap *Staphylococcus aureus* setelah diinkubasi 48 jam

Keterangan :

(k) = Konsentrasi ekstrak kental etanol daging buah asam paya 124000 µg/ml.

LAMPIRAN 15

(LANJUTAN)

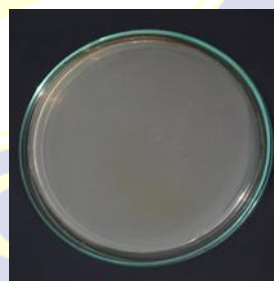
Tabel V.5

Hasil Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) dan Konsentrasi Bunuh Minimum (KBM) Terhadap *Staphylococcus aureus*

Konsentrasi Dalam Media $\mu\text{g/ml}$	Pertumbuhan Bakteri <i>S. aureus</i>
85000	+
90000	+
95000	+
100000	+
105000	+
110000	+
115000	+
120000	+
122000	+
123000	+
124000	-
125000	-
130000	-



(A)



(B)

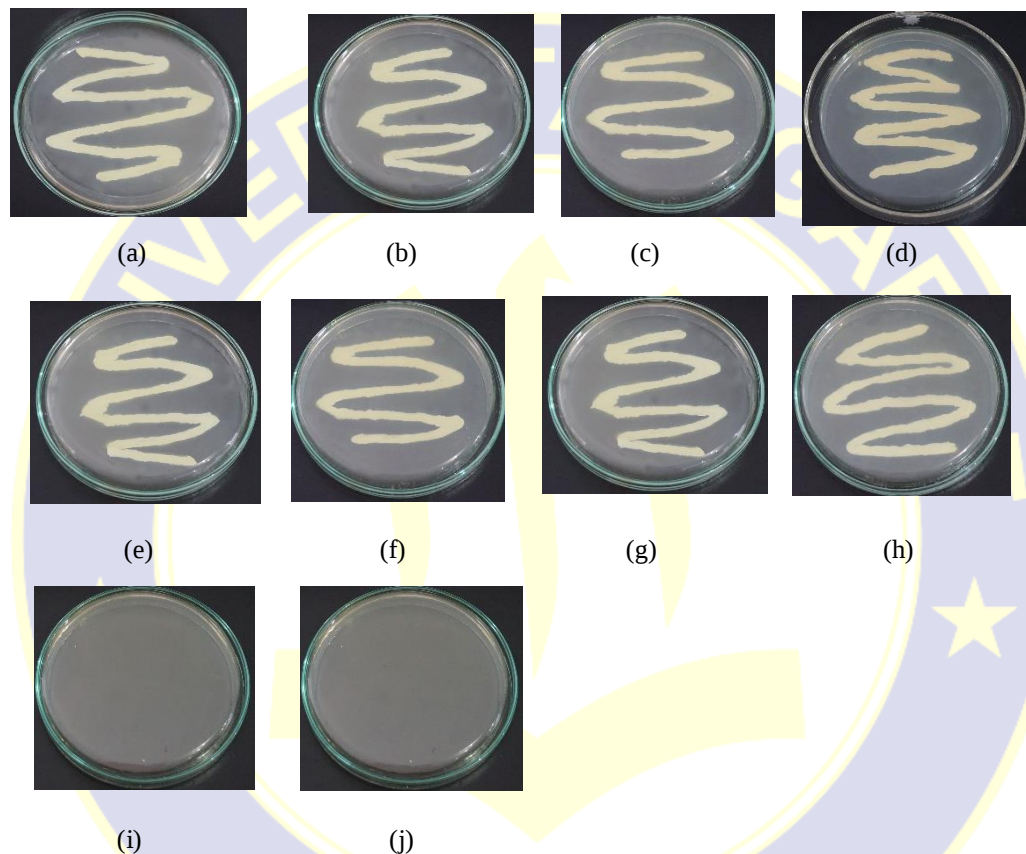
Gambar V.6 Hasil KHM & KBM terhadap bakteri *Staphylococcus Aureus*

Keterangan :

A = KHM bakteri *S.aureus* pada konsentrasi 124000 $\mu\text{g/ml}$; B = KBM bakteri *S. aureus* pada konsentrasi 124000 $\mu\text{g/ml}$.

LAMPIRAN 16

**HASIL PENGUJIAN KONSENTRASI HAMBAT MINIMUM (KHM)
EKSTRAK ETANOL DAGING BUAH ASAM PAYA TERHADAP
BAKTERI *Salmonella thypi***

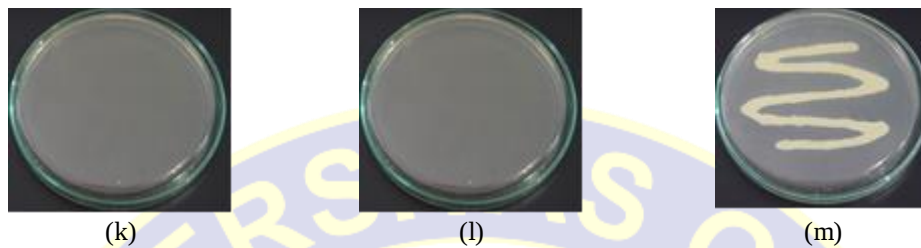


Gambar V.7 Hasil uji terhadap bakteri *Salmonella thypi* setelah diinkubasi 24 jam

Keterangan :

(a) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 85000 $\mu\text{g/ml}$; (b) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 90000; (c) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 95000 $\mu\text{g/ml}$; (d) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 100000 $\mu\text{g/ml}$; (e) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 105000 $\mu\text{g/ml}$; (f) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 110000 $\mu\text{g/ml}$; (g) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 115000 $\mu\text{g/ml}$; (h) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 120000 $\mu\text{g/ml}$; (i) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 125000 $\mu\text{g/ml}$; (j) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 130000 $\mu\text{g/ml}$.

LAMPIRAN 16
(LANJUTAN)



Gambar V.8 Hasil uji KHM terhadap bakteri *Salmonella thypi* setelah diinkubasi 24 jam

Keterangan :

(k) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 124000 $\mu\text{g/ml}$; (l) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 123000 $\mu\text{g/ml}$; (m) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 122000 $\mu\text{g/ml}$.

LAMPIRAN 16
(LANJUTAN)



Gambar V.9 Hasil uji KBM terhadap bakteri *Salmonella thypi* setelah diinkubasi 48 jam

Keterangan:

(k) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 124000 $\mu\text{g/ml}$;

(l) = Konsentrasi ekstrak etanol daging buah asam paya 123000 $\mu\text{g/ml}$.

LAMPIRAN 16
(LANJUTAN)

Tabel V.6
Hasil Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) dan Konsentrasi Bunuh
Minimum (KBM) Terhadap *Salmonella thypi*

Konsentrasi Dalam Media $\mu\text{g/ml}$	Pertumbuhan Bakteri <i>Salmonella thypi</i>
85000	+
90000	+
95000	+
100000	+
105000	+
110000	+
115000	+
120000	+
122000	+
123000	-
124000	-
125000	-
130000	-



(A)



(B)

Gambar V.10 Hasil KHM & KBM terhadap bakteri *Salmonella Thypi*

Keterangan:

A = KHM bakteri *S. thypi* pada konsentrasi 123000 $\mu\text{g/ml}$; B = KBM bakteri
S. thypi pada konsentrasi 123000 $\mu\text{g/ml}$.

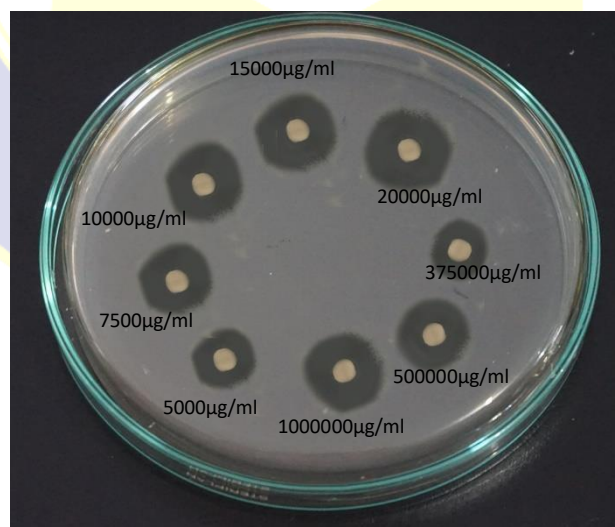
LAMPIRAN 17

**HASIL PENGUJIAN KESETARAAN AKTIVITAS
ANTIBAKTERI TETRASIKLIN TERHADAP EKSTRAK PADA
BAKTERI *Staphylococcus aureus***

Tabel V.7

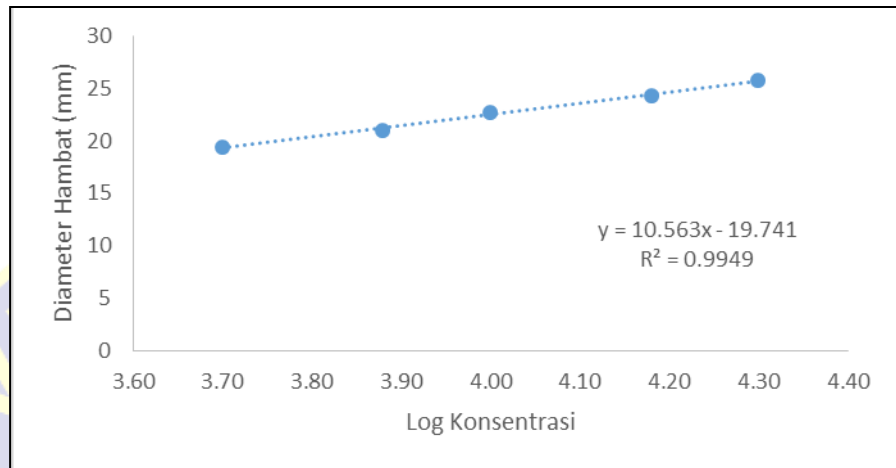
**Hasil Pengamatan Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap
Ekstrak Pada Bakteri *Staphylococcus aureus* Replikasi I**

Konsentrasi Tetrasiklin ($\mu\text{g/ml}$)	Log Konsentrasi Per Cakram (μg)	Diameter Hambat <i>S.aureus</i> (mm)
Tetrasiklin 5000	3.70	19.41
Tetrasiklin 7500	3.88	21.00
Tetrasiklin 10000	4.00	22.75
Tetrasiklin 15000	4.18	24.33
Tetrasiklin 20000	4.30	25.70
Ekstrak 375000	5.57	19.00
Ekstrak 500000	5.69	22.25
Ekstrak 1000000	6.00	25.43



**Gambar V.11 Kesetaraan antibakteri tetrasiklin terhadap ekstrak
pada bakteri *Staphylococcus aureus* replikasi I**

LAMPIRAN 17
(LANJUTAN)



Gambar V.12 Kurva potensi tetrasiklin terhadap ekstrak pada bakteri *S. aureus*

Hasil Persamaan Garis Pengujian Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Staphylococcus aureus*.

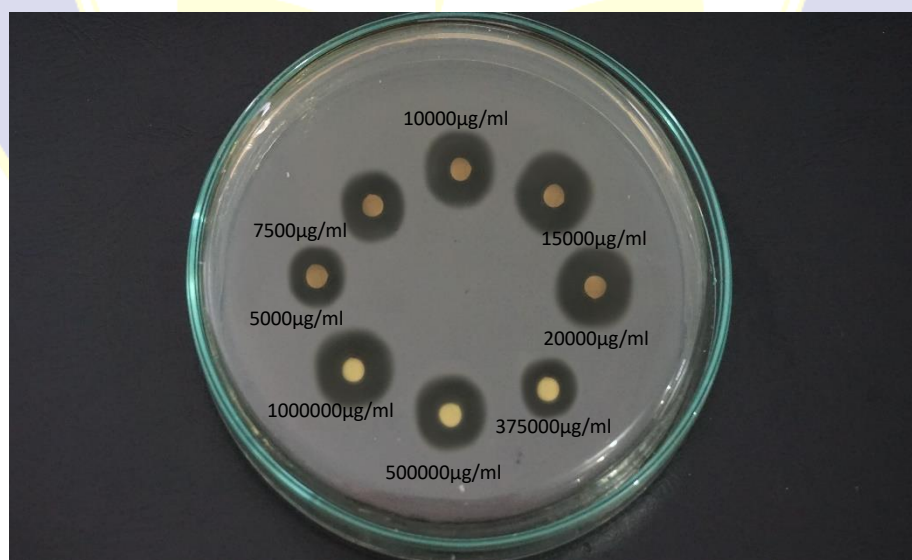
LAMPIRAN 17

(LANJUTAN)

Tabel V.8

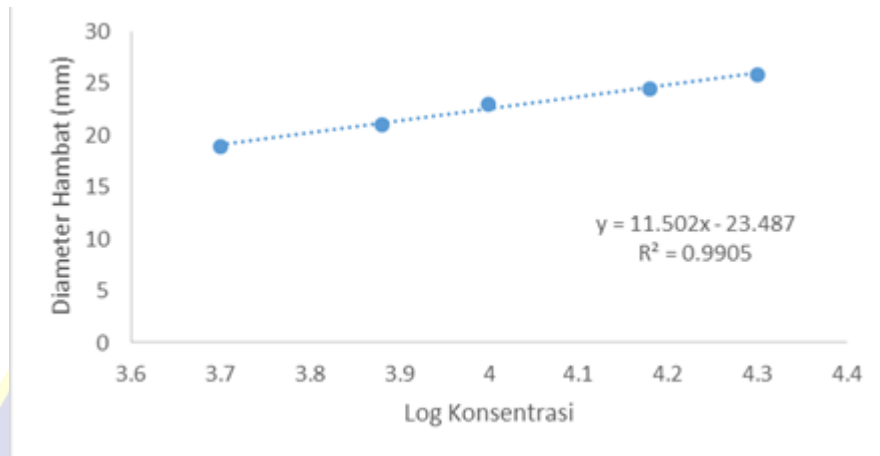
Hasil Pengamatan Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Staphylococcus aureus* Replikasi II

Konsentrasi Tetrasiklin ($\mu\text{g/ml}$)	Log Konsentrasi Per Cakram (μg)	Diameter Hambat <i>S. aureus</i> (mm)
Tetrasiklin 5000	3.70	18.95
Tetrasiklin 7500	3.88	21.00
Tetrasiklin 10000	4.00	23.00
Tetrasiklin 15000	4.18	24.50
Tetrasiklin 20000	4.30	25.85
Ekstrak 375000	5.57	19.00
Ekstrak 500000	5.69	23.02
Ekstrak 1000000	6.00	24.95



Gambar V.13 Kesetaraan antibakteri tetrasiklin terhadap ekstrak pada bakteri *Staphylococcus aureus* replikasi II

LAMPIRAN 17
(LANJUTAN)



Gambar V.14 Kurva potensi tetrasiklin terhadap ekstrak pada bakteri *S.aureus*

Hasil Persamaan Garis Pengujian Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Staphylococcus aureus*.

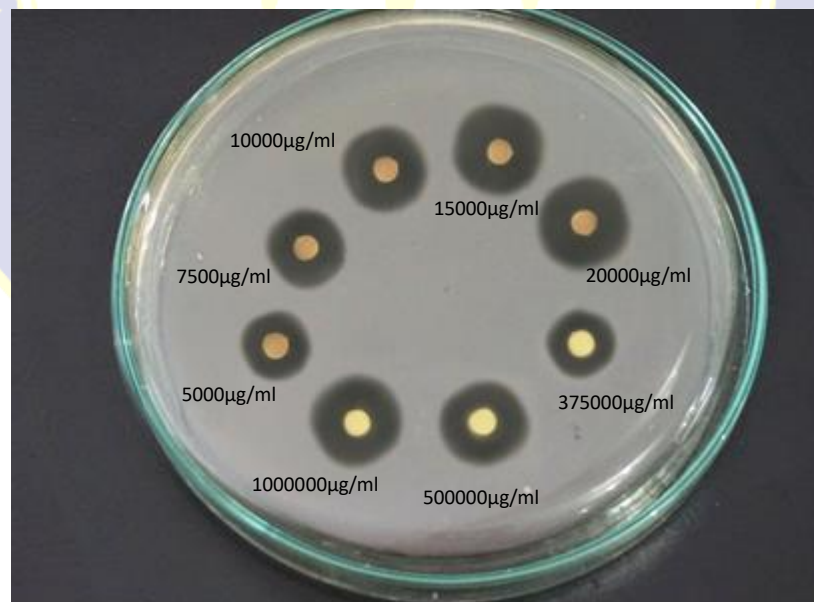
LAMPIRAN 17

(LANJUTAN)

Tabel V.9

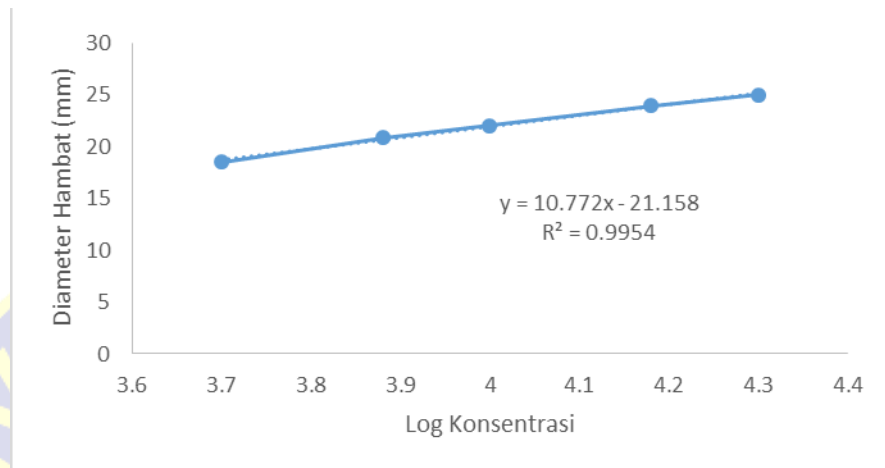
Hasil Pengamatan Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Staphylococcus aureus* Replikasi III

Konsentrasi Tetrasiklin ($\mu\text{g/ml}$)	Log Konsentrasi Per Cakram (μg)	Diameter Hambat <i>S. aureus</i> (mm)
Tetrasiklin 5000	3.70	18.50
Tetrasiklin 7500	3.88	20.85
Tetrasiklin 10000	4.00	22.00
Tetrasiklin 15000	4.18	23.95
Tetrasiklin 20000	4.30	25.00
Ekstrak 375000	5.57	18.96
Ekstrak 500000	5.69	22.65
Ekstrak 1000000	6.00	24.87



Gambar V.15 Kesetaraan antibakteri tetrasiklin terhadap ekstrak pada bakteri *Staphylococcus aureus* replikasi III

LAMPIRAN 17
(LANJUTAN)



Gambar V.16 Kurva potensi tetrasiklin terhadap ekstrak pada bakteri *S. aureus*

Hasil Persamaan Garis Pengujian Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Staphylococcus aureus*.

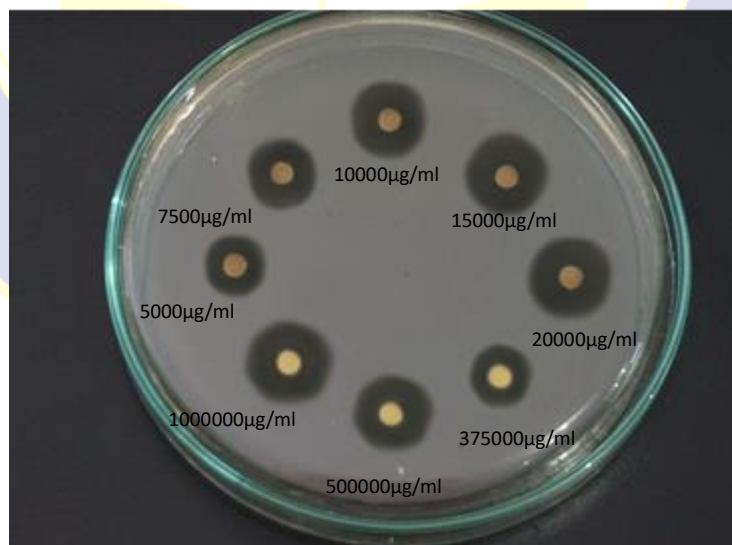
LAMPIRAN 18

**HASIL PENGUJIAN KESETARAAN AKTIVITAS
ANTIBAKTERI TETRASIKLIN TERHADAP EKSTRAK PADA
BAKTERI *Salmonella thypi***

Tabel V.10

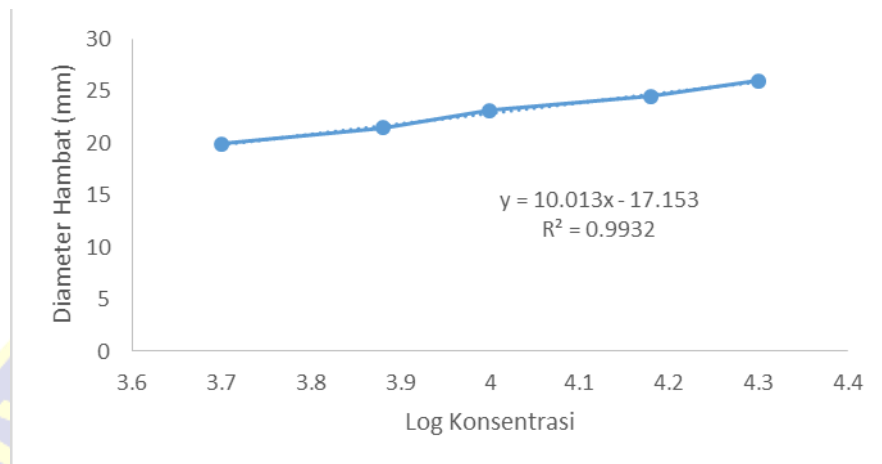
**Hasil Pengamatan Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap
Ekstrak Pada Bakteri *Salmonella thypi* Replikasi I**

Konsentrasi Tetrasiklin ($\mu\text{g/ml}$)	Log Konsentrasi Per Cakram (μg)	Diameter Hambat <i>S.thypi</i> (mm)
Tetrasiklin 5000	3.70	19.95
Tetrasiklin 7500	3.88	21.50
Tetrasiklin 10000	4.00	23.15
Tetrasiklin 15000	4.18	24.50
Tetrasiklin 20000	4.30	26.00
Ekstrak 375000	5.57	19.01
Ekstrak 500000	5.69	23.45
Ekstrak 1000000	6.00	25.87



**Gambar V.17 Kesetaraan antibakteri tetrasiklin terhadap
ekstrak pada bakteri *Salmonella thypi* replikasi I**

LAMPIRAN 18
(LANJUTAN)



Gambar V.18 Kurva potensi tetrasiklin terhadap ekstrak pada bakteri *S. thypi*

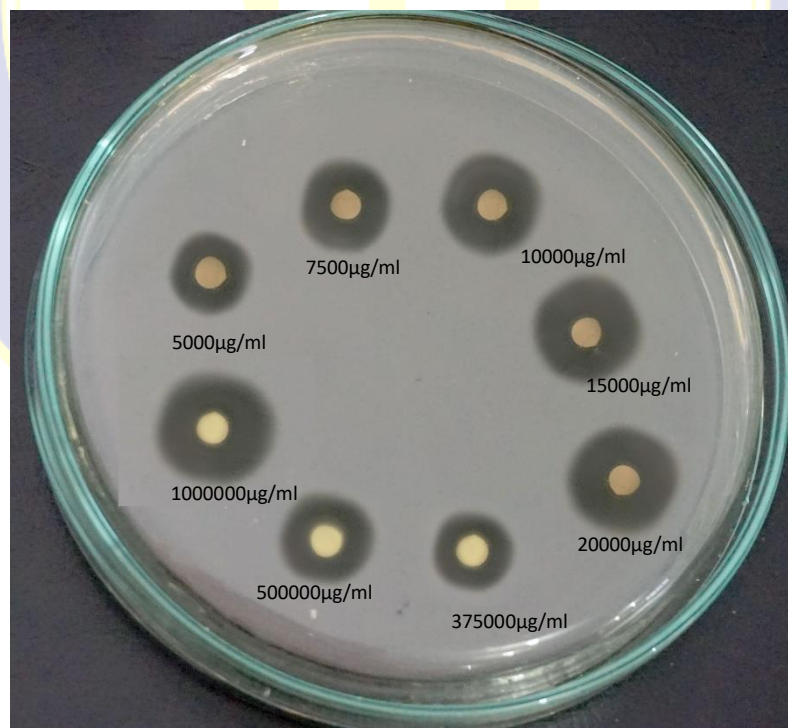
Hasil Persamaan Garis Pengujian Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Salmonella thypi*.

LAMPIRAN 18

(LANJUTAN)

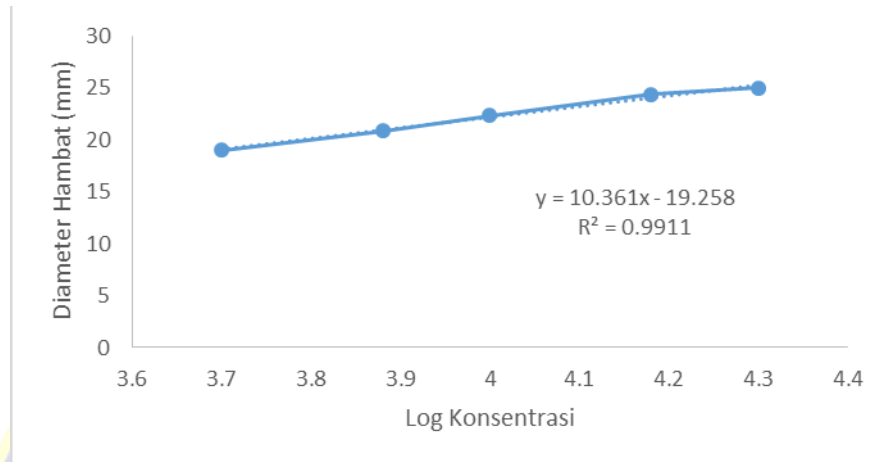
Tabel V.11
Hasil Pengamatan Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap
Ekstrak Pada Bakteri *Salmonella thypi* Replikasi II

Konsentrasi Tetrasiklin ($\mu\text{g/ml}$)	Log Konsentrasi Per Cakram (μg)	Diameter Hambat <i>S. thypi</i> (mm)
Tetrasiklin 5000	3.70	19.00
Tetrasiklin 7500	3.88	20.85
Tetrasiklin 10000	4.00	22.35
Tetrasiklin 15000	4.18	24.35
Tetrasiklin 20000	4.30	25.00
Ekstrak 375000	5.57	18.85
Ekstrak 500000	5.69	22.95
Ekstrak 1000000	6.00	24.80



Gambar V.19 Kesetaraan Antibakteri Tetrasiklin Terhadap
Ekstrak Pada Bakteri *S. thypi* Replikasi II

LAMPIRAN 18 (LANJUTAN)



Gambar V.20 Kurva potensi tetrasiklin terhadap ekstrak pada bakteri *S.thypi* replikasi II

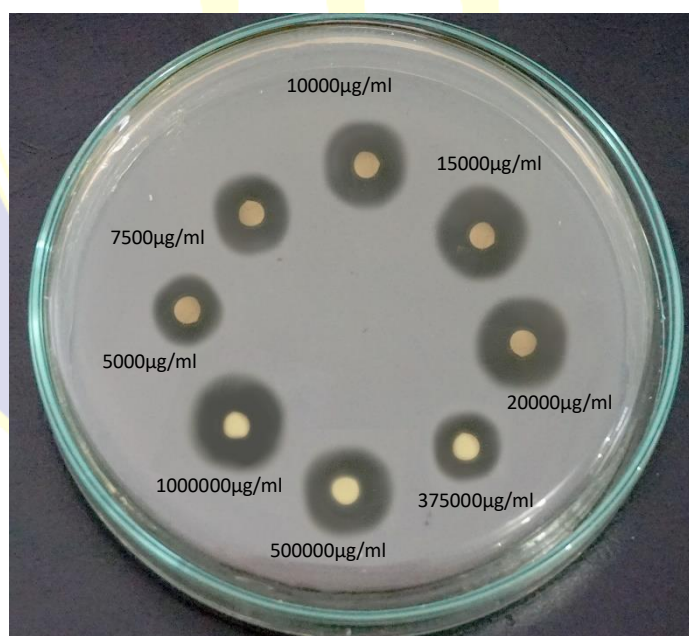
Hasil Persamaan Garis Pengujian Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Salmonella thypi*.

LAMPIRAN 18
(LANJUTAN)

Tabel V.12

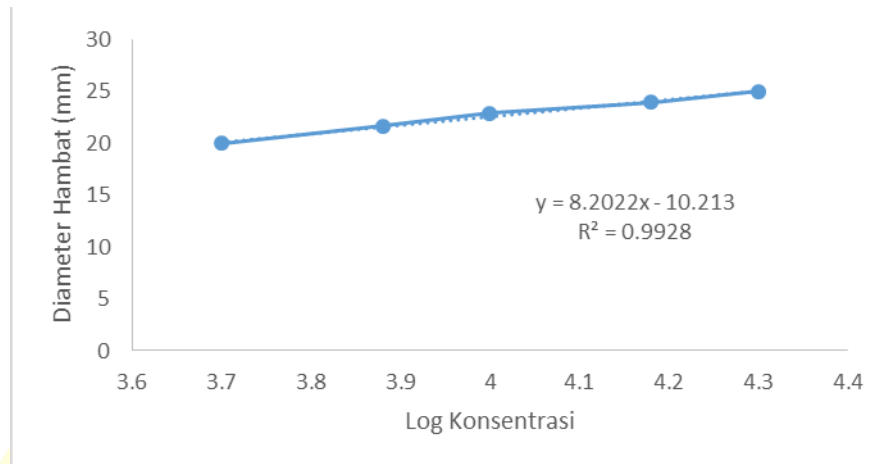
**Hasil Pengamatan Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada
Bakteri *Salmonella thypi* Replikasi III**

Konsentrasi Tetrasiklin ($\mu\text{g/ml}$)	Log Konsentrasi Per Cakram (μg)	Diameter Hambat <i>S.thypi</i> (mm)
Tetrasiklin 5000 $\mu\text{g/ml}$	3.70	20.00
Tetrasiklin 7500 $\mu\text{g/ml}$	3.88	21.64
Tetrasiklin 10000 $\mu\text{g/ml}$	4.00	22.87
Tetrasiklin 15000 $\mu\text{g/ml}$	4.18	23.96
Tetrasiklin 20000 $\mu\text{g/ml}$	4.30	25.00
Ekstrak 375000 $\mu\text{g/ml}$	5.57	19.64
Ekstrak 500000 $\mu\text{g/ml}$	5.69	23.75
Ekstrak 1000000 $\mu\text{g/ml}$	6.00	24.85



**Gambar V.21 Kesetaraan Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada
Bakteri *S. thypi* Replikasi III**

LAMPIRAN 18
(LANJUTAN)



Gambar V.22 Kurva Potensi Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *S. thypi*

Hasil Persamaan Garis Pengujian Aktivitas Antibakteri Tetrasiklin Terhadap Ekstrak Pada Bakteri *Salmonella thypi* :

$$Y = 8,2022x - 10,213$$

$$R^2 = 0,9928$$

LAMPIRAN 19

HASIL UJI KESETARAAN 1 BAGIAN TETRASIKLIN TERHADAP EKSTRAK

Tabel V.13

Data Kesetaraan Satu Miligram Tetrasiklin Terhadap Ekstrak

<i>Staphylococcus aureus</i>				
Replikasi	A	B	C	Rata-rata
1	80,54	52,79	52,78	62,37
2	76,03	45,25	61,49	60,92
3	70,75	42,86	53,34	55,65
Jumlah			535,83	
Rata-Rata			59,54	
Simpangan Baku (SD)			13,48	

<i>Salmonella thypi</i>				
Replikasi	A	B	C	Rata-rata
1	91,83	44,49	50,49	62,27
2	78,76	42,19	55,94	58,96
3	85,98	36,16	53,10	58,41
Jumlah			538,94	
Rata-Rata			59,88	
Simpangan Baku (SD)			13,77	

Keterangan:

A = Menunjukkan konsentrasi 375000 µg/ml; B = Menunjukkan konsentrasi 500000 µg/ml; C = Menunjukkan konsentrasi 1000000 µg/ml.

LAMPIRAN 20
HASIL UJI PENEGASAN BAKTERI

Tabel V.14

Hasil Uji Penegasan Biokimia Bakteri *Staphylococcus Aureus*

1	Uji Fermentasi Maltosa	(+)
2	Uji Fermentasi Sakarosa	(+g)
3	Uji Fermentasi Laktosa	(-)
4	Uji Fermentasi Manosa	(+)
5	Uji Fermentasi Glukosa	(+)
6	Uji Simmons sitrat	(-)
7	Uji Triple Sugar Iron Agar (TSIA)	(+)
8	Uji Urea	(+)
9	Uji Voges-Proskauer (VP)	(-)
10	Uji <i>Metil Red</i> (MR)	(-)
11	Uji Motilitas	(-)



Gambar V.23 Hasil uji biokimia bakteri *Staphylococcus aureus*

LAMPIRAN 20

(LANJUTAN)

Tabel V.15

Hasil Uji Penegasan Biokimia Bakteri *Salmonella thypi*

1	Uji Fermentasi Maltosa	-
2	Uji Fermentasi Sakarosa	-
3	Uji Fermentasi Laktosa	-
4	Uji Fermentasi Manosa	+
5	Uji Fermentasi Glukosa	+
6	Uji Simmons sitrat	+
7	Uji Triple Sugar Iron Agar (TSIA)	+
8	Uji Urea	+
9	Uji Voges-Proskauer (VP)	-
10	Uji <i>Metil Red</i> (MR)	+
11	Uji Motilitas	+

Gambar V.24 Hasil uji biokimia bakteri *Salmonella thypi*