

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Morfologi dari <i>A.compactum</i> : (a) rumpun ; (b) bunga ; (c) buah	5
Gambar 2.2. Komponen aktif utama minyak atsiri <i>A. compactum</i> Sol. Ex Maton 2,9-dihidroksi-1,8-sineol (1)	7
Gambar 2.3. Senyawa hasil isolasi dan identifikasi ekstrak buah <i>Amomum subulatum</i> Roxb baru	9
Gambar 2.4. Senyawa hasil isolasi dari fraksi etil asetat <i>A.compactum</i> <i>subulatum</i> Roxb	10
Gambar 2.5. <i>Staphylococcus aureus</i>	17
Gambar 2.6. <i>Escherichia coli</i>	19
Gambar 3.1. Isolasi sampel biji kapulaga dengan destilasi Stahl	24
Gambar 3.2. Bagan Alir Isolasi dan Identifikasi Kandungan Kimia Minyak Atsiri <i>A.compactum</i>	27
Gambar 3.3. Media MHA	25
Gambar 3.4. Penyamaan kekeruhan suspensi bakteri dan standar Mc Farland	25
Gambar 3.5. Bagan Alir Uji Metode Difusi Cakram	28
Gambar 3.6. Bagan Alir Penentuan KHM dengan Metode Mikrodilusi	28
Gambar 3.7. Bagan Alir Penentuan KBM dengan Metode Mikrodilusi	29
Gambar 4.1. Kapulaga (<i>A.compactum</i>) sebelum dipreparasi (a) Kulit kapulaga (b) Biji Kapulaga yang sudah dikupas dari kulitnya (c) Biji Kapulaga yang telah dihaluskan (d)	30
Gambar 4.2. Isolasi Minyak Atsiri Biji Kapulaga dengan alat destilasi uap-air (a) Minyak Atsiri Biji Kapulaga yang dihasilkan (b)	31
Gambar 4.3. Kromatogram minyak atsiri biji <i>A. compactum</i>	33
Gambar 4.4. Struktur 1,8-sineol	35
Gambar 4.5. Struktur β -pinena	35
Gambar 4.6. Struktur α -pinena	36
Gambar 4.7. Media selektif MHA	37

Gambar 4.8. Peremajaan bakteri <i>S. aureus</i> (a) dan <i>E. coli</i> (b)	37
Gambar 4.9. Zona bening minyak atsiri biji kapulaga terhadap bakteri <i>S. aureus</i> (a) dan <i>E. coli</i> (b)	39
Gambar 4.10. Hasil MIC minyak atsiri biji Kapulaga terhadap; (a) <i>S.aureus</i> dan (b) <i>E.coli</i>	41
Gambar 4.11. Hasil MBC; Kloramfenikol terhadap <i>S.aureus</i> (a) <i>E.coli</i> (b)	41
Gambar 4.12. Hasil MBC minyak atsiri biji Kapulaga terhadap (a) <i>S.aureus</i> dan (b) <i>E.coli</i>	42