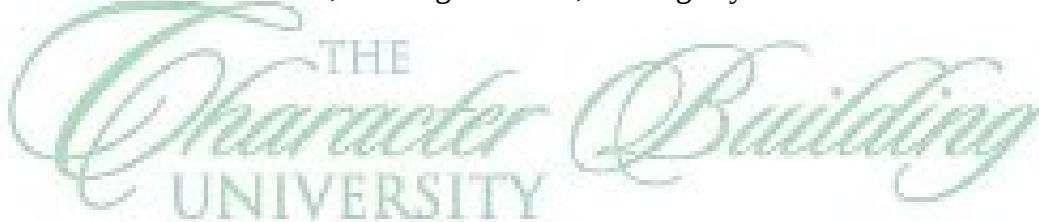


ABSTRAK

Cyntia Syahrani Putri, NIM 4201210012 (2024), Uji Aktivitas Antibakteri dari Ekstrak Etanol Bawang Dayak Asal Kabupaten Deli Serdang Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis senyawa metabolit sekunder yang terdapat di pada umbi bawang dayak asal Kabupaten Deli Serdang dan mengetahui aktivitas antibakteri serta konsentrasi efektif dalam aktivitas dalam aktivitas antibakteri terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Ekstraksi yang digunakan pada penelitian ini adalah metode maserasi. Untuk pengujian antibakteri digunakan metode difusi cakram kertas dengan kontrol positif kloramfenikol dan kontrol negatif DMSO. Skrining fitokimia dilakukan dengan dua sampel yaitu sampel kering (ekstrak etanol bawang dayak) dan sampel basah (perasan bawang dayak). Hasil penelitian menunjukkan adanya senyawa metabolit sekunder pada bawang dayak asal Kabupaten Deli Serdang. Pada sampel basah terdapat adanya flavonoid, alkaloid, saponin dan steroid. Pada sampel kering terdapat adanya alkaloid, tanin, steroid, saponin, dan flavonoid. Pada hasil uji antibakteri terdapat konsentrasi efektif untuk *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* yaitu pada konsentrasi 80%.

Kata Kunci : antibakteri, skrining fitokimia, bawang dayak



ABSTRACT

Cyntia Syahrani Putri, NIM 4201210012 (2024), Antibacterial Activity Test of Dayak Onion Ethanol Extract from Deli Serdang Regency Against *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* Bacteria

This study aims to determine the type of secondary metabolite compounds found in Dayak onion tubers from Deli Serdang Regency and determine the antibacterial activity and effective concentration in antibacterial activity against *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* bacteria. The extraction used in this study is the maceration method. For antibacterial testing, the paper disc diffusion method with positive control of chloramphenicol and negative control of DMSO is used. Phytochemical screening was carried out with two samples, namely dry samples (dayak onion ethanol extract) and wet samples (dayak onion juice). The results of the study showed the presence of secondary metabolite compounds in dayak onions from Deli Serdang Regency. In the wet samples, there were flavonoids, alkaloids, saponins and steroids. In dry samples, there were alkaloids, tannins, steroids, saponins, and flavonoids. In the results of the antibacterial test, there was an effective concentration for *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*, which was at a concentration of 80%.

Keywords: *antibacterial, phytochemical screening, dayak onions*

