

DAFTAR ISI

<i>Hal</i>	
LEMBAR PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1. 1. Latar Belakang Masalah.....	1
1. 2. Identifikasi Masalah Penelitian.....	5
1. 3. Ruang Lingkup Penelitian	6
1. 4. Rumusan Masalah Penelitian	6
1. 5. Batasan Masalah Penelitian.....	6
1. 6. Tujuan Penelitian.....	7
1. 7. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2. 1. Tanaman Tin (<i>Ficus carica</i> L.)	8
2. 1. 1. Taksonomi Tanaman Tin (<i>Ficus carica</i> L.).....	8
2. 1. 2. Deskripsi Botani Tanaman Tin (<i>Ficus carica</i> L.)	9
2.1.3. Manfaat Buah Tin.....	11
2. 2. Senyawa Bioaktif	12
2. 3. Metabolit Primer	12
2. 4. Metabolit Sekunder	13
2.4.1. Terpen atau Terpenoid	14
2.4.2. Fenolik.....	15
2.4.3. Senyawa Alkaloid.....	17
2. 5. Simplisia	18

2. 6. Pelarut.....	19
2. 7. Ekstraksi.....	20
2.7.1. Ekstraksi Maserasi	21
2. 8. Pengendalian Infeksi Bakteri	21
2. 9. Bakteri Patogen Penyebab Infeksi	22
2. 10. <i>Liquid Chromatography-Mass Spectrometry (LC-MS)</i>	26
2. 11. <i>Software PubChem</i>	28
2. 12. Kerangka Berpikir dan Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
3. 1. Tempat dan Waktu Penelitian	30
3. 2. Jenis Penelitian	30
3. 3. Populasi dan Sampel	30
3. 4. Variabel Penelitian.....	30
3. 5. Instrumen Penelitian	31
3.5.1. Alat	31
3.5.2. Bahan	31
3. 6. Defenisi Operasional.....	31
3. 7. Desain Penelitian.....	32
3. 8. Teknik Pengumpulan Data	33
3. 9. Prosedur Penelitian	34
3. 9. 1. Pengambilan Sampel	34
3. 9. 2 Pembuatan Simplisia	34
3. 9. 3. Uji Kadar Air	34
3. 9. 4. Penetapan Kadar Abu Total.....	35
3. 9. 5. Pembuatan Ekstrak	36
3. 9. 6. Penghitungan Rendemen	36
3. 9. 7. Sterilisasi Alat dan Bahan	37
3. 9. 8. Pembuatan Media	37
3. 9. 9. Pembuatan Larutan Kontrol	38
3. 9. 10. Peremajaan Bakteri.....	38
3. 9. 11. Pembuatan Larutan <i>Mc Farland</i>	39
3. 9. 12. Pembuatan Suspensi Bakteri	39
3. 9. 13. Pembuatan Larutan Konsentrasi	39

3. 9. 14. Uji Aktivitas Antibakteri	40
3. 9. 15. Identifikasi Senyawa Menggunakan LC/MS	40
3. 10. Analisis Data.....	41
3. 10. 1. Penghitungan Zona Hambat.....	41
3. 10. 2. Analisis Senyawa dengan Software <i>PubChem</i>	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
4. 1. Hasil Penelitian	44
4. 1. 1. Hasil Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Tin (<i>F. carica</i>) Terhadap	44
Bakteri <i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i> , dan <i>P. aeruginosa</i>	44
4. 1. 2. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah Tin (<i>F. carica</i>) terhadap Bakteri.....	46
<i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i> , dan <i>P. aeruginosa</i>	46
4. 1. 3. Hasil Eksplorasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Buah Tin (<i>F. carica</i>) Menggunakan LC-MS.....	49
4. 2. Pembahasan Penelitian	56
4. 2. 1. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Tin (<i>F. carica</i>) Terhadap Bakteri.....	56
Uji <i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i> , dan <i>P. aeruginosa</i>	56
4. 2. 2. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah Tin (<i>F. carica</i>) terhadap Bakteri.....	60
<i>E. coli</i> , <i>S. aureus</i> , dan <i>P. aeruginosa</i>	60
4.2.3. Identifikasi Senyawa Bioaktif Ekstrak Buah Tin (<i>F. carica</i>) Menggunakan LC-MS (<i>Liquid Chromatography-Mass Spectrometry</i>)	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1. Kesimpulan.....	68
5.2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	83