

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN COVER | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| MOTTO DAN PERSEMBAHAN | iv |
| ABSTRAK | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| UCAPAN TERIMAKASIH | vii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 3 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 4 |
| 1.4 Batasan Masalah | 4 |
| 1.5 Manfaat | 5 |
| 1.5.1 Manfaat Peneliti | 5 |
| 1.5.2 Manfaat Bagi Masyarakat | 5 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L) | 6 |
| 2.1.1 Deskripsi Manggis | 6 |
| 2.1.2 Nama Daerah Buah Manggis | 7 |
| 2.1.3 Habitat Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L)..... | 7 |
| 2.1.4 Taksonomi Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L) | 8 |
| 2.1.5 Komposisi Kimia Kulit Manggis dan Gizi Buah Manggis | 8 |
| 2.1.6 Manfaat Kulit Manggis | 10 |
| 2.2 Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) | 10 |
| 2.2.1 Klasifikasi Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>)..... | 10 |

| | | |
|--------------------------------------|--|-----------|
| 2.2.2 | Morfologi Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>)..... | 11 |
| 2.2.3 | Habitat Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) | 12 |
| 2.2.4 | Kandungan Kimia Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>)..... | 12 |
| 2.2.5 | Cemaran bakteri pada pangan..... | 12 |
| 2.2.6 | Cemaran Bakteri pada Kerang Darah | 13 |
| 2.2.7 | Manfaat Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>)..... | 14 |
| 2.3 | Bakteri..... | 14 |
| 2.4 | <i>Escherichia coli</i> | 15 |
| 2.4.1 | Taksonomi <i>Escherichia coli</i> | 15 |
| 2.4.2 | Morfologi <i>Escherichia coli</i> | 15 |
| 2.4.3 | Biokimia dan Sifat Biakan <i>Escherichia coli</i> | 16 |
| 2.4.4 | Patogenesis dan Gejala Klinis <i>Escherichia coli</i> | 16 |
| 2.5 | Uji Aktivitas Antibakteri..... | 19 |
| 2.5.1 | Metode Dilusi..... | 19 |
| 2.5.2 | Metode Difusi | 21 |
| 2.6 | Ekstraksi | 22 |
| 2.6.1 | Ekstraksi Cara Dingin..... | 23 |
| 2.6.2 | Ekstraksi Cara Panas..... | 24 |
| BAB 3 METODE PENELITIAN | | 26 |
| 3.1 | Jenis Penelitian..... | 26 |
| 3.2 | Tempat dan Waktu Penelitian..... | 26 |
| 3.3 | Populasi dan Sampel | 26 |
| 3.3.1 | Populasi Penelitian..... | 26 |
| 3.3.2 | Sampel Penelitian..... | 26 |
| 3.4 | Variabel Penelitian..... | 27 |
| 3.4.1 | Variabel Bebas | 27 |
| 3.4.2 | Variabel Terikat | 28 |
| 3.5 | Definisi Operasional | 28 |
| 3.6 | Teknik Pengumpulan Data..... | 28 |
| 3.7 | Alat dan Bahan Penelitian..... | 29 |
| 3.8 | Prosedur Penelitian | 29 |
| 3.9 | Pembuatan Ekstrak Kulit Manggis | 34 |
| 3.10 | Uji Efektivitas Metode Dilusi | 35 |
| 3.11 | Analisa Data..... | 35 |

| | | |
|---|--|-----------|
| 3.12 | Alur Penelitian | 36 |
| BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN | | 39 |
| 4.1 | Hasil Penelitian | 39 |
| 4.1.1 | Hasil Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Manggis..... | 40 |
| 4.1.2 | Skrining Fitokimia Ekstrak Kulit Manggis (<i>Garcinia mangostana L</i>)... | 41 |
| 4.2 | Analisa Data..... | 42 |
| 4.3 | Pembahasan..... | 43 |
| BAB 5 PENUTUP..... | | 47 |
| 5.1 | Kesimpulan | 47 |
| 5.2 | Saran | 48 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 49 |
| LAMPIRAN..... | | 54 |