

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan hasil penelitian yang berjudul **“Pembuatan Salep dari Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L) serta Analisis Aktivitas Antimikroba Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Candida albicans*”**. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Organik dan laboratorium Biokimia FMIPA Universitas Riau.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada **HEI-IU I-MHERE PROJECT UNIVERSITAS RIAU IBRD LOAN NO. 4789 – IND DAN IDA LOAN NO. 4077 – IND** dengan nomor kontrak **42/SG/I-MHERE/UNRI/2009** yang telah memberikan dana pada penelitian ini.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dra. Silvera Devi Sy, M. Si dan Bapak Dr. Hilwan Y. Teruna selaku pembimbing pertama dan pembimbing kedua yang telah mempercayakan penelitian ini kepada penulis.

Akhirnya penulis menyadari bahwa laporan hasil penelitian ini, masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak demi kesempurnaan laporan ini, dengan harapan semoga bermanfaat.

Pekanbaru, 17 Desember 2009

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tinjauan Umum Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L).....	4
2.2 Tinjauan Umum <i>Candida albicans</i>	5
2.3 Tinjauan Umum <i>Staphylococcus aureus</i>	6
2.4 Kulit.....	7
2.5 Salep (<i>Unguentum</i>)	9
2.6 Metoda Ekstraksi	11
2.7 Metoda Evaluasi Laboratoris Zat Antimikrobia.....	12
BAB III BAHAN DAN METODA	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.2 Alat dan Bahan yang Digunakan	14
3.2.1 Alat-alat yang Digunakan.....	14
3.2.2 Bahan-bahan yang Digunakan.....	14
3.3 Metodologi Penelitian	14
3.4 Prosedur Penelitian	15
3.4.1 Penanganan Sampel	15
3.4.2 Uji Fitokimia	15
3.4.3 Ekstraksi Sampel Mengkudu.....	16
3.5 Peremajaan Mikroba	16

3.5.1 Peremajaan <i>Staphylococcus aureus</i>	17
3.5.2 Peremajaan <i>Candida albicans</i>	17
3.6 Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Mengkudu dengan Metode Difusi Cakram.....	17
3.6.1 Uji Aktivitas Antibakteri	17
3.6.2 Uji Aktifitas Antijamur.....	18
3.7 Pembuatan Sediaan Salep.....	18
3.8 Uji Aktivitas Antimikroba dari Salep dengan Metode Difusi Sumur.....	20
3.9 Uji Karakteristik Fisik Salep	20
3.9.1 Homogenitas	20
3.9.2 Pemeriksaan pH	20
3.9.3 Pemeriksaan Stabilitas dengan Pendinginan.....	20
3.9.4 Uji Iritasi Terhadap Kulit.....	20
3.10 Analisis Data.....	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Hasil	22
4.1.1 Analisis Fitokimia Buah Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L)....	22
4.1.2 Analisis Aktivitas Antimikroba	22
4.1.2.1 <i>Staphylococcus aureus</i>	22
4.1.2.2 <i>Candida albicans</i>	23
4.1.3 Analisis Aktivitas Antimikroba Jus Mengkudu	23
4.1.3.1 <i>Staphylococcus aureus</i>	23
4.1.3.2 <i>Candida albicans</i>	24
4.1.4 Analisis Karakteristik Fisik Salep	24
4.1.4.1 Homogenitas.....	24
4.1.4.2 Pemeriksaan pH Salep	25
4.1.4.3 Analisis Iritasi Kulit.....	26
4.1.5 Analisis Aktivitas Antimikroba Salep Terhadap <i>Staphylococcus aureus</i>	26
4.2 Pembahasan	26

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Mengkudu	5
Gambar 2. <i>Candida albicans</i>	6
Gambar 3. <i>Staphylococcus aureus</i>	7
Gambar 4. Bagian-bagian Kulit Manusia	9
Gambar 5. Analisis Aktivitas Antibakteri Estrak Mengkudu	23
Gambar 6. Analisis Aktivitas Antijamur Ekstrak Mengkudu	23
Gambar 7. Analisis Aktivitas Antibakteri Jus Mengkudu	24
Gambar 8. Analisis Aktivitas Antijamur Jus Mengkudu	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis senyawa fitokimia dan manfaat mengkudu	5
Tabel 2. Klasifikasi respon hambatan pertumbuhan bakteri.....	13
Tabel 3. Variasi dasar salep	19
Tabel 4. Variasi salep aktif	19
Tabel 5. Hasil analisis fitokimia terhadap buah mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L) kering dan basah	22
Tabel 6. Homogenitas variasi dasar salep.....	25
Tabel 7. Homogenitas variasi salep aktif.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Skema Kerja Penelitian.....	33
Lampiran 2. Buah Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L).....	34
Lampiran 3. Diameter Zona Bening Ekstrak Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L) Terhadap <i>Staphylococcus aureus</i>	35
Lampiran 4. Diameter Zona Bening Ekstrak Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i> L) Terhadap <i>Candida albicans</i>	36
Lampiran 5. Diameter Zona Bening Jus Mengkudu Matang (<i>Morinda citrifolia</i> L) Terhadap <i>Staphylococcus aureus</i>	37
Lampiran 6. Diameter Zona Bening Jus Mengkudu Matang (<i>Morinda citrifolia</i> L) Terhadap <i>Candida albicans</i>	38
Lampiran 7. Analisis Aktivitas Antibakteri Salep Terhadap <i>Staphylococcus aureus</i>	39
Lampiran 8. Homogenitas Dasar Salep dan Salep Aktif	40
Lampiran 9. pH Variasi Dasar Salep dan Salep Aktif.....	41