

## ABSTRAK

Buah mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn.) memiliki daya antimikroba terhadap bakteri *Escherichia coli*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh larutan ekstrak etanol buah mengkudu yang disimpan dan yang dibuat baru terhadap daya antimikroba pada bakteri *Escherichia coli* ATCC 35218. Ekstrak kental buah mengkudu dibuat dengan cara perkolasi menggunakan etanol 70% sebagai larutan penyari. Larutan ekstrak etanol baik yang disimpan maupun yang dibuat baru, setelah diorientasi, diambil dua konsentrasi yang akan diuji, yaitu : 20% dan 30%. Daya antimikroba larutan ekstrak terhadap pertumbuhan *Escherichia coli* diamati tiap minggu selama empat minggu dengan metode difusi agar menggunakan *cylinder cup*. Dari penelitian ini, larutan ekstrak etanol yang telah disimpan selama empat minggu daya antimikrobanya meningkat, sedangkan larutan ekstrak etanol yang dibuat baru daya antimikrobanya menurun, sehingga disimpulkan bahwa ekstrak etanol buah mengkudu yang disimpan daya antimikrobanya lebih tinggi dari pada yang dibuat baru bila lama pengujiannya empat minggu. Profil KLT senyawa antrakuinon dari larutan ekstrak etanol buah mengkudu yang disimpan selama empat minggu menunjukkan bahwa jumlah antrakuinon dalam larutan ekstrak etanol kecil.

