

**ANTIBAKTERI MINYAK BUAH KEMUKUS (*Piper cubeba* L. f.)
TERHADAP *Escherichia coli* DAN KESETARAANNYA DIBANDINGKAN
KLORAMFENIKOL SERTA PROFIL KLT MINYAK ATSIRI**

Yuanita Chandra Murti, 2007

Pembimbing: (1) Sajekti Palupi, (2) Poppy Hartatie Hardjo

ABSTRAK

Pada penelitian ini dilakukan uji daya antibakteri minyak atsiri buah kemukus (*Piper cubeba* L. f.) terhadap pertumbuhan *Escherichia coli* dan kesetaraannya dibandingkan dengan kloramfenikol. Minyak atsiri diperoleh dengan metode destilasi uap dan air. Daya antimikroba pada penelitian ini ditentukan dengan metode difusi agar menggunakan *cylinder cup*. Daya antibakteri diukur berdasarkan diameter daerah hambatan pertumbuhan bakteri. Adapun kesetaraan dari minyak atsiri untuk larutan uji 3000 bpj, 4000 bpj, 5000 bpj, 6000 bpj, dan 7000 bpj terhadap pertumbuhan *Escherichia coli* dengan pembandingan kloramfenikol secara berturut-turut adalah sebagai berikut: 12,1 bpj; 13,3 bpj; 14,1 bpj; 14,5 bpj; dan 14,7 bpj. Untuk mengetahui komponen penyusun minyak atsiri yang terdapat dalam minyak kubeba hasil destilasi buah kemukus dilakukan Kromatografi Lapis Tipis (KLT). Noda yang terbentuk dari hasil Kromatografi Lapis Tipis (KLT) terdapat tiga noda dengan warna noda yang terbentuk pada lempeng KLT adalah: kuning, merah muda, dan biru-violet. Harga *R_f* yang dapat dihitung dari noda-noda tersebut secara berturut-turut adalah 0,32; 0,47; dan 0,63.

Kata kunci: Antibakteri, Kloramfenikol, *Piper cubeba* L. f., *Escherichia coli*