

ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL UMBI LAPIS BAWANG PUTIH [*Allium sativum* L] TERHADAP *Shigella dysenteriae* SERTA KESETARAANNYA DENGAN TETRASIKLIN HCl

Hapsari, 2007

Pembimbing: (I) Sajekti Palupi, (II) Anna Rijanto

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian daya antibakteri dari ekstrak etanol umbi lapis bawang putih (*Allium sativum* L) terhadap pertumbuhan *Shigella dysenteriae* serta kesetaraannya dengan tetrasiklin HCl. Daya antibakteri dilakukan dengan metode difusi agar menggunakan *cylinder cup*. Daya antibakteri diukur berdasarkan diameter daya hambatan pertumbuhan bakteri. Bahan uji dibuat dengan metode remaserasi. Untuk mengetahui profil kandungan kimia yang terdapat didalam ekstrak etanol, perlu dilakukan identifikasi secara kualitatif menggunakan kromatografi lapis tipis (KLT) spektrofotodensitometri pada fase heksannya. Adapun kesetaraan dari ekstrak untuk larutan uji 2.000 bpj, 4.000 bpj, 6.000 bpj, 8.000 bpj dan 10.000 bpj terhadap pertumbuhan *Shigella dysenteriae* dengan pembandingan tetrasiklin HCl berturut-turut adalah sebagai berikut: 5,23 bpj; 6,49 bpj; 6,85 bpj; 7,66 bpj; 8,02 bpj. Profil kandungan kimia zat berkhasiat yang terdapat pada ekstrak, dapat dilihat dari harga Rf dari noda yang terbentuk pada lempeng KLT. Noda yang terbentuk dari hasil KLT terdapat 7 noda dengan warna noda yang terbentuk pada lempeng KLT adalah: biru kehijauan, hijau, biru kehijauan, merah, hijau muda dan merah. Harga Rf yang dapat dihitung dari noda-noda tersebut secara berurutan yakni: 0,29; 0,42; 0,54; 0,74; 0,77; dan 0,87. Sedangkan hasil spektrofotodensitometri terdapat 8 noda dengan harga Rf secara berurutan sebagai berikut: 0.03, 0.08, 0.19, 0.30, 0.37, 0.52, 0.64 dan 0.98.

Kata kunci: Antibakteri, *Allium sativum* L, spektrofotodensitometri, *Shigella dysenteriae*, tetrasiklin HCl.