

**ANTIBAKTERI MINYAK ATSIRI BUAH KEMUKUS (*Piper cubeba* L.f.)
TERHADAP PERTUMBUHAN *Staphylococcus aureus* DAN
KESETARAANNYA DIBANDINGKAN KLORAMFENIKOL**

Isna Romadhona Leksonowati, 2007

Pembimbing : (I) Sajekti Palupi, (II) Poppy Hartatie

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang daya antibakteri minyak atsiri buah kemukus (*Piper cubeba* L.f.) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan kesetaraannya dibandingkan kloramfenikol. Minyak atsiri diperoleh dengan metode destilasi uap dan air. Daya antibakteri dilakukan dengan metode difusi agar menggunakan *cylinder cup*. Daya antibakteri diukur berdasarkan diameter daerah hambatan pertumbuhan bakteri. Adapun kesetaraan dari minyak atsiri untuk larutan uji M₁, M₂, M₃, M₄, dan M₅ terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dengan pembanding kloramfenikol secara berturut-turut adalah sebagai berikut : 7,01 bpj; 8,47 bpj; 9,07 bpj; 9,43 bpj dan 9,79 bpj. Untuk mengetahui komponen penyusun minyak atsiri yang terdapat dalam minyak kubeba hasil destilasi buah kemukus dilakukan Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dan Kromatografi Gas-Spektrometri Massa (KG-MS). Noda yang terbentuk dari hasil Kromatografi Lapis Tipis (KLT) terdapat 3 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 berurutan yakni: 0,37; 0,50; dan 0,62 cm. Adapun hasil dari kromatografi gas-spektrometri massa yaitu 38 puncak komponen penyusun minyak atsiri kubeba dan terdapat 3 puncak tertinggi pada *RT* 11.66; 12.95; dan 13.43 secara berurutan yakni beta-Kubebena, Epi-bisikosesquifelandrena, dan Naftalena. Dari ketiga puncak tersebut dapat dilihat persen area terbesar dari komponen penyusun minyak atsiri buah kemukus yaitu senyawa Naftalena dengan persen area sebesar 17.41 %.

Kata kunci: Antibakteri, Kloramfenikol, *Piper cubeba* L.f., *Staphylococcus aureus*,