

**AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETIL ASETAT
DAGING BUAH SIRSAK (*Annona muricata L.*) TERHADAP
Pseudomonas aeruginosa, *Shigella sonnei* DAN *Staphylococcus aureus* SERTA BIOAUTOGRAFINYA**

SKRIPSI



Oleh:

**EVI ENDAH ARYANI
K100 090 023**

**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SURAKARTA
2013**

**AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETIL ASETAT
DAGING BUAH SIRSAK (*Annona muricata L.*) TERHADAP
Pseudomonas aeruginosa, *Shigella sonnei* DAN *Staphylococcus aureus* SERTA BIOAUTOGRAFINYA**

**SKRIPSI
MUHAMMADIYAH SURAKARTA
Oleh:
Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai derajat
Sarjana Farmasi (S.Farm) pada Fakultas Farmasi Universitas
Muhammadiyah Surakarta
di Surakarta**

**Oleh:
EVI ENDAH ARYANI
K100 090 023**

**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SURAKARTA
2013**

PENGESAHAN SKRIPSI

Berjudul:

AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK ETIL ASETAT DAGING
BUAH SIRSAK (*Annona muricata L.*) TERHADAP *Pseudomonas*
aeruginosa, *Shigella sonnei* DAN *Staphylococcus aureus* SERTA
BIOAUTOGRAFINYA

Oleh:
EVI ENDAH ARYANI
K100 090 023

Dipertahankan di hadapan Pengaji Skripsi
Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada tanggal: 23 Mei 2013

Mengetahui,
Fakultas Farmasi
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Dekan,

Arifah Sri Wahyuni, M.Sc., Apt

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dr. Haryoto, M.Sc



Rima Munawaroh, M.Sc., Apt

Pengaji:

1. Dr. Muhtadi, M.Si
2. Peni Indrayudha, M.Biotech., Apt
3. Dr. Haryoto, M.Sc
4. Rima Munawaroh, M.Sc., Apt

1. 
2. 
3. 
4. 

DEKLARASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surakarta, 23 Mei 2013

Peneliti



(Evi Endah Aryani)

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, segala puji syukur hanya kepada Allah SWT yang selalu memberikan petunjuk dan kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Daging Buah Sirsak (*Annona muricata L.*) Terhadap *Pseudomonas aeruginosa*, *Shigella sonnei* dan *Staphylococcus aureus* Serta Bioautografinya**”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Farmasi pada Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis dengan segala kerendahan hati mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Arifah Sri Wahyuni, M.Sc., Apt. selaku Dekan Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Bapak Dr. Haryoto, M.Sc selaku pembimbing utama dan Ibu Rima Munawaroh, M.Sc., Apt selaku dosen Pembimbing.
3. Bapak Dr. Muhtadi, M.Si selaku penguji I dan Bapak Peni Indrayudha, M.Biotech., Apt selaku penguji II.
4. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Farmasi UMS.
5. Seluruh Staf dan laboran Fakultas Farmasi.
6. Kedua orang tua tercinta, Ibu Sri Hartini dan Bapak Sunaryo.
7. Adikku Sherin Ajeng dan Wahyu Irfansyah serta Kakak Danang.
8. Sahabat-sahabat yang tidak dapat penulis sebutkan semuanya.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Semoga penelitian ini bermanfaat bagi pengembangan ilmu dalam bidang farmasi dan dunia kesehatan.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Surakarta, 23 Mei 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
ALAMAN DEKLARASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
DAFTAR SINGKATAN	x
INTISARI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Tinjauan Pustaka.....	3
1. Tanaman Sirsak (<i>Annona muricata L.</i>).....	3
2. Maserasi	3
3. Bakteri.....	4
4. Antibakteri	5
5. Uji Aktivitas Antibakteri.....	5
6. Kromatografi Lapis Tipis.....	6
7. Bioautografi	6
E. Keterangan Empiris	7
BAB II METODE PENELITIAN.....	8
A. Kategori Penelitian	8
B. Variabel Penelitian.....	8
1. Variabel bebas.....	8
2. Variable tergantung.....	8

3. Variabel terkendali	8
C. Alat dan Bahan.....	8
1. Alat	8
2. Bahan	9
D. Tempat Penelitian	10
E. Jalannya Penelitian	10
1. Determinasi Tanaman	10
2. Penyiapan Bahan.....	10
3. Pembuatan Ekstrak Etil Asetat.....	10
4. Uji Aktivitas Antibakteri.....	10
a. Pembuatan Media	10
b. Sterilisasi Alat dan Bahan.....	11
c. Pembuatan Suspensi Bakteri.....	11
d. Pewarnaan Bakteri	11
e. Pembuatan Larutan Stok dan seri Konsentrasi	12
5. Uji Antibakteri dengan Metode Dilusii Padat.....	13
6. KLT Ekstrak Etil Asetat	13
7. Uji Aktivitas Antibakteri dengan Bioautografi	13
F. Analisis Data.....	14
BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
A. Determinasi Tanaman	15
B. Ekstraksi.....	15
C. Identifikasi Bakteri	16
D. Uji Aktivitas Antibakteri	18
E. Hasil Kromatografi Lapis Tipis	21
F. Hasil Bioautografi.....	24
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	26
A. Kesimpulan	26
B. Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Maserasi Ekstrak Etil Asetat Daging Buah Sirsak (<i>Annona muricata L.</i>)	15
Tabel 2. Hasil Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etil Asetat Daging Buah Sirsak (<i>Annona muricata L.</i>) terhadap <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Shigella sonnei</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i>	20
Tabel 3. Hasil Kromatografi Lapis Tipis Ekstrak Etil Asetat Daging Buah Sirsak (<i>Annona muricata L.</i>) dengan fase gerak etil:kloroform:metanol (5:3:2) v/v/v dengan jarak pengembangan 6 cm	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Skema Pembuatan seri konsentrasi ekstrak etil asetat daging buah sirsak	12
Gambar 2.	Hasil Pengecatan gram	16
Gambar 3.	Identifikasi biokimiawi dengan menggunakan KIA, LIA dan MIO serta Hasil Uji Simon Sitrat pada <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	17
Gambar 4.	Identifikasi biokimiawi dengan menggunakan KIA,LIA dan MIO pada <i>Shigella sonnei</i>	18
Gambar 5.	Hasil Test MSA terhadap <i>Staphylococcus aureus</i>	18
Gambar 6.	Hasil Uji Aktivitas Antibakteri terhadap <i>Shigella sonnei</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i>	19
Gambar 7.	Hasil Uji Aktivitas Antibakteri terhadap <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	20
Gambar 8.	Hasil Kromatografi Lapis Tipis Ekstrak Etil Asetat Daging Buah Sirsak	22
Gambar 9.	Hasil Bioautografi Ekstrak Etil Asetat Daging Buah Sirsak	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Surat Keterangan Determinasi.....	31
Lampiran 2.	Tanaman Sirsak	34
Lampiran 3.	Hasil Rendemen Ekstrak Etil Asetat Daging Buah Sirsak.....	35
Lampiran 4.	Pembuatan Media.....	36
Lampiran 5.	Komposisi Cat Gram.....	37
Lampiran 6.	Perhitungan Seri Konsentrasi Ekstrak Daging Buah Sirsak terhadap <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Shigella sonnei</i> , dan <i>Staphylococcus aureus</i>	38
Lampiran 7.	Pembuatan Reagen Semprot	39

DAFTAR SINGKATAN

GF	:	<i>Gips Flourecense</i>
UV	:	Ultraviolet
KLT	:	Kromatografi Lapis Tipis
MH	:	<i>Mueller Hinton</i>
BHI	:	<i>Brain Heart Infusion</i>
CFU	:	<i>Colony Forming Unit</i>
μ L	:	Mikroliter
mL	:	Mililiter
μ g	:	Mikrogram
g	:	Gram
mg	:	Miligram

INTISARI

Famili annonaceae mengandung alkaloid, asetogenin, karbohidrat, flavonoid, dan minyak atsiri yang dipublikasikan sebagai antitumor, antimikroba, serta pestisida. Daging buah sirsak selama ini umumnya dikonsumsi sebagai kebutuhan vitamin saja dan belum banyak penelitian mengenai antibakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas antibakteri ekstrak etil asetat daging buah sirsak terhadap *Pseudomonas aeruginosa*, *Shigella sonnei* dan *Staphylococcus aureus* serta mengetahui senyawa yang memiliki aktivitas antibakteri.

Daging buah sirsak diekstraksi menggunakan pelarut etil asetat. Uji aktivitas antibakteri menggunakan metode dilusi padat dengan konsentrasi 0,4% b/v, 0,5% b/v, 0,6% b/v, 0,7% b/v, 0,8% b/v untuk bakteri *Pseudomonas aeruginosa*. Sedangkan untuk *Shigella sonnei* dan *Staphylococcus aureus* dengan konsentrasi 0,1% b/v, 0,2% b/v, 0,3% b/v, 0,4% b/v, 0,5% b/v. Selanjutnya dilakukan KLT untuk identifikasi senyawa aktif, dengan fase diam silika GF 254 dan fase gerak etil asetat:kloroform:metanol (5:3:2) v/v/v. Uji bioautografi dengan metode bioautografi kontak.

Hasil penelitian menunjukkan ekstrak etil asetat daging buah sirsak memiliki KHM terhadap *Pseudomonas aeruginosa* sebesar 0,6% b/v sedangkan KHM terhadap *Shigella sonnei* dan *Staphylococcus aureus* sebesar 0,4% b/v. Hasil uji KLT dan bioautografi ekstrak etil asetat daging buah sirsak terhadap *Pseudomonas aeruginosa*, *Shigella sonnei* dan *Staphylococcus aureus* menunjukkan golongan flavonoid dan alkaloid yang memiliki aktivitas antibakteri.

Kata kunci: *Annona muricata L.*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Shigella sonnei*, *Staphylococcus aureus*, antibakteri, ekstrak etil asetat