

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | i |
| KUTIPAN | ii |
| PERSEMBAHAN | iii |
| ABSTRAK | iv |
| ABSTRACT | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| BAB 1. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4 Kegunaan Penelitian | 3 |
| 1.5 Tempat dan Waktu Penelitian..... | 3 |
| BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1 Kulit | 4 |
| 2.2 Dekubitus..... | 6 |
| 2.3 Bakteri | 10 |
| 2.3.1 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> | 10 |
| 2.3.2 Mekanisme Kerja Antibakteri..... | 12 |
| 2.3.3 Metode Pengujian Senyawa Antibakteri..... | 12 |
| 2.4 Jeruk Nipis..... | 13 |
| 2.5 Gel..... | 14 |
| 2.5.1 Keuntungan dan Kerugian Gel..... | 15 |
| 2.5.2 <i>Spray</i> Gel | 15 |
| 2.5.3 Monografi Bahan..... | 15 |
| BAB 3. TATA KERJA | 20 |

| | | |
|-----------------------------|--|-----------|
| 3.1 | Alat..... | 20 |
| 3.2 | Bahan..... | 20 |
| 3.3 | Metodologi Penelitian | 20 |
| 3.3.1 | Pengumpulan Bahan Baku dan Determinasi Tanaman | 21 |
| 3.3.2 | Pembuatan Perasan Jeruk Nipis | 21 |
| 3.3.3 | Skrining Fitokimia..... | 21 |
| 3.3.4 | Uji Kadar Hambat Minimum Perasan Jeruk Nipis..... | 23 |
| 3.3.5 | Formula <i>Spray Gel</i> | 25 |
| 3.3.6 | Evaluasi Sediaan | 26 |
| BAB 4. | HASIL DAN PEMBAHASAN | 29 |
| 4.1 | Hasil Skrining Fitokimia | 29 |
| 4.2 | Hasil Kurva Pertumbuhan Bakteri | 31 |
| 4.3 | Hasil Penentuan KHM (Konsentrasi Hambat Minimum) | 32 |
| 4.4 | Hasil Formula Basis dan Sediaan <i>Spray Gel</i> | 33 |
| 4.5 | Hasil Evaluasi Sediaan <i>Spray Gel</i> | 34 |
| BAB 5. | SIMPULAN DAN ALUR PENELITIAN SELANJUTNYA | 43 |
| 5.1 | Simpulan..... | 43 |
| 5.2 | Alur Penelitian Selanjutnya..... | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 44 |
| LAMPIRAN | | 49 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| 2.1 Klasifikasi Dekubitus | 7 |
| 2.2 Faktor Resiko Pengembangan Bakterimia oleh Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> | 9 |
| 3.1 Formula <i>Spray Gel</i> | 26 |
| 4.1 Hasil Skrining Fitokimia..... | 29 |
| 4.2 Hasil Diameter Daya Hambat Perasan Jeruk Nipis..... | 33 |
| 4.3 Formula <i>Spray Gel</i> | 34 |
| 4.4 Hasil Evaluasi Organoleptis..... | 35 |
| 4.5 Hasil Evaluasi Kondisi Semprotan..... | 36 |
| 4.6 Hasil Evaluasi Sifat Ketahanan Melekat | 37 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|---------|
| 2.1 Struktur Anatomi Kulit Manusia..... | 4 |
| 2.2 Derajat Luka Dekubitus | 6 |
| 2.3 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> | 11 |
| 2.4 Buah Jeruk Nipis..... | 13 |
| 2.5 Struktur Karbopol | 17 |
| 2.6 Struktur Kimia Karbopol..... | 17 |
| 2.7 Struktur Kimia Trietanolamin..... | 18 |
| 2.8 Struktur Kimia Propilen Glikol | 18 |
| 2.9 Struktur Kimia Akuades..... | 19 |
| 4.1 Reaksi Penguraian Fosfolipida Pada Membran Sitoplasma Bakteri Oleh Flavon..... | 30 |
| 4.2 Hasil Kurva Pertumbuhan Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> | 31 |
| 4.3 Hasil Evaluasi pH | 37 |
| 4.4 Hasil Evaluasi pH Ketiga Formula | 38 |
| 4.5 Hasil Evaluasi Viskositas | 39 |
| 4.6 Hasil Evaluasi Viskositas Ketiga Formula..... | 40 |
| 4.7 Hasil Evaluasi Daya Sebar Ketiga Formula | 40 |
| 4.8 Hasil Evaluasi Waktu Kering Ketiga Formula..... | 41 |
| 4.9 Hasil Diameter Daya Hambat Sediaan <i>Spray Gel</i> Perasan Jeruk Nipis..... | 42 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| 1. Hasil Determinasi Buah Jeruk Nipis | 49 |
| 2. Hasil Pengujian Skrining Fitokimia | 50 |
| 3. Sertifikat Analisis <i>Staphylococcus aureus</i> | 53 |
| 4. Hasil Pengujian Konsentrasi Hambat Minimum Perasan Jeruk Nipis | 54 |
| 5. Hasil Pengujian Konsentrasi Hambat Minimum Sediaan <i>Spray Gel</i> Perasan Jeruk Nipis | 55 |
| 6. Hasil Basis dan <i>Spray Gel</i> Perasan Jeruk Nipis | 56 |
| Hasil Evaluasi <i>Spray Gel</i> Perasan Jeruk Nipis | 57 |