**DAFTAR ISI**

Halaman

**LEMBAR PERSYARATAN i**

**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI ii**

**SURAT PERNYATAAN iii**

**ABSTRAK iv**

**ABSTRACT v**

**KATA PENGANTAR vi**

**DAFTAR ISI ix**

**DAFTAR TABEL xiv**

**DAFTAR GAMBAR xv**

**DAFTAR LAMPIRAN xvi**

**BAB I PENDAHULUAN 1**

* 1. Latar Belakang 1
  2. Rumusan Masalah 2
  3. Hipotesis 3
  4. Tujuan Penelitian 3
  5. Manfaat Penelitian 4
  6. Kerangka Penelitian 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5**

* 1. Uraian Tanaman 5
     1. Sistematik tanaman 5
     2. Morfologi tanaman 6
     3. Nama daerah tanaman 6

Halaman

* + 1. Kandungan kimia tanaman 6
    2. Khasiat tanaman 7
  1. Minyak Atsiri 7

2.2.1 Komponen penyusun minyak atsiri 8

2.2.1.1 Monoterpenoid 8

2.2.1.2 Seskiterpenoid 9

2.2.1.3 Diterpenoid 9

2.3 Ekstraksi 10

2.3.1 Macam-macam metode ekstraksi 10

2.3.1.1 Ekstraksi cara dingin 10

2.3.1.2 Ekstraksi cara panas 11

* 1. Destilasi 12

2.4.1 Macam-macam metode destilasi 12

2.4.1.1 Penyulingan dengan air 12

2.4.1.2 Penyulingan dengan air dan uap 13

2.4.1.3 Penyulingan dengan uap 13

* 1. Sterilisisai 13

2.5.1 Macam-macam sterilisasi 13

2.5.1.1 Sterilisasi metode fisika 14

* + - 1. Sterilisasi metode kimia 16

2.6 Jamur 16

2.6.1 Struktur jamur 17

2.6.2 Jenis jamur 17

Halaman

2.6.3 Klasifikasi jamur 18

2.6.4 Pertumbuhan jamur 18

2.6.5 Faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan jamur 19

2.7 *Candida albicans* 20

2.7.1 Morfologi *Candida albicans*  20

2.7.2 Taksonomi *Candida albicans* 21

2.7.3 Patogenesis *Candida albicans* 22

2.7.4 Manifestasi klinik infeksi *Candida albicans* 23

2.8 Metode Isolasi Biakan Jamur 24

2.8.1 Cara gores 24

2.8.2 Cara sebar 24

2.8.3 Cara tuang 25

2.9 Pengukuran Aktivitas Antijamur 25

2.9.1 Metode dilusi 25

2.9.2 Metode difusi 25

2.10 Ketokonazol 26

2.10.1 Mekanisme kerja ketokonazol 26

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN 27**

* 1. Jenis dan Rancangan Penelitian 27

3.1.1 Variabel penelitian 27

3.1.2 Parameter penelitian 27

* 1. Jadwal dan Lokasi Penelitian 27

3.2.1 Jadwal penelitian 27

Halaman

3.2.2 Lokasi penelitian 27

* 1. Sampel Penelitian 27
  2. Tempat Pengambilan Sampel 28
  3. Bahan 28
  4. Peralatan 28
  5. Sampel 28
     1. Pengambilan sampel 28
     2. Identifikasi sampel 28
  6. Sterilisasi Alat dan Bahan 28
  7. Prosedur Kerja Destilasi Minyak Atsiri 29

3.9.1 Pengenceran minyak atsiri 29

3.10 Uji Aktivitas Antijamur 31

3.10.1 Pembuatan media potato dextrose agar (PDA) 31

3.10.2 Identifikasi jamur 31

3.10.3 Peremajaan jamur 32

3.10.4 Pembuatan standar kekeruhan Mc Farland 32

3.10.5 Pembuatan air suling agar 32

3.10.6 Pembuatan suspensi jamur *Candida albicans* 33

3.10.7 Pembuatan kontrol positif ketokonazol 33

3.10.8 Uji aktivitas antijamur minyak atsiri kulit buah jeruk purut 34

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 35**

4.1 Hasil Identifikasi Tumbuhan 35

4.2 Penyulingan Minyak Atsiri 35

Halaman

4.3 % Rendemen 35

4.4 Uji Aktivitas Antijamur 36

4.4.1 Identifikasi jamur 36

4.4.2 Uji aktivitas antijamur minyak atsiri kulit buah jeruk purut 37

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 39**

5.1 Kesimpulan 39

5.2 Saran 39

**DAFTAR PUSTAKA 40**

**DAFTAR TABEL**

Halaman

**Tabel 2.1** Klasifikasi senyawa komponen penyusun minyak atsiri 8

**Tabel 3.1** Pengenceran konsentrasi minyak atsiri kulit buah jeruk purut (*Citrus hystrix* DC) 30

**Tabel 4.1** Hasil uji aktivitas antijamur minyak atsiri kulit buah jeruk purut 40

**DAFTAR GAMBAR**

Halaman

**Gambar 2.1** Tanaman jeruk purut *(Citrus hystrix* D.C*)* 5

**Gambar 2.2** Contoh senyawa monoterponoid 8

**Gambar 2.3** Contoh senyawa seskuiterpenoid 9

**Gambar 2.4** Contoh senyawa diterpenoid 9

**Gambar 2.5** Grafik fase pertumbuhan jamur 19

**Gambar 2.6** *Candida albicans* 22

**Gambar 4.1** Identifikasi mikroskopik *Candida albicans* perbesaran 400x 36

**DAFTAR LAMPIRAN**

Halaman

**Lampiran 1.** Surat keterangan uji identifikasi sampel 44

**Lampiran 2.** Surat keterangan uji daya hambat 45

**Lampiran 3.** Sampel buah jeruk purut 46

**Lampiran 4.** Perhitungan berbagai variasi konsentrasi minyak atsiri 47

**Lampiran 5.** Bagan alir pembuatan minyak atsiri 48

**Lampiran 6.**  Bagan alir sterilisasi alat dan bahan 49

**Lampiran 7.**  Bagan alir pembuatan media potato dextrose agar (PDA) 50

**Lampiran 8.** Bagan alir identifikasi jamur51

**Lampiran 9.** Bagan alir peremajaan jamur 52

**Lampiran 10.** Bagan alir pembuatan Mc Farland 53

**Lampiran 11.** Bagan alir pembuatan suspensi jamur 54

**Lampiran 12.** Bagan alir uji aktivitas antijamur 55

**Lampiran 13.** Dokumentasi penelitian 56

**Lampiran 14.** Hasil pengujian antijamur minyak atsiri kulit buah jeruk purut 57

**Lampiran 15.** Hasil zona hambat tiap-tiap pengulangan 58