**SKRINING FITOKIMIA DAN UJI ANTIBAKTERI EKSTRAK ETANOL BUAH ARA (*Ficus racemosa* L.) TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus* DAN *Escherichia coli***

**NOVA HADINUR HAKIKI NPM.182114147**

**ABSTRAK**

Buah ara (*Ficus racemosa* L.) merupakan tumbuhan pangan konsumsi oleh masyarakat Aceh Tengah sebagai bumbu masakan dan sayuran. Selain bermanfaat sebagai bumbu masakan dan sayuran. Buah ara (*Ficus racemosa* L.) juga bermanfaat untuk kesehatan salah satunya sebagai antibakteri karena buah ara mengandung alkaloid, steroid/triterpenoid, flavonoid, tanin dan glikosida yang berperan sebagai antibakteri. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui golongan senyawa metabolit sekunder dan aktivitas antibakteri ekstrak etanol buah ara (*Ficus racemosa* L.) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli.*

Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental meliputi pembuatan ekstrak buah ara (*Ficus racemosa* L.) dengan menggunakan pelarut etanol 80%, karakteristik simplisia, skrining fitokimia, dan uji antibakteri dengan metode difusi agar menggunakan cakram kertas dengan konsentrasi 500 mg/mL, 400 mg/mL, 300 mg/mL, 200 mg/mL, 100 mg/mL, 50 mg/mL, 25 mg/mL, 12,5 mg/mL, 6,25 mg/mL, 3,125 mg/mL, kontrol positif digunakan kloramfenikol, kontrol negatif digunakan etanol 80%.

Hasil pemeriksaan skrining fitokimia ekstrak buah ara mengandung senyawa metabolit sekunder golongan alkaloid, steroid/triterpenoid, flavonoid dan tanin. Hasil uji antibakteri ekstrak buah ara (*Ficus racemosa* L.) diperoleh daya hambat minimum pada konsentrasi 200 mg/mL terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* sebesar 9,66 mm dan 9,33 mm.

**Kata Kunci**: *Ficus racemosa* L*, ekstrak buah ara, antibakteri*, *Staphylococcus aureus, Escherichia coli*