**Lampiran 5.** Bagan Kerja Penelitian

Biji Kopi Arabika

Disortasi basah

Dimasukkan ke dalam alat penggiling kopi

Dicuci dengan air mengalir

Ditiriskan

Dijemur dibawah sinar matahari sampai kering

Simplisia Biji Kopi Arabika berwarna hijau

Disortasi kering

Disangrai biji kopi sampai berwarna coklat

Dihaluskan biji kopi dengan alat penggiling khusus

Ditimbang

Serbuk biji kopi Arabika

Ekstraksi Metode Perkolasi dan Sokhletasi Dengan Pelarut Etanol 96%

Karakterisasi Simplisia

Skrining Fitokimia

Ekstrak

Didestilasi dengan vakum putar

1. Alkaloida
2. Flavonoida
3. Tanin
4. Saponin
5. Glikosida
6. Triterpenoid/Steroida

Ekstrak kental

Uji aktivitas antibakteri terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*

Hasil Penelitian