

**AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK BUAH BERUWAS
LAUT (*Scaevola taccada*) TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus
aureus* DAN *Escherichia coli***

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MARITIM RAJA ALI HAJI
TANJUNGPINANG
2022**

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

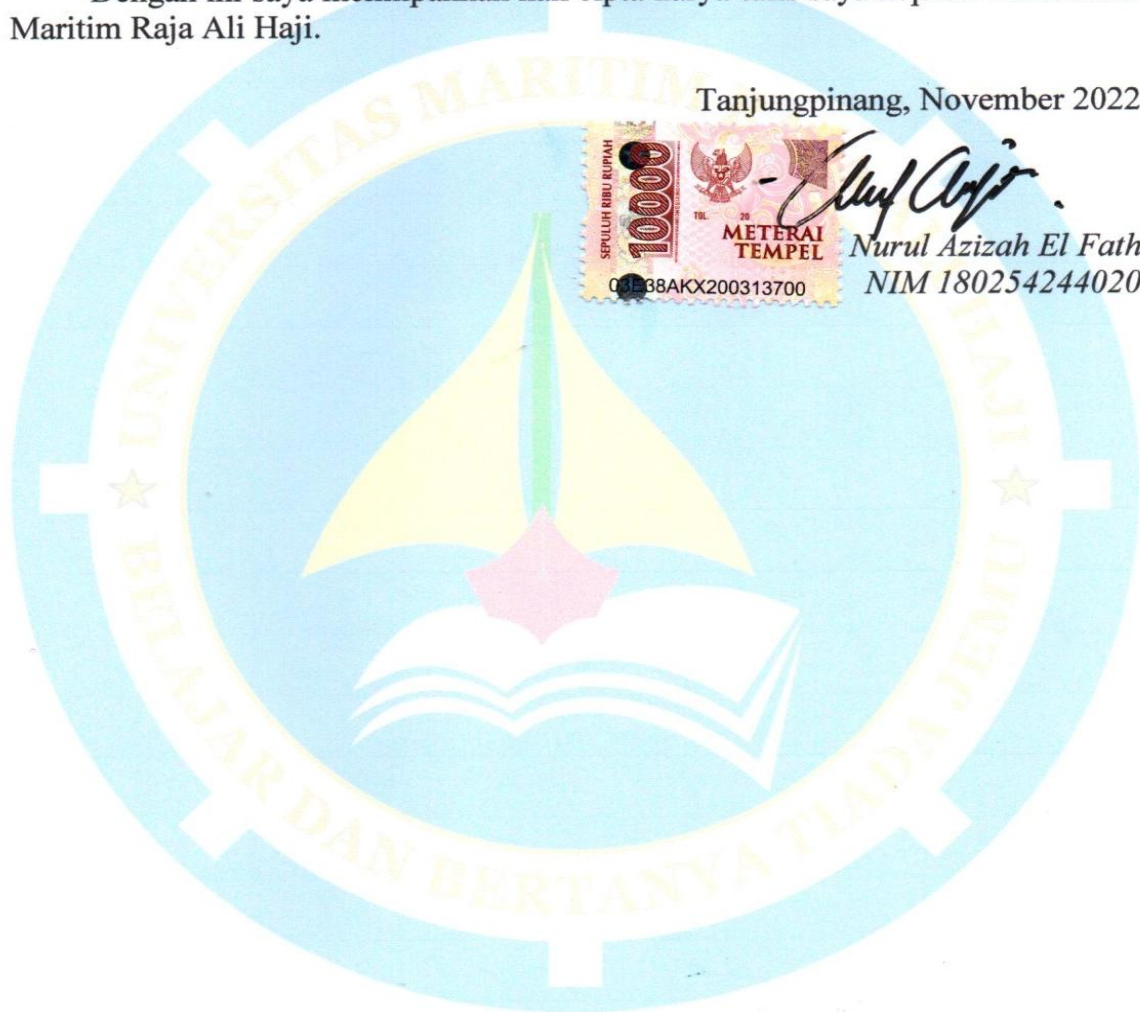
Dengan ini saya menyatakan bahwa Skripsi dengan judul Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Beruwast Laut (*S.taccada*) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* adalah benar karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau kutipan dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka pada bagian akhir dari Skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta karya tulis saya kepada Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Tanjungpinang, November 2022



Nurul Azizah El Fath
NIM 180254244020



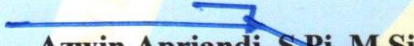
LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Beruwas Laut (*Scaevola taccada*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*
Nama : Nurul Azizah El Fath
NIM : 180254244020
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

Disetujui oleh

Ketua Pembimbing

Anggota Pembimbing


Azwin Apriandi, S.Pi, M.Si
NIP 199004022015041001


Dr. Sri Novalina A., S.Pt, MP
NIP 198509262019032007

Mengetahui

Dekan

Ketua Program Studi


Dr. Ir. T. Ersti Yulika Sari, S.Pi, M.Si
NIP 197107141998022001


Aidil Fadli Ilhamdy, S.Pi, M.Si
NIP 198805172019031011

Tanggal Ujian: 10 November 2022

Tanggal Lulus: 10-11-22

PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-nya kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi saya yang berjudul Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah Beruwass Laut (*Scaevola taccada*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* ini. Penyusunan skripsi ini untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan untuk memperoleh gelar sarjana perikanan di Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.

Dalam proses mengerjakan skripsi ini tidak terlepas dari doa, bantuan, serta semangat dari berbagai belah pihak, oleh karena itu saya ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Azwin Apriandi S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing utama
2. Ibu Dr. Sri Novalina A, S.Pt., M.P selaku dosen pembimbing pendamping
3. Bapak Aidil Fadli Ilhamdy S.Pi., M.Si selaku ketua penguji
4. Bapak Jumsurizal S.Pi., M.Si selaku anggota penguji satu
5. Ibu R. Marwita Sari Putri, S.Pi., M.Si selaku anggota penguji kedua
6. Kedua orangtua dan keluarga yang selalu mendukung dan mendoakan dalam menyusun skripsi ini dan,
7. Teman-teman yang sudah menyemangati dan memberikan dukungan penuh

Penulis menyadari bahwa didalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis sangat mengharapkan saran dan masukan yang bersifat membangun. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Tanjungpinang, Desember 2022


Nurul Azizah El Fath

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| | |
| BAB I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3. Tujuan | 2 |
| 1.4. Manfaat | 2 |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA | 3 |
| 2.1. Klasifikasi Buah Beruwas Laut (<i>Scaevola taccada</i>) | 3 |
| 2.2. Ekstraksi Buah Beruwas Laut (<i>Scaevola taccada</i>) | 4 |
| 2.3. Komponen Bioaktif | 4 |
| 2.4. Antibakteri | 6 |
| 2.4.1. Metode Difusi | 7 |
| BAB III. METODE PENELITIAN | 8 |
| 3.1. Waktu dan Tempat | 8 |
| 3.2. Alat dan Bahan | 8 |
| 3.2.1. Alat | 8 |
| 3.2.2. Bahan | 9 |
| 3.3. Metode dan Prosedur Penelitian | 10 |
| 3.3.1. Preparasi dan Pengambilan Sampel | 11 |
| 3.3.2. Ekstraksi (Quinn 1988) | 12 |
| 3.3.3. Analisis Fitokimia (Harborne 1987) | 12 |
| 3.3.4. Analisis Antibakteri (Poelongan 2006) | 13 |
| 3.4. Analisis Data | 16 |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 16 |
| 4.1. Karakteristik Buah Beruwas Laut (<i>Scaevola taccada</i>) | 16 |
| 4.1.1. Morfologi Buah Beruwas Laut (<i>Scaevola taccada</i>) | 16 |
| 4.2. Hasil Ekstraksi Buah Beruwas Laut (<i>Scaevola taccada</i>) | 17 |
| 4.3. Kandungan Fitokimia Buah Beruwas Laut (<i>Scaevola taccada</i>) | 18 |
| 4.4. Uji Aktivitas Antibakteri | 20 |
| BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN | 26 |
| 5.1. Kesimpulan | 26 |
| 5.2. Saran | 26 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA | 27 |
| LAMPIRAN | 32 |