

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBERAHAN.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
UCAPAN TERIMAKASIH	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.4.1 Tujuan Umum.....	3
1.4.2 Tujuan Khusus	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Manfaat Teoritis	4
1.5.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Buah Manggis (<i>Garcinia mangostana L</i>)	5
2.1.1. Taksonomi Buah Manggis (<i>Garcinia mangostana L</i>)	5
2.1.2. Morfologi Tanaman.....	6
2.1.3. Kandungan Buah Manggis.....	7
2.2. Antosianin	8
2.3. Pewarnaan Gram	9
2.3.1. Gentian violet.....	12
2.3.2. Safranin.....	12

2.4.	<i>Staphylococcus aureus</i>	13
2.4.1.	Taksonomi.....	14
2.4.2.	Patogenesis	15
2.5.	<i>Escherichia coli</i>	16
2.5.1.	Taksonomi.....	17
2.5.2.	Patogenesis	18
2.6.	Ekstraksi	19
BAB 3 METODE PENELITIAN.....		22
3.1	Jenis Penelitian	22
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	22
3.2.1.	Lokasi Penelitian.....	22
3.2.2.	Waktu Penelitian.....	22
3.3	Variabel dan Definisi Oprasional	22
3.3.1.	Variabel Penelitian	22
3.3.2.	Definisi Oprasional	23
3.4	Metode Pengumpulan Data	23
3.4.1.	Prinsip	23
3.4.2.	Metode.....	23
3.5	Alat dan Bahan	23
3.5.1	Alat	23
3.5.2	Bahan	24
3.6	Prosedur Penelitian.....	24
3.6.1	Pembuatan Serbuk Kulit Manggis	24
3.6.2	Pembuatan Pewarna Ekstrak Kulit Manggis.....	24
3.6.3	Pembuatan Pengenceran Konsentrasi Ekstrak Kulit Manggis	25
3.6.4	Pembuatan Preparat.....	27
3.6.5	Cara Kerja Pewarnaan Gram	28
3.6.5.1	Pembuatan Preparat Kontrol	28
3.6.5.2	Pembuatan Preparat Eksperimen	28
3.7	Analisis Data	29
3.8	Alur Penelitian.....	30
BAB 4		31
4.1	Hasil Pembahasan.....	31
4.2	Analisis Data	34

4.3	Pembahasan	34
BAB 5	38	
5.1	Kesimpulan.....	38
5.2	Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	40	
LAMPIRAN.....	43	