

Universitas Ngudi Waluyo

Program Studi S1 Farmasi

Rilla Noor Farida*

Rissa Laila Vifta** dan Agitya Resti Erwiyani*

Skripsi, Juli 2019

Kerpustakaan: 55 (1966-2018)

“UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK BUAH PARIJOTO (*Medinilla speciosa* B.) DENGAN PERBANDINGAN PELARUT ETANOL 70% DAN ETANOL 96% TERHADAP BAKTERI *Pseudomonas aeruginosa*”

(128 halaman + 24 gambar + 14 tabel + 15 lampiran)

INTISARI

Latar Belakang : Buah parijoto (*Medinilla speciosa* B) mengandung senyawa aktif flavonoid, saponin, tanin, dan glikosida diketahui mempunyai kemampuan sebagai antibakteri dan kandungan antioksidan cukup tinggi sehingga dapat dimanfaatkan senyawa flavonoid sebagai antibakteri.

Tujuan : Menganalisis aktivitas antibakteri ekstrak etanol 70% dan 96% buah parijoto (*Medinilla speciosa* B) dalam menghambat bakteri *Pseudomonas aeruginosa*

Metode : Penelitian diawali dengan melakukan maserasi menggunakan pelarut etanol 70% dan 96%. Sedangkan aktivitas antibakteri menggunakan metode difusi cakram menggunakan variasi konsentrasi 5%, 7,5%, dan 10%

Hasil : Ekstrak buah parijoto (*Medinilla speciosa* B) didapatkan hasil rendemen etanol 70% (15,33) dan etanol 96% (18,50). Etanol 70% konsentrasi 5% memiliki daya hambat 18,00mm, konsentrasi 7,5% dan 10% nilai mean 19,50mm dan 21,58mm. Etanol 96% konsentrasi 5% memiliki daya hambat 18,08 mm, konsentrasi 7,5% dan 10% nilai mean 19,66 mm dan 21,33 mm. Hasil statistik aktivitas antibakteri etanol 70% dan 96% keduanya memiliki aktivitas antibakteri tidak jauh berbeda dibuktikan dari uji statistika T-Test

Kesimpulan : Ekstrak etanol 70% dan 96% buah parijoto (*Medinilla speciosa* B) didapatkan hasil ekstrak etanol 70% dan etanol 96% memiliki keefektifan dalam menghambat bakteri *Pseudomonas aeruginosa*

Kata Kunci : Buah parijoto, etanol 70% dan 96%, *Pseudomonas aeruginosa*

**Universitas Ngudi Waluyo
Pharmacy Study Program S1**

Rilla Noor Farida *

Rissa Laila Vifta ** and Agitya Resti Erwiyani *

Final Project, July 2019

References: 55 (1966-2018)

**“ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF PARIJOTO (*Medinilla speciosa* B.)
EXTRACT WITH COMPARISON OF 70% ETHANOLIC SOLUTION
AND 96% ETHANOLIC AGAINST *Pseudomonas aeruginosa* BACTERIA”
(128 pages + 24 figures + 14 tables + 15 attachments)**

ABSTRACT

Background: Parijoto (*Medinilla speciosa* B) contains flavonoid, saponin, tannin and glycoside active compounds known to have the ability as antibacterial and high enough antioxidant content so that flavonoid compounds can be used as antibacterial

Objective: To examine the antibacterial activity of 70% ethanol extract and 96% parijoto fruit (*Medinilla speciosa* B) in inhibiting the bacterium *Pseudomonas aeruginosa*

Method: This type of experimental research is maceration of flavonoid compounds. While the antibacterial activity uses the disc diffusion method. Testing antibacterial activity using 70% ethanol and 96% ethanol variations 5%, 7.5%, and 10% concentration

Results: Parijoto fruit extract (*Medinilla speciosa* B) obtained a yield of 70% ethanol (15.33) and 96% ethanol (18.50). Ethanol 70% concentration of 5% has a resistance of 18.00 mm, concentration of 7.5% and 10% mean values of 19.50 mm and 21.58 mm. Ethanol 96% concentration of 5% has a resistance of 18.08 mm, concentrations of 7.5% and 10% of the mean values of 19.66 mm and 21.33 mm. Statistical results of 70% ethanol antibacterial activity and 96% both have antibacterial activity not much different as evidenced from the statistical test T-Test

Conclusion: 70% ethanol extract and 96% parijoto (*Medinilla speciosa* B) obtained ethanol extract results 96% more effective in inhibiting the bacterium *Pseudomonas aeruginosa*

Keywords: Parijoto fruit, 70% and 96% ethanol, *Pseudomonas aeruginosa*