

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kapang Endofit.....	6
2.1.1 Definisi.....	6
2.1.2 Prinsip Isolasi Kapang	7
2.1.3 Manfaat Kapang Endofit.....	7
2.2 Tanaman Jambu Bol.....	8
2.2.1 Taksonomi.....	9
2.2.2 Deskripsi Tanaman	9
2.2.3 Kandungan	10
2.2.4 Manfaat	11
2.3 Antimikroba.....	11
2.3.1 Definisi.....	11
2.3.2 Mekanisme Kerja Antimikroba.....	12
2.3.3 Uji Aktivitas Antimikroba	13

2.4	Mikroba	16
2.4.1	Bakteri.....	16
2.4.2	Fungi	17
2.5	Mikroba Uji	19
2.5.1	<i>Staphylococcus epidermidis</i>	19
2.5.2	<i>Escherichia coli</i>	20
2.5.3	<i>Candida albicans</i>	21
2.6	Fermentasi	21
2.7	Metabolit Sekunder	22
2.8	Kurva Pertumbuhan.....	24
BAB III METODE PENELITIAN		26
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.2	Alat dan Bahan	26
3.2.1	Alat.....	26
3.2.2	Bahan	26
3.3	Prosedur Penelitian.....	27
3.3.1	Sterilisasi Alat.....	27
3.3.2	Pembuatan Media.....	27
3.3.3	Isolasi Kapang Endofit.....	28
3.3.4	Pemurnian Kapang Endofit.....	28
3.3.5	Karakteristik Kapang Endofit	28
3.3.6	Persiapan Suspensi Mikroba Uji.....	29
3.3.7	Seleksi Kapang Endofit yang Berpotensi sebagai Antimikroba	29
3.3.8	Produksi Metabolit Sekunder Kapang Endofit	29
3.3.9	Uji Aktivitas Antimikroba	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		31
4.1	Hasil.....	31
4.1.1	Hasil Determinasi Tanaman.....	31
4.1.2	Isolasi Kapang Endofit.....	31
4.1.3	Pemurnian Kapang Endofit.....	33
4.1.4	Karakteristik Kapang Endofit	35
4.1.5	Seleksi Kapang Endofit yang Berpotensi sebagai Antimikroba	40
4.1.6	Analisis Produk Metabolit Sekunder Kapang Endofit.....	43

4.2 Pembahasan.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	55
5.1 Kesimpulan.....	55
5.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	65

