

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Madu	5
2.1.1. Kandungan Madu	6
2.1.2. Manfaat Madu	6
2.1.3. Sifat Fisik dan Kimia Madu	7
2.1.4. Mekanisme Madu sebagai Antibakteri	8
2.2 Titik Didih	9
2.3 Tekanan Osmotik	9
2.4 Total Fenol	10
2.5 Antioksidan	13
2.5.1. Mekanisme Kerja Antioksidan	13
2.5.2. Klasifikasi Antioksidan	14
2.5.3. Pengujian Antioksidan	16
2.6 Spektrofotometer UV-Vis	19
2.7 Uji Antibakteri	21
2.7.1. Mekanisme Kerja Antimikroba	22
2.7.2. Penentuan Aktifitas Antimikroba	23
2.8 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	24

2.8.1 Taksonomi <i>Staphylococcus aureus</i>	25
2.8.2. Morfologi <i>Staphylococcus aureus</i>	25
2.8.3. Struktur Antigen <i>Staphylococcus aureus</i>	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	27
3.3 Prosedur	27
3.3.1 Analisis kualitas Madu alami dan komersial	28
3.3.2. Uji titik didih.....	29
3.3.3.Uji total Fenolik	29
3.3.4. Analisis Aktivitas Antioksidan	30
3.3.5. Uji Aktivitas Antibakteri Madu Alami dan Komersial.....	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
4.1 Hasil Analisis Kualitas Madu	33
4.2 Pengukuran titik didih	35
4.3 Total Fenol	37
4.4 Aktivitas Antioksidan	40
4.5 Aktivitas Antibakteri	43
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN A	51
LAMPIRAN B	52
LAMPIRAN C	55