



**UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN TEH HIJAU
TERHADAP PERTUMBUHAN *Staphylococcus aureus*
SECARA IN VITRO**

PENELITIAN EKSPERIMENTAL

Oleh

**Mochammad Islami
NIM 032010101067**

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS JEMBER
2008**



**UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN TEH HIJAU
TERHADAP PERTUMBUHAN *Staphylococcus aureus*
SECARA IN VITRO**

PENELITIAN EKSPERIMENTAL

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Kedokteran (S1)
dan mencapai gelar Sarjana Kedokteran

Oleh

Mochammad Islami
NIM 032010101067

**FAKULTAS KEDOKTERAN
UNIVERSITAS JEMBER
2008**

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMA SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN BIMBINGAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tanamn Teh	
2.1.1 Klasifikasi Tanaman Teh	5
2.1.2 Karakteristik Tanaman Teh.....	5

2.1.3	Kandungan Kimia pada Daun Teh.....	8
2.1.4	Farmakokinetik Teh Hijau	16
2.1.5	Teh Hijau sebagai Antibakteri	17
2.2	<i>Staphylococcus aureus</i>	
2.2.1	Klasifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	19
2.3.2	Morfologi	19
2.2.3	Struktur Antigen.....	20
2.2.4	Metabolit Bakteri	21
2.2.5	Patogenesis.....	24
2.2.6	Penyakit yang Disebabkan <i>S. Aureus</i>	25
2.2.7	Pengobatan	26
2.3	Vankomisin	26
2.4	Kerangka Konseptual Penelitian	27
2.5	Hipotesis Penelitian	27
BAB 3. METODE PENELITIAN		
3.1	Jenis Penelitian	28
3.2	Rancangan Penelitian	28
3.3	Metode Uji Kepekaan Kuman terhadap Antibakteri...	29
3.4	Sampel	
3.4.1	Sampel Penelitian.....	30
3.4.2	Pengulangan Sampel.....	30
3.5	Tempat dan Waktu Penelitian	
3.5.1	Tempat	30
3.5.2	Waktu.....	30
3.6	Variabel penelitian	
3.6.1	Variabel Bebas	30
3.6.2	Variabel Terikat	31
3.3.3	Variabel Terkendali.....	31

3.7 Definisi Operasional.....	31
3.8 Alat dan Bahan	
3.8.1 Bahan	32
3.7.2 Alat.....	32
3.9 Prosedur Penelitian	
3.9.1 Persiapan Alat	33
3.9.2 Pembuatan Konsentrasi Teh.....	33
3.9.3 Pembuatan Suspensi <i>S. Aureus</i>	34
3.9.4 Tahap Perlakuan.....	35
3.9.5 Tahap Pengamatan	35
3.10 Analisis Data.....	35
3.11 Alur Penelitian	36
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	38
4.2 Analisis Data.....	40
4.3 Pembahasan.....	42
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	52

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teh menjadi bahan minuman paling terkenal di seluruh dunia setelah air. Di antara beberapa senyawa kimia yang paling besar peranannya dalam pembentukan cita rasa dan berbagai khasiat istimewa teh adalah katekin. Multikhasiat senyawa katekin membuka peluang pasar baru sehingga teh dapat digunakan secara luas dan bukan sekedar minuman pemberi rasa nikmat. Sudah lama kegunaan teh berkembang untuk kesehatan dan pengobatan. Ilmu kedokteran modern bahkan mulai mengakui kegunaan teh dengan katekinnya untuk melawan penyakit-penyakit modern, seperti aterosklerosis, kelebihan kolesterol, tumor, kanker, mencegah tekanan darah tinggi, membunuh bakteri, jamur, serta membunuh virus-virus influenza. Industri yang mengandalkan senyawa katekin teh sebagai bahan baku kini telah meluas, meliputi industri farmasi, kimia, makanan, dan industri kosmetik (Syah, 2005:3).

Teh adalah minuman yang berasal dari pengolahan daun dan kuncup tanaman teh (*Camellia sinensis*). Minuman ini dibuat dengan cara merendam daun atau kuncup tersebut ke dalam air panas selama beberapa menit (Balch, 2000:1-4). Daun teh ini banyak mengandung flavonoid yang merupakan senyawa yang diproduksi hampir semua tanaman untuk melindungi diri dari serangan mikroba dan serangga (Cowan, 1999:568). Dibandingkan dengan tanaman-tanaman yang lain, kandungan flavonoid dalam daun teh lebih banyak dan memiliki sifat yang khas yaitu mudah larut dalam air, sehingga hampir seluruh kandungan flavonoid daun teh bisa didapatkan di dalam seduhan air (Syah, 2005:49).

Teh yang terdapat di Indonesia ada 2 jenis yaitu teh hitam dan teh hijau. Kedua jenis teh tersebut sama-sama berasal dari daun *Camellia sinensis*, namun dibedakan pada proses pembuatannya. Pada proses pembuatan teh hitam, daun teh