

INTISARI

Desy Kusumawati. Nim 3171005. Pengaruh Variasi Konsentrasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Terhadap *Staphylococcus aureus*.

Sukun adalah buah yang dihasilkan oleh tanaman *Artocarpus altilis*. Bentuknya bulat hingga cenderung lonjong. Warnanya hijau terang dan akan berubah menjadi kuning kecoklatan saat matang. Tanaman sukun habitatnya yang paling cocok di dataran rendah beriklim tropis. Tepung sukun merupakan tepung bebas gluten yang dihasilkan dari tepung sukun yang dibudidayakan secara alami. Tepung sukun pada 100 g. mengandung kadar air antara 2-6%, protein 3,6 g, lemak 0,8 g, dan karbohidrat 78,9 g, vitamin B20,17 mg, vitamin B10,34 mg, vitamin C 47,6 mg, kalsium 58,8 mg, fosfor 165,2 mg dan zat besi 1,1 mg. *Staphylococcus aureus* adalah bakteri berbentuk kokus dan bersifat gram positif. *Staphylococcus aureus* bersifat aerob atau anaerob fakultatif dan bertahan hidup dalam lingkungan konsentrasi yang tinggi. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh variasi konsentrasi sukun sebagai media alternatif pertumbuhan *Staphylococcus aureus*, mengetahui jumlah angka lempeng total bakteri pada *Staphylococcus aureus*. Penelitian ini adalah *Quota Sampling* dengan 5 kelompok perlakuan diantaranya 3 kelompok media alternatif sukun (*Artocarpus altilis*) variasi konsentrasi 5%, 7,5%, dan 10%, dan 2 kontrol untuk kontrol positif media Nutrient agar dan kontrol negatif media agar base. Hasil penelitian dilakukan uji normalitas, uji homogenitas, dan uji ANOVA dengan nilai sig <0,005. Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat perbedaan jumlah koloni pada pertumbuhan *Staphylococcus aureus* pada media alternatif sukun dengan variasi konsentrasi 5%, 7,5%, dan 10%.

Kata kunci : Sukun, Tepung Sukun, *Staphylococcus aureus*

ABSTRACT

Desy Kusumawati. Nim 3171005. Effect of Variations in Concentration of Breadfruit (*Artocarpus altilis*) as an Alternative Growth Media Against *Staphylococcus aureus*.

Breadfruit is a fruit produced by the *Artocarpus altilis* plant. The shape is round to tend to be oval. It is bright green in color and will turn brownish yellow when ripe. Breadfruit plants are the most suitable habitat in tropical lowlands. Breadfruit flour is a gluten-free flour produced from naturally cultivated breadfruit flour. Breadfruit flour at 100 g. contains water content between 2-6%, protein 3.6 g, fat 0.8 g, and carbohydrates 78.9 g, vitamin B20.17 mg, vitamin B10.34 mg, vitamin C 47.6 mg, calcium 58, 8 mg, phosphorus 165.2 mg and iron 1.1 mg. *Staphylococcus aureus* is a cocci-shaped bacterium and is gram-positive. *Staphylococcus aureus* is a facultative aerobic or anaerobic and survives in high concentration environments. The purpose of the study was to determine the effect of variations in the concentration of breadfruit as an alternative medium for the growth of *Staphylococcus aureus*, to determine the number of plates of total bacteria in *Staphylococcus aureus*. This study was a Quota Sampling with 5 treatment groups including 3 groups of breadfruit alternative media (*Artocarpus altilis*) with variations in concentrations of 5%, 7.5%, and 10%, and 2 controls for positive control of Nutrient agar media and negative control of base agar media. The results of the research were normality test, homogeneity test, and ANOVA test with sig value <0.005. The conclusion of this study was that there were differences in the number of colonies on the growth of *Staphylococcus aureus* on breadfruit alternative media with variations in the concentrations of 5%, 7.5%, and 10%.

Keywords : Breadfruit, Breadfruit Flour, *Staphylococcus aureus*