

ABSTRAK

WIDYANINGSIH, T. 2015. UJI POTENSI ANTIBAKTERI VCO (*Virgin Coconut Oil*) TERHADAP BAKTERI *Staphylococcus aureus* DAN *Salmonella typhi*. PROGRAM STUDI D-III ANALIS KESEHATAN, FAKULTAS ILMU KESEHATAN UNIVERSITAS SETIA BUDI.

Pohon kelapa memiliki berbagai manfaat bagi kehidupan manusia. Salah satu produk olahan kelapa yang bermanfaat adalah *Virgin Coconut Oil* (VCO). VCO merupakan minyak kelapa murni yang terbuat dari daging kelapa segar yang diolah dalam suhu rendah atau tanpa melalui pemanasan. VCO mengandung asam laurat yang dapat membunuh berbagai jenis mikroba. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kemampuan VCO dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhi*.

Metode yang digunakan untuk pengujian sensitivitas antibakteri dalam penelitian ini adalah metode difusi (*Cara Kirby Bauer*). Kapas lidi steril dimasukkan ke dalam tabung yang berisi suspensi bakteri, kemudian kapas lidi steril tersebut digoreskan merata pada media Muller Hinton Agar dan diinkubasi pada suhu 37⁰ C selama 24 jam. Kertas cakram (disk) diletakkan di atas media MHA yang telah mengandung bakteri uji, inkubasi pada suhu 37⁰ C selama 24 jam. Diukur diameter zona hambat dan sekitar cakram yang dinyatakan dalam satuan persepuluh mm.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa VCO dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella typhi*. Diameter zona hambatan radikal VCO terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* pada Test I adalah 12 mm ; pada Test II (duplo) adalah 12 mm. Diameter zona hambatan radikal VCO terhadap pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi* pada Test I adalah 10 mm ; pada Test II (duplo) adalah 10 mm.

Kata kunci: potensi antibakteri, VCO (*Virgin Coconut Oil*), *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhi*