

BAB III

BAHAN, ALAT DAN BAKTERI UJI

3.1 Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari bahan uji, bahan kimia, dan zat pembanding. Bahan Uji yang digunakan dalam penelitian ini adalah rimpang jahe merah (*Zingiber officinale* Roscoe var. *sunti* Val.), dan buah cabai jawa (*Piper retrofractum* Vahl) yang diperoleh dari Kebun Manoko Lembang. Bahan Kimia yang digunakan adalah etanol 95%, sedangkan pereaksi yang dipakai adalah pereaksi *Dragendrof* (bismut nitrat dan merkuri klorida dalam asam nitrat), pereaksi *Mayer* (raksa klorida dan kalium iodida dalam aquades), pereaksi *Liebermann-burchard* (asam asetat anhidrat, kloroform dan asam sulfat pekat), asam klorida 2N, amil alkohol, besi (III) Klorida, larutan gelatin 1%, natrium hidroksida, eter, Vanillin 10%, ammonia 10%, kloroform, asam sulfat pekat, dan pelarut DMSO. Dan Zat Pembanding yang digunakan adalah kloramfenikol, tetrasiklin dan ampicilin.

3.2 Alat

Pemanas listrik, penangas air, cawan petri, cawan penguap, jarum ose, pembakar bunsen, timbangan digital, *autoklaf*, inkubator suhu 37°C, mikropipet, penggaris, *beaker glass*, jangka sorong, oven, spatel, tabung reaksi, pipet volume, pipet tetes dan batang pengaduk, perkolator dan *rotary evaporator*.

3.3 Bakteri Uji

Bakteri uji yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* yang diperoleh dari Laboratorium SITH ITB, Bandung.

