

EFEKTIVITAS UBAR SIROP JAHE BEUREUM (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) PIKEUN KAKUATAN TUMUWUHAN BAKTERI *Escherichia coli*

Ku: Nidya Desy Astuti

145040125

RINGKESAN

Jahe beureum (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) mangrupikeun pepelakan rempah anu dimangpaatkeun pikeun inuman jeung campuran bahan kadaharan. Jahe beureum miboga rasa anu lada sahingga remen dimangpaatkeun pikeun bahan ubar. Akar jahe beureum miboga minyak atsiri, oleoresin, gingerol, jeung zingiberin anu boga kagunaan pikeun antibakteri. Panalungtikan ieu dilakukeun pikeun nyangkem panghalang tumuwuhna bakteri *Escherichia coli* kalawan ngagunakeun ubar sirop jahe beureum. Panalungtikan ieu ngagunakeun metode eksperimen kalawan ekstraksi maserasi jeung metode cawan tuang dina inokulasi bakteri, dilakukeun di Laboratorium Riset Bioteknologi FMIPA Universitas Pendidikan Indonesia. Panalungtikan ieu diwangun ku opat anggapan jeung genep pangulangan, nyaeta: ubar sirop sari jahe beureum konsentrasi 20%, ubar sirop sari peresan jahe beureum konsentrasi 50%, kontrol positif (Ampisilin), jeung kontrol negatif (bahan ubar sirop). Data anu dihasilkeun dianalisis kalawan ngagunakeun aplikasi SPSS20. Hasil panalungtikan nunjukeun yen ubar sirop sari peresan jahe beureum konsentrasi 50% paling efektif dina ngahambat tumuwuhna bakteri *Escherichia coli*, kalawan rata-rata diameter zona panghalang anu dihasilkeun sagede 0,708 cm.

Kecap konci: Sari Jahe Beureum, Ubar Sirop Jahe Beureum, Ubar Sirop Sari Peresan Jahe Beureum, Bakteri *Escherichia coli*