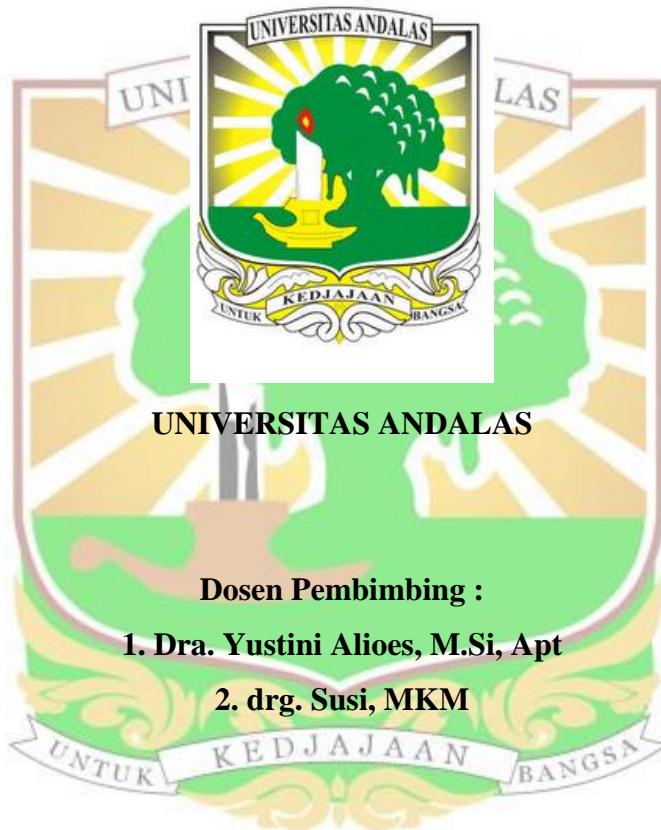


**PERBANDINGAN DAYA HAMBAT ANTARA BUAH PINANG
(*Areca catechu L*) DENGAN \BUAH PARE (*Momordicha charantia L*)
TERHADAP PERTUMBUHAN JAMUR
*Candida albicans***

Oleh :

FIDELA YUZARI
1311411024



UNIVERSITAS ANDALAS

Dosen Pembimbing :

- 1. Dra. Yustini Alioes, M.Si, Apt**
- 2. drg. Susi, MKM**

**FAKULTAS KEDOKTERAN GIGI
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2017**

**Fakultas Kedokteran Gigi
Universitas Andalas Padang
Skripsi, 31 Maret 2017
Fidela Yuzari**

Perbandingan daya hambat antara buah pinang (*Areca catechu L*) dengan buah pare (*Momordica charantia L*) terhadap pertumbuhan jamur *Candida albicans*

vii + 41 Halaman + 6 Gambar + 4 Tabel + 5 Lampiran

ABSTRAK

Latar belakang : Buah pinang telah digunakan untuk membersihkan rongga mulut sejak lama di Indonesia dan buah pare telah digunakan sejak lama di Asia, seperti di India sebagai obat untuk penderita diabetes. Kandungan buah pinang alkaloid, flavonoid, minyak atsiri dan tanin dan kandungan buah pare alkaloid, flavonoid, charantin, saponin, dan triterpenoid/steroid merupakan zat aktif yang berfungsi sebagai antijamur. Tujuan penelitian untuk membandingkan daya hambat dekokta buah pinang dan dekokta buah pare terhadap pertumbuhan jamur *Candida albicans*.

Metode : Penelitian eksperimental dengan metode difusi pada dekokta buah pinang dan dekokta buah pare dengan masing-masing konsentrasi 25%, 50%, dan 100%.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan, dekokta buah pinang 100% menghasilkan daya hambat $(14,37 \pm 2,38 \text{ mm})$ dan dekokta buah pare 100% menghasilkan daya hambat $(11,85 \pm 0,52 \text{ mm})$. Hasil uji *Mann-Whitney* menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang bermakna antara dekokta buah pinang dengan dekokta buah pare terhadap pertumbuhan jamur *Candida albicans* ($p>0.05$).

Kesimpulan : Dekokta buah pinang menghasilkan daya hambat yang sebanding dengan dekokta buah pare terhadap jamur *Candida albicans*.

Kata kunci : dekokta buah pinang, dekokta buah pare, diameter zona hambat, *Candida albicans*

Faculty of Dentistry

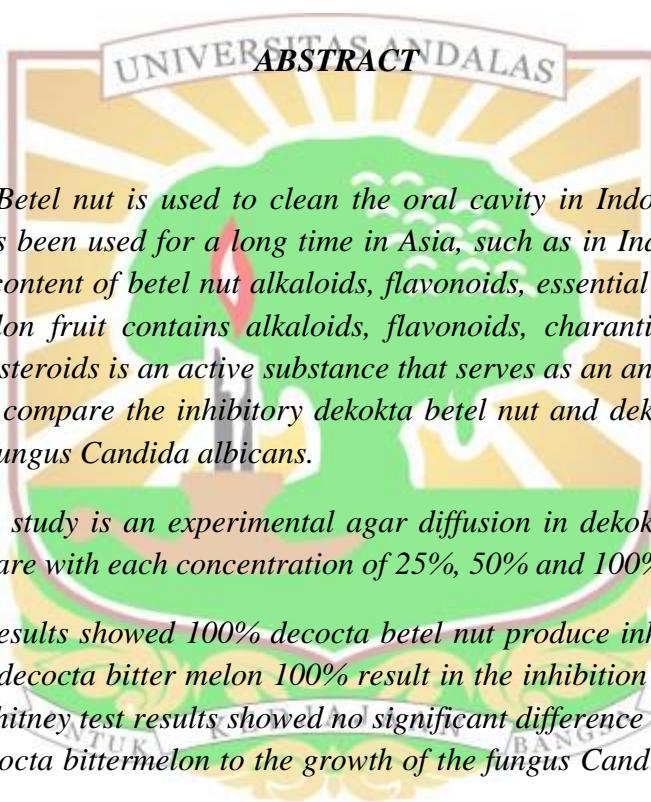
Andalas University Padang

Script, March 31 2017

Fidela Yuzari

Comparison of inhibitory between betel nut (*Areca catechu L*) with pare fruit (*Momordica charantia L*) to the growth of the fungus *Candida albicans*

viii + 41 pages + 6 Image + 4 Table + 5 Attachment



Background: Betel nut is used to clean the oral cavity in Indonesia and bitter melon fruit has been used for a long time in Asia, such as in India as a cure for diabetes. The content of betel nut alkaloids, flavonoids, essential oils and tannins and bitter melon fruit contains alkaloids, flavonoids, charantin, saponin, and triterpenoids / steroids is an active substance that serves as an antifungal. The aim of research to compare the inhibitory dekokta betel nut and dekokta pare to the growth of the fungus *Candida albicans*.

Methods: This study is an experimental agar diffusion in dekokta betel nut and fruit dekokta pare with each concentration of 25%, 50% and 100%.

Results: The results showed 100% decocta betel nut produce inhibition (14.37 ± 2.38 mm) and decocta bitter melon 100% result in the inhibition of (11.85 ± 0.52 mm). Mann-Whitney test results showed no significant difference between decocta areca with decocta bittermelon to the growth of the fungus *Candida albicans* ($p > 0.05$).

Conclusion: Betel nuts decocta is proportional to Bitter melon decocta to the growth of the fungus *Candida albicans*.

Keywords: betel nuts decocta, bitter melon decocta, inhibition zone diameter, *Candida albicans*