10. PROSIDING UMS 1

by Yulianto Ade Prasetya

Submission date: 07-Feb-2022 11:29AM (UTC+0000)

Submission ID: 1756787526

File name: 3._PROSIDING_NASIONAL_UMS.pdf (423.69K)

Word count: 4418

Character count: 26606

Aktivitas Nanoemulsi Minyak Lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) Dalam Menghambat Bakteri Escherichia coli Penghasil Extended Spectrum Beta Lactamases (ESBLs)

Yulianto Ade Prasetya*; Khoirun Nisya; Eviomitta Rizki Amanda

Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Rumah Sakit Anwar Medika, Jalan Raya By Pass Krian Km.33 Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia *E-mail: yuliantoadeprasetya@gmail.com

Abstrak - Escherichia coli merupakan bakteri yang mampu mendegradasi antibiotik golongan beta laktam generasi ketiga, keempat serta monobaktam. Bakteri E.coli penghasil ESBLs membuat pilihan antibiotik menjadi semakin terbatas untuk pengobatan sehingga bertanggungjawab terhadap peningkatan angka kesakitan, kematian, dan biaya kesehatan. Minyak lengkuas merupakan tanaman asli Indonesia yang terbukti mampu melawan bakteri patogen namun penelitian untuk bakteri penghasil ESBLs belum pernah dilaporkan. Minyak atsiri dalam bentuk nano mampu meningkatkan luas permukaan sehingga lebih efektif dan efisien untuk pengobatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas nanoemulsi minyak lengkuas dalam menghambat bakteri E.coli penghasil ESBLs. Nanoemulsi dibuat dengan bantuan sonikator amplitudo 20% dan dikarakterisasi menggunakan Particle Size Analyzer (PSA). Nanoemulsi yang dibuat kemudian diujikan aktivitasnya pada E.coli penghasil ESBLs dengan spektofotometer panjang gelombang 600nm dengan seri pengenceran 0.35, 0.7, 1.4, 2.8, 5.6, 11.2, dan 22.5 μg/ml. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nanoemulsi dengan ukuran 490,3 mampu menghambat bakteri uji pada konsentrasi 0.7 μg/ml. dengan waktu inkubasi 24 jam dan 11.2 μg/ml.

Kata Kunci: Nanoemulsi, Minyak Lengkuas, Escherichia coli, ESBLs

1. PENDAHULUAN

Esherichia coli merupakan patogen opportunistik yang selain menduduki posisi tertinggi penyebab insidensi infeksi saluran kemih, juga menduduki tertinggi bakteri penghasil ESBLs. E.coli penghasil ESBLs bertanggung jawab terhadap wabah infeksi nosokomial, peningkatan morbiditas dan mortalitas, serta peningkatan biaya kesehatan (Prasetya, 2017). Extended Spectrum Beta Lactamases (ESBLs) adalah kumpulan enzim yang dihasilkan oleh bakteri Gram negatif pembentuk biofilm dan bertanggung jawab terhadap resistensi antibiotik golongan β-laktam. Berdasarkan studi cross-sectional yang dilakukan menggunakan rekam medik pasien rawat inap di instalasi awat inap penyakit dalam RSUD Dr. Soetomo, Surabaya oleh Nadhya et al. (2015), bakteri yang terbanyak didapatkan pada isolat klinis ialah E.coli (49.3%). Prevalensi E.coli penghasil ESBL adalah 75% dan 38.5% pada Klebsiella pneumoniae. Penemuan senyawa berbasis bahan alam dibutuhkan untuk mengobati penyakit infeksi dan resistensi bakteri (Quave et al., 2008). Bahan alam dari minyak atsiri akhir-akhir ini menarik perhatian, hal ini disebabkan karena sifatnya sebagai antibakteri dan antijamur. Minyak atsiri dari lengkuas terbukti dapat digunakan sebagai antibakteri dan antijamur (Handajani, 2008), namun kemampuannya sebagai antibakteri E.coli penghasil ESBLs belum pernah dilaporkan sebelumnya. Handajani & Purwoko (2008) menyatakan bahwa ekstrak rimpang lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) dapat menghambat pertumbuhan jamur Fusarium moniliforme, Aspergillus flavus, Aspergillus terreus, dan Aspergillus niger. Lengkuas ((Alpinia galanga [L] Willd) dapat sebagai antimikroba pada penelitian Amelia et al., (2010) menghambat pertumbuhan bakteri Pseudomonas aeruginosa dan Bacillus subtillis.

Lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) merupakan anggota familia Zingiberaceae, tanaman khas Indonesia yang mudah didapatkan dan mudah tumbuh di Indonesia. Yuharmen et al,. (2002) menunjukkan adanya aktifitas penghambatan pertumbuhan mikroba oleh minyak atsiri dan fraksi metanol rimpang lengkuas pada beberapa spesies bakteri dan jamur (Handajani & Purwoko, 2008). Lengkuas (A.galanga [L] Willd) mengandung minyak atsiri antara lain alkohol (Bisset and Wichtl, 2001), flavonoid dan senyawa fenol (Yuharmen et al.,

2002), yang ketiganya bersifat sebagai bakterisidal. Miyak atsiri dalam bentuk Nanoemulsi telah berhasil dilakukan yakni pada penelitian Lou et al., (2017) Citrus medica L. var. sarcodactylis menghambat bakteri Staphylococcus aureus. Cymbopogon flexuosus mampu menghambat pertumbuhan Mycobacteria (Rossi et al., 2017). Eucalyptus globulus menghambat biofilm Pseudomonas aeruginosa dan Candida spp (Quatrin et al., 2017). Dalam penelitian ini, minyak lengkuas (A.galanga [L] Willd) dalam bentuk nanoemulsi yang distabilkan, kemudian diaplikasikan sebagai antibiofilm. Biofilm yang dihasilkan dari E.coli penghasil ESBLs. Sediaan dalam bentuk nanoemulsi lebih stabil dari pada makroemulsi. Nanoemulsi meningkatkan adsorbsi, penetrasi obat, dan membantu mensolubilisasi zat aktif yang bersifat hidrofob. Tujuan pada penelitian ini yakni untuk mengetahui aktivitas nanoemulsi minyak lengkuas dalam menghambat bakteri E.coli penghasil ESBLs.

2. METODE PENELITIAN

2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Laboratorium Mikrobiologi dan Bioteknologi STIKES Rumah Sakit Anwar Medika Sidoarjo untuk kultur bakteri dan pembuatan kurva pertumbuhan bakteri. Pembuatan kurva pertumbuhan biofilm, uji antibiofilm menggunakan Microplate reader, pembuatan nanoemulsi minyak lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) menggunakan sonicator dilakukan di Laboratorium Sains dan Ilmu Hayati (LSIH) Universitas Brawijaya. Karakteristik nanoemulsi minyak lengkuas (A.galanga [L] Willd) menggunakan Particle Size Analyzer (PSA) dilakukan di Laboratorium Jurusan Kimia Universitas Brawijaya. Waktu penelitian dilaksanakan selama empat bulan yakni April sampai dengan Juli 2018.

2.2. Isolat bakteri yang digunakan

Isolat bakteri yang digunakan pada penelitian ini yaitu *Escherichia coli* penghasil *Extended Spectrum Beta Lactamases* (ESBLs) koleksi Laboratorium Mikrobiologi dan Bioteknologi STIKES Rumah Sakit Anwar Medika sebanyak tiga isolat diantaranya 1.1, 1.2, 3.4, dan 4.4. Isolat *E.coli* 1.1 didapatkan dari cawan Petri ke-1 koloni pertama yang diswab. Isolat *E.coli* 1.2 didapatkan dari cawan Petri ke-2 koloni kedua yang diswab. Isolat *E.coli* 3.4 didapatkan dari cawan Petri ke-3 koloni keempat yang diswab. Isolat *E.coli* 4.4 didapatkan dari cawan Petri ke-4 koloni keempat yang diswab. Kemudian, isolat di uji biokimia untuk memastikan bahwa isolat tersebut adalah bakteri *E.coli*.

2.3. Minyak Atsiri Lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) yang digunakan

Minyak atsiri lengkuas (*A.galanga* [L] Willd) dibeli di CV Nusaroma Jakarta dan telah dikarakterisasi menggunakan *Gas Chomatography-Mass Spectrometry* (GC-MS) di Laboratorium Instrumentasi Jurusan Kimia Universitas Brawijaya Malang.

2.4. Pembuatan Nanoemulsi Minyak Lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd)

Pembuatan nanoemulsi berdasarkan metode (Quatrin *et al.* 2017). Fase organik terdiri dari minyak lengkuas dan span 80 yang ditambahkan ke dalam fase cair yakni tween 80 dan aquades. Minyak lengkuas dan span 80 masing-masing sebanyak 2 mL dicampur bersamaan. Tween 80 dan aquades masing-masing 2 mL dan 4 mL dicampur bersamaan. Fase organik dan fase cair dicampur dan dilakukan sonikator. Emulsifikasi ultrasonik melibatkan penggunaan sonikator dengan amplitudo 40% selama 20 menit tiap fase sampel dan pencampuran kedua fase (Lu, 2018). Nanoemulsi yang terbentuk di simpan pada suhu kamar. Karakterisasi morfologi nanoemulsi dilakukan dengan *Particle Size Analyzer* (PSA).

2.5. Pembuatan Kurva Pertumbuhan Bakteri

Pembuatan kurva pertumbuhan bakteri bertujuan untuk mendapatkan waktu inkubasi terbaik yakni pada pertengahan fase log yang akan digunakan untuk menumbuhkan biofilm bakteri. Isolat bakteri *E.coli* ditumbuhkan pada agar miring *Nutrient agar* (NA-sefotaksim 0,002 mg/ml) dalam tabung reaksi selama 24 jam suhu 37°C di inkubator (Deby *et al.*, 2012). Satu ose koloni yang tumbuh diinokulasikan dalam 50 ml medium *Nutrient Broth* (NB-sefotaksim 0,002 mg/ml) di Erlenmeyer 100 ml (Prasetya, 2017). Inkubasikan kultur dalam *rotary shaker* selama 24 jam dalam suhu kamar. Sebanyak 1 ml kultur kerja diencerkan dengan 9 ml aquadest steril dan dihomogenkan, kemudian diukur kerapatan optik dengan panjang gelombang 600 nm. Pengukuran dilakukan mulai dari jam ke-0 sampai jam ke-24 selang waktu 1 jam. Buat kurva pertumbuhan dengan sumbu x sebagai waktu (t₁) dan sumbu y sebagai absorbansi (a).

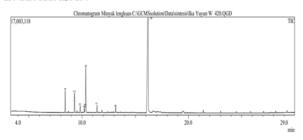
2.6. Uji Minimum Inhibitory Concentration (MIC)

Uji Minimum Inhibitory Concentration (MIC) ditentukan dengan metode makrodilusi menggunakan cara pengenceran Setiap seri pengenceran dalam satu ulangan menggunakan 7 tabung reaksi. Tabung I sampai tabung VII dimasukkan 5 ml media Nutrien Broth (NB) steril. Tabung I ditambahkan nanoemulsi minyak atsiri lengkuas (Alpinia galanga [L.] Willd.) 5 ml dan 100 µl isolat bakteri, kemudian dihomogenkan. Selanjutnya campuran dari tabung I (5 ml media Nutrien Broth (NB), 5 ml nanoemulsi minyak atsiri lengkuas (Alpinia galanga [L.] Willd.) dan 100 µl isolat bakteri) diambil 5 ml, kemudian dimasukkan ke dalam tabung II yang sudah berisi media Nutrien Broth (NB) 5 ml dan dihmogenkan. Pengenceran secara seri dari tabung II dilanjutkan sampai tabung VII, dengan cara memindahkan 5 ml campuran minyak atsiri lengkuas (A.galanga [L.] Willd.), media NB dan isolat bakteri seperti di atas, sampai tabung VII diambil 5 ml kemudian dibuang sisanya sehingga volume menjadi sama. Volume akhir dari tabung I sampai tabung VII sebesar 5 ml. Konsentrasi akhir dari tiap tabung adalah I 22,5 mg/ml, II 11,2 mg/ml, III 5,6 mg/ml, IV 2,8 mg/ml, V 1,4 mg/ml, VI 0,7 mg/ml dan tabung VII 0,35 mg/ml. Seluruh tabung selanjutnya diinkubasikan pada suhu 37°C, selama 48 jam. Setiap 0, 24 dan 48 jam inkubasi dilakukan pengukuran spektrofotometer dengan panjang gelombang 600 nm (λ 600 nm). Kontrol negative (K-) yang berisi media Nutrien Broth (NB) sebanyak 5 ml tanpa suspensi bakteri dan tabung kontrol positif (K+) yang berisi media NB dan 100 µl koloni bakteri Eschericia coli penghasil ESBLs yang telah diinkubasi 17 jam. Jika selisih nilai OD dengan konsentrasi terendah bernilai negatif, maka ditetapkan sebagai *Minimum Inhibitory Concentration* (MIC).

2.7. Analisa Data

Rancangan penelitian yang digunakan yakni Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dengan dua faktor dan dua kali ulangan. Faktor yang pertama adalah ekstrak nanoemulsi minyak atsiri lengkuas (*Alpinia galanga* [L.] Willd.). Faktor yang kedua yakni seri pengenceran konsentrasi ekstrak nanoemulsi minyak atsiri lengkuas (*Alpinia galanga* [L.] Willd.) sebesar 22,5; 11,2; 5,6; 2,8; 1,4; 0,7 dan 0,35 mg/ml. Hasil yang diperoleh pada MIC kemudian dilakukan *General Line Manager* (GLM) pada data bioaktivitas ekstrak nanomulsi lengkuas (*Alpinia galanga* [L.] Willd.) terhadap *E.coli* penghasil *Extended Spectrum Beta Lactamases* (ESBLs) dengan taraf signifikan sebesar 5%. Perbedaan perlakuan diuji dengan Anova: Two-Factor Without Replication pada taraf kepercayaan 0,05% untuk mengetahui perbedaan bioaktivitas nanoemulsi minyak atsiri lengkuas (*Alpinia galanga* [L.] Willd.) terhadap *E.coli* penghasil *Extended Spectrum Beta Lactamases* (ESBLs).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Hasil Kromatogram GCMS Minyak Lengkuas

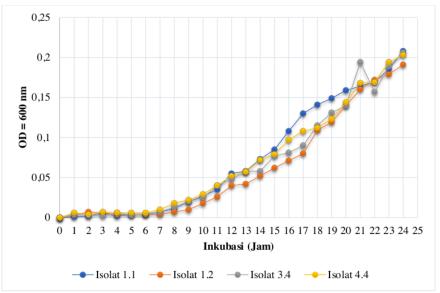
Tabel 1. Tabel Komponen Minyak Lengkuas hasil komatogram menggunakan GCMS

No.	Senyawa Kimia	Time Retensi	Area (%)
1.	α- Pinene	8,417	5,14
2.	β-Pinene	9,300	4,84
3.	α-phellandrene	9,825	1,58
4.	Benzene	10,208	1,01
5.	1-Limonene	10,300	0,60
6.	18-Cineole	10,358	9,69
7.	Fenechone	11,408	1,72
8.	3-Cyelohexene	13,167	1,47
9.	Methyl Cinnamate	16,217	73,94

Identifikasi komponen-komponen yang terkandung dalam minyak Lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) dapat dilihat pada Gambar 1 Puncak dan waktu retensi dari data kromatogram, dapat dilihat pada Tabel 1. Hasil kromatogram menunjukkan ada 9 puncak. Berdasarkan hasil analisa GC-MS minyak Lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd), pada puncak kromatogram ke-1 menunjukkan senyawa alpha-pinene dengan % area sebesar 5.14%. Puncak ke-2 menunjukkan senyawa beta-pinene dengan % area sebesar 4.84%. Puncak ke-3 menunjukkan senyawa alpha-fellandrene dengan % area sebesar 1.58%. Puncak ke-4 menunjukkan senyawa isopropyltoluene dengan % area sebesar 1.01%. Puncak ke-5 menunjukkan senyawa menthadiene dengan % area sebesar 0.60%. Puncak ke-6 menunjukkan senyawa zineol dengan % area sebesar 9.69%. Puncak ke-7 menunjukkan senyawa trimethylnoecamphor dengan % area sebesar 1.72. Puncak ke-8 menunjukkan senyawa alpha-terpineol dengan % area sebesar 1.47%. Sementara, komponen utama minyak Lengkuas (A.galanga [L] Willd) ditunjukkan pada puncak ke-9 yaitu Methyl cinnamate dengan % area sebesar 73.94%. Berdasarkan pustaka Wiley7 nilai similar indeks (SI) pada puncak ke-9 mencapai 97. Methyl cinnamate merupakan senyawa turunan dari cinnamate cinnamate ((5-nitrofuran-2-yl)methyl-(2E)-3-phenyl-prop-2-enoate, menunjukkan aktivitas penghambatan yang baik terhadap biofilm Candida albicans. Senyawa tersebut mampu menghambat pembentukan biofilm dan dapat mengurangi aktivitas metabolik dari biofilm yang sudah terbentuk sebelumnya, lebih baik daripada obat flukonazol (Vita et al., 2016). Berdasarkan penelitian yang dilakukan Vita et al (2016) bahwa cinnamate acid dan turunannya dapat sebagai antibiofilm. Penelitian Novitasari et al. (2014) menyatakan bahwa minyak lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) dapat menghambat produksi enzim eksoprotease pada sistem quorum sensing Aeromonas hidrophil.

Fase pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* dilakukan bertujuan untuk mendapatkan waktu inkubasi terbaik yakni pada pertengahan fase log yang akan digunakan untuk

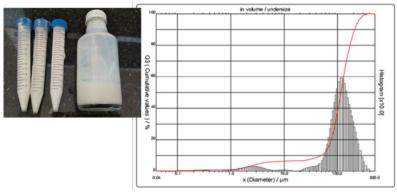
menumbuhkan biofilm bakteri. Bakteri *E.coli* ditumbuhkan dalam media *nutrient broth* (NB), kemudian diinkubasi biakan selama 24 jam dalam *shaker rotatory*. Pertumbuhan bakteri diamati dari nilai *Optical Density* (OD) setiap 1 jam menggunakan metode spektrofotometri dengan panjang gelombang 600 nm. Pertumbuhan bakteri mengalami peningkatan sebanding dengan meningkatnya nilai OD, semakin keruh suspensi bakteri maka semakin banyak jumlah bakteri yang tumbuh. Jumlah bakteri akan terus meningkat dan kemudian turun setelah mencapai fase stasioner (Khoiriyah & Ardiningsih, 2014).



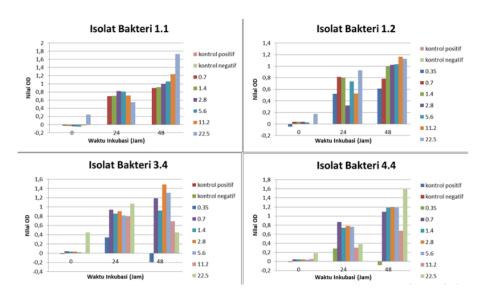
Gambar 2. Kurva pertumbuhan bakteri Escherichia coli penghasil ESBLs selama (t=24 jam)

Kurva pertumbuhan bakteri E.coli terdiri dari fase lag, fase log (eksponensial), fase stasioner. Berdasarkan hasil penelitian fase lag *E.coli* terjadi pada jam ke-0 sampai jam ke-8. Pada fase lag bakteri melakukan proses adaptasi terhadap kondisi lingkungannya seperti : pH, suhu, dan nutrisi. Pada fase ini terjadi peningkatan jumlah sel bakteri berlangsung lambat (Khoiriyah & Ardiningsih, 2014). Fase kedua adalah fase log, pertumbuhan bakteri berlangsung sangat cepat, dimulai dari jam ke-9 sampai jam ke-24. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bakteri E.coli isolat 1.1, 1.2, 3.4, dan 4.4 mengalami peningkatan pertumbuhan dalam 24 jam inkubasi. Hal ini dapat diamati dari kekeruhan media pertumbuhan bakteri dan dibuktikan secara kuantitatif berdasarkan nilai optical density (OD) menggunakan spektrofotometer UV-Vis panjang gelombang 600 nm. Kurva pertumbuhan bakteri dibuat untuk mendapatkan waktu inkubasi terbaik yakni pada pertengahan fase log, berdasarkan hasil penelitian pertengahan fase log didapatkan pada 17 jam inkubasi. Kenaikan absorbansi pertumbuhan bakteri berbanding lurus dengan kenaikan jumlah sel bakteri. Pada fase log, sel mulai membelah dan memasuki masa pertumbuhan atau penambahan jumlah sel secara logaritmik dan disebut dengan fase eksponensial. Reproduksi seluler dan metabolisme sel paling aktif pada fase ini serta menunjukkan waktu generasi yang konstan sehingga grafik pertumbuhan berupa garis lurus. Bakteri menjadi lebih sensitif terhadap lingkungan yang buruk (Jawetz et al., 2008). Fase stasioner disebut juga periode keseimbangan. Pada fase ini aktivitas metabolisme memperlambat. Kekurangan nutrisi, akumulasi produk sisa, dan perubahan pH yang bersifat toksik bagi sel dianggap menjadi penyebab berhentinya pertumbuhan eksponensial sel (Jawetz et al., 2008). Berdasarkan penelitian yang dilakukan selama inkubasi bakteri 24 jam, bakteri belum mencapai fase stasioner sehingga diperlukan inkubasi lebih dari 24 jam untuk mencapai kurva pertumbuhan bakteri E.coli fase stasioner dan fase kematian (death). Penelitian sebelumnya Huang (2015) menyatakan bahwa untuk mencapai fase stasioner bakteri memerlukan waktu hingga 48 jam. Fase lag bakteri dimulai dari jam ke-8 hingga jam ke-24. Sementara jam ke-25 hingga jam ke-48 merupakan fase stasioner bakteri (Huang, 2015). Pembuatan kurva pertumbuhan bakteri Escherichia coli dalam waktu (t₁) yang ditumbuhkan dilakukan pengenceran bertingkat menggunakan metode pour plate hal ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui jumlah koloni bakteri CFU/ml. Bakteri ditumbuhkan dalam media Nutrient broth disebut sebagai strater, hal ini bertujuan untuk memperbanyak jumlah bakteri. Hasil perhitungan jumlah koloni bakteri (CFU/mL) dapat dilihat pada Tabel 4.2. Peneliti melakukan perhitungan koloni bakteri pada penganceran 10⁻⁵ dan 10⁻⁷. Pada pengenceran tersebut bakteri dituang dalam *plate* NA disebar dan diinkubasi selama (t=24jam). Koloni yang tumbuh pada plate NA dihitung menggunakan koloni counter. Perhitungan jumlah koloni didapatkan yang memenuhi kriteria untuk pour plate pengenceran 10⁻⁵ dengan jumlah bakteri masing-masing isolat yakni pada isolat *E.coli* 1.1, 1.2, 3.4, dan 4.4 sebanyak 2x10⁸ CFU/mL, 1.13x10⁸ CFU/mL, 5x10⁷ CFU/mL, dan 9x10⁷ CFU/mL. Hasil yang didapatkan peneliti sudah memenuhi syarat jumlah koloni bakteri metode pour plate yaitu 25-250 koloni setara dengan 2.5x10⁷-2.5x10⁸ CFU/mL (Jefanni,

Pembuatan nanoemulsi minyak Lengkuas (Alpinia galanga [L] Willd) dilakukan berdasarkan literatur (Lu, 2018) dengan beberapa modifikasi yang dilakukan beberapa kali untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Pembuatan nanoemulsi dilakukan dengan mencampurkan fase organik dan fase minyak. Kedua fase dilakukan sonikator untuk memecah partikel-partikel. Nanoemulsi dipreparasi menggunakan campuran surfaktan tween 80 dan span 80. Konsentrasi perbandingan surfaktan dengan minyak Lengkuas (A.galanga [L] Willd) menjadi kunci pembentukan nanoemulsi, selain itu alat yang digunakan juga berpengaruh. Untuk memecah partikel-partikel emulsi minyak menggunakan sonikator, kemudian hasil emulsi minyak yang disonikator dikarakterisasi ukurannya menggunkan Particel Size Analyzer (PSA). Ukuran dorplet yang diharapkan adalah dalam bentuk nano yakni dari 20 nm hingga 100 nm (Ravichandran, 2011). Berdasarkan penelitian yang dilakukan konsentrasi nanoemulsi yang dibuat adalah dengan tahap fase organik yaitu minyak Lengkuas (A.galanga [L] Willd) sebanyak 2 mL + Span 80 sebanyak 2 mL, dilakukan sonikasi selama 10 menit dengan amplitudo 40%. Fase cair tween 80 sebanyak 2 mL + aquades sebanyak 4 mL dilakukan sonikasi selama 10 menit dengan amplitudo 40%. Fase organik dan fase cair dicampur dan dilakukan sonikasi kembali selama 10 menit dengan amplitudo 40%. Hasil sonikasi kemudian dilakukan karakterisasi menggunakan PSA di Laboratorium Jurusan Kimia Universitas Brawijaya Malang. Berdasarkan hasil PSA ukuran dorplet emulsi yang terbentuk yakni 49.03x10³ nm. Ukuran dorplet yang terbentuk belum dapat dikatakan sebagai nanoemulsi hal ini dikarenakan ukurannya >100 nm. Nanoemulsi yang dihasilkan dievaluasi secara organoleptis memiliki bau khas dari minyak lengkuas. Diperlukan kajian lebih lanjut untuk pembuatan emulsi minyak Lengkuas (A.galanga [L] Willd). Selain itu, diperlukan studi formulasi dan peralatan yang lebih modern untuk pembuatan nanoemulsi dengan ukuran dorplet yang dipersyaratkan yaitu berukuran nano. Selama pembuatan emulsi minyak Lengkuas (A.galanga [L] Willd) peneliti hanya menggunakan Digital Sonifier (Branson 250) sehingga hasil emulsi masih jauh dari persyaratan ukuran dorplet untuk nanometer. Nanoemulsi yang dihasilkan berupa cairan dan berwarna putih susu (Lampiran). Penelitian Lu (2018) menyebutkan bahwa semakin tinggi konsentrasi hydrophilic-lipophilic balance (HLB) ukuran dorplet nanoemulsi semakin kecil, dan nanoemulsi yang dihasilkan tidak berwarna dan dapat ditembus cahaya. Hasil nanoemulsi yang dihasilkan sesuai dengan literatur Quatrin *et al* (2017) yang menyatakan bahwa warna nanoemulsi yang dihasilkan putih susu dengan ukuran dorplet < 300 nm. Diperlukan percobaan lagi untuk mendapatkan formulasi yang sesuai sehingga nanoemulsi yang didapatkan berukuran sesuai dengan yang dipersyaratkan yaitu 20 – 100 nm Lu (2018). Hasil nanoemulsi yang terbentuk digunakan untuk uji antibakteri dan antibiofilm.



Gambar 3. Hasil Nanoemulsi yang dihasilkan dan karakteristik nanoemulsi menggunakan Particle Size Analyzer



Gambar 4. Hasil Uji Kadar Hambat (KHM) Nanoemulsi Minyak Lengkuas terhadap *Escherichia coli* Penghasil Extended Spectrum Beta Lactamases

Hasil nilai ΔOD negatif yaitu pada isolat bakteri 1.1 waktu inkubasi 48 jam dengan konsentrasi 0.35 mg/ml, kemudian terjadi peningkatan nilai absorbansi penginkubasian 48 jam. Peningkatan yang tertinggi terjadi padaa konsentrasi 22.5 mg/ml. Pada isolat bakteri 1.2 nilai terendah terjadi pada waktu inkubasi 0 jam dengan konsentrasi pengenceran 0.35 mg/ml dan waktu inkubasi 48 jam dengan konsentrasi 2.8 mg/ml, sedangkan yang tertinggi yaitu inkubasi 48 jam dengan konsentrasi 11.2 mg/ml. Pada isolat bakteri 3.4 nilai terendah yaitu inkubasi 0 dan 48 jam dengan konsentrasi 0.35 mg/ml, sedangkan konsentrasi tertinggi yaitu

inkubasi 48 jam konsentrasi 2.8 mg/ml. Pada isolat bakteri 4.4 nilai terendah pada inkubasi 0 dan 48 jam konsentrasi 0.35 mg/ml, sedangkan nilai tertinggi terjadi pada inkubasi 48 jam konsentrasi 22.5 mg/ml. Nilai uji Minimum Inhibitory Concentration (MIC) dapat ditentukan dengan mengukur selisih antara nilai OD pra inkubasi dan pasca inkubasi. Nilai Δ OD rendah menunjukkan adanya penurunan nilai absorbansi yang menandakan terjadinya penurunan iumlah sel yang telah diinkubasi selama 48 jam. Nilai ΔOD tinggi menunjukkan tidak adanya penurunan nilai OD yang berarti masih terjadi peningkatan jumlah sel bakteri pasca inkubasi (Zen, 2015). Hasil uji Minimum Inhibitory Concentration (MIC) dianalisa secara statistika dengan menggunakan uji Anova: Two-Factor Without Replication dengan taraf kepercayaan p<0.05 dan diperoleh nilai isolat 6.159, sedangkan konsentrasinya yaitu 0.240. Hal ini bahwa tidak ada perbedaan antara jumlah isolat dan konsentrasi yang dibutuhkan pada bakteri Escherichia coli penghasil ESBLs.

4. SIMPULAN, SARAN, DAN REKOMENDASI

Nanoemulsi minyak lengkuas dengan ukuran 490, 3 nm mampu menghambat bakteri Escherchia coli penghasil Extended Spectrum Beta Lactamases (ESBLs) pada konsentrasi mulai 0,7 µg/ml dengan waktu inkubasi 24 jam dan 11,2 µg/ml dengan waktu inkubasi 48 jam. Saran dalam penelitian ini yakni diperlukan variasi formulasi fase organik dan fase air dan variasi waktu untuk pembuatan nanoemulsi dengan ukuran yang disyaratkan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, R., Sudarso, H. Dwi. 2010. Aktivitas Antibakteri Gel Ekstrak Lengkuas (Alpinia Galanga) Terhadap Pseudomonas aeruginosa dan Bacillus subtilis. Pharmacy. 7(3): 78-
- Arambewela, L. and W. Aravinda. 2006. Sri Lankan Medicinal plant Monograph and Analysis: Alpinia galangal Lakshmi Arambewela and Aravinda Wijesinghe. Colombo: National Science Foundation. 10(3): 955–590–042–6.
- Archer, N.K., M.J.Mazaitis, J.W. Custeron, J.G. Leid, M.E. Powers, M.E. Shirtliff. 2011. Staphylococcus aureus: Biofilm Properties, Regulation, and Roles in Human Disease.
- Landes Bioscience. 2 (5): 445-459.
 Bazargani, M.M, R. Jens. 2016. Antibiofilm Activity of Essential Oils and Plant Extracts Against Staphylococcus aureus dnd Escherichia coli Biofilms. Food Control. 61(2016): 156–164.
- Bisset, N.G and M.Wichtl. 2001. Herbal Drugs and Phytopharmaceuticals 2nd Edition. Medpharm Scientific Publishers. Germany.

 Bjarnsholt, T., H. Niels, C. Oana, J. Helle Krogh, S. Zhi-jun, M. Claus, J. Peter Østrup, M.
- Søren, G. Michael, and N. Tim Tolker. 2011. The Clinical Impact of Bacterial Biofilms. *International Journal of Oral Science*. 3: 55-65. doi: 10.4248/IJOS11026.

 Borucki MK, Peppin J D, White D. 2003. Variation in biofilm formation among strains of
- Listeria monocytogenes. Appl Environ Microbiol. 69(12): 73367342.
- Choi, Y., K. Hyun-A., K. Kyoung-Woong, and L. Byung-Tae. 2017. Comparative Toxicity of Silver Nanoparticles and Silver Ions to Escherichia coli. Journal of Environmental Sciences. doi.org/10.1016/j.jes.2017.04.028.
- D'urzo, N., M.Martinelli, A. Pezzicoli, V.D. Cesaire, V. Pinto, I. Margarit, J.L. Telford, and D. Malone. 2014. Applied and Environmental Microbiology. 80 (7):2176-2180.
- Donlan R.M. 2002. Biofilms: microbial life on surfaces. *Emerging Infectious Diseases*. 8(9): 881-890.
- Goncalves, M.D.S., C. Delattre, D. Balestrino, N. Carbonnel, R. Elboutachfaiti, A. Wadouachi, S. Badel, T. Bernadi, P. Michaud, C. Forestier. 2014. Antibiofilm activity: A Fuction of Klebsiella pneumonia Capsular Polysacharide. Plos One. 9 (6):1-12.
- Handajani, N.S., dan P. Tjahjadi. 2008. Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (Alpinia galanga) terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus spp. Penghasil Aflatoksin dan Fusarium moniliforme. Biodiversitas. 9(3): 161-164.
- Huang, L. 2015. Simulation and Evaluation of Different Statistical Functions for Describing Lag Time Distributions af a Bacterial Growth Curve. Microbial Risk Analysis. 000: 1
- Jefanni, V., Rastina, dan Ferasyi, T.R. 2017. Deteksi Cemaran Staphylococcus aureus Pada Daging Ayam yang dijual di Pasar Tradisional Ulee Kareng, JIMVET, 01 (4): 715 – 719.

- Jamal, M., A.Wisal, A. Saadia, J. Fazal, I. Muhammad, A.N. Muhammad, H. Tahir, A. Muhammad, R. Muhammad, and A.K. Muhammad. 2018. Bacterial Biofilm and
- Associated Infections. Journal of the Chinese Medical Association.81 (2018) 7–11. Jawetz, E., Melnick, J.L. and Adelberg, E.A. 2008. *Mikrobiologi kedokteran*. Edisi 23. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.
- Johann, D.D., and L.B Kevin. 2008. Extended-spectrum β-lactamase-producing Enterobacteriaceae: an emerging public-health concern. *Lancet Infect Dis*; 8: 159–66.
- Khoerunnisa, U. 2015. Studi Farmakognosi Rimpang dan Uji Aktivitas Antimikroba Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas (Alpinia galanga L). ADLN-Perpustakaan Universitas
- Airlangga.

 Khoiriyah, H., dan Ardiningsih, P. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* Sp. Red. JKK. 3 (4): 52 56.
- Kus J.V, Tullis E, Cvitkovitch D.G, Burrows L.L. 2004. Significant differences in type IV pilin allele distribution among Pseudomonas aeruginosa isolates from cystic fibrosis (CF) versus non-CF patients. *Microbiology* 150:1315-1326.
- Lewis K. Riddle of biofilm resistance. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*. 2001. 45(4): 999-1007.
 Liu, L., Yi Xu, Feiyun Cui, Ye Xia, Li Chen, Xiaojing Mou, Junjiang Lv. 2018. Monitoring
- of bacteria biofilms forming process by in-situ impedimetric biosensor chip. Biosensors and Bioelectronic. 2018: 1
- Lou, Z., C. Jie, Y. Fuhao, W. Hongxin, K. Xingran, M. Chaoyang, Z. Song. 2017. The Antioxidant, Antibacterial, Antibiofilm Activity of Essential Oil From Citrus medica L. var. sarcodactylis and Its Nanoemulsion. LWT - Food Science and Technology.
- Lu, W.C., H. Da-Wei, W. Chiun-C.R., Y. Ching-Hua, T. Jen-Chieh, H. Yu-Ting, and L. Po-Hsien. 2018. Preparation, Characterization, and Antimicrobial Activity Of Nanoemulsions Incorporating Citral Essential Oil. *Journal of food and drug analysis* 26–
- Nadhya N.F., Musofa R., and Manik R.W. 2015. Antibiotic Use Is Not a Risk Factor of Infection by Extended-Spectrum Beta-Lactamase Producing Bacteria in Dr. Soetomo Hospital Surabaya. 9(4): 150-156.
- Prasasti, D and T. Hertiani. 2010. Potensi Campuran Minyak Atsiri Rimpang Temulawak dan
- Daun Cengkeh sebagai Inhibitor Plak Gigi. *The Journal of Indonesia Medical Plant*. 3. Prasetya, Y.A. 2017. Identifikasi Gen Ctx-M pada *Esherichia coli* Penghasil *Extended Spectrum Beta-Lactamases* (ESBLs) di RSUD Dr. Soetomo Surabaya. *Jurnal Teknologi* Laboratorium. 6(2):56-60.
- Quatrin, P.M., Verdi, C.M., Ebling de Souza Má, Nunes de Godoi S., Klein B., Gundel A., Wagner R., de Almeida Vaucher R., Ourique A.F., and Vianna Santos R.C. 2017. Antimicrobial and antibiofilm activities of nanoemulsions containing Eucalyptus globulus oil against Pseudomonas aeruginosa and Candida spp, Microbial Pathogenesis. doi: 10.1016/j.micpath.2017.09.062. Quave CL, Plano LRW, Pantuso T, Bennett BC. 2008. Effects of extracts from Italian
- medicial plants. on planktonic growth, biofilm formation and adherence of methicillinresistant Staphylococcus aureus. Journal of Ethnopharmacology. 2008.118:418-28.
- Somers E.B., Wong A.C. 2004. Efficacy of two cleaning and sanitizing combinations on Listeria monocytogenes biofilms formed at low temperature on a variety of materials in the presence of ready-to-eat-meat residue. *Journal of Food Protection*. 67: 2218-2229.
- Sumayani, K. Rahayu, dan C. Yudi. 2008. Antibacterial Activity of Galangal Rhizome Juice In Different Concentration To The Growth of Aeromonas Hydrophila With In Vitro Method. *Berkala Ilmiah Perikanan*. 3(1): 83-87. Syahrurachman, A., *et al*. 2015. *Mikrobiologi Kedokteran*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Vita, D.D., Simonetti, G., Pandolfi, F., Costi, R., Santo, R. D., D'Auria F.D., and Scipione, L. 2016. Exploring the anti-biofilm activity of cinnamic acid derivatives in Candida albicans. Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters. 26 (24): 5931-5935.

 Yuharmen, Y. Eryanti, dan Nurbalatif. 2002. Uji Aktifitas Antimikroba Minyak Atsiri Dan
- Ekstrak Metanol Lengkuas Alpinia galanga Jurusan Kimia. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Riau.

10. PROSIDING UMS 1

ORIGINALITY REPORT

%
SIMILARITY INDEX

0%
INTERNET SOURCES

0%
PUBLICATIONS

O%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

Exclude quotes

On

Exclude matches

< 10%

Exclude bibliography (

10. PROSIDING UMS 1

PAGE 8

PAGE 9

10. PROSIDING UMS 1		
GRADEMARK REPORT		
FINAL GRADE	GENERAL COMMENTS	
/15	Instructor	
PAGE 1		
PAGE 2		
PAGE 3		
PAGE 4		
PAGE 5		
PAGE 6		
PAGE 7		