

ABSTRAK

Bawang dayak merupakan salah satu tanaman yang biasanya digunakan sebagai obat tradisional di daerah Kalimantan. Bawang dayak diketahui mengandung beberapa senyawa fitokimia seperti alkaloid, tanin, flavonoid dan glikosida yang dapat digunakan sebagai antibakteri. *Staphylococcus aureus* merupakan bakteri yang biasanya ditemukan sebagai kuman flora normal dan dapat menyebabkan keracunan makanan karena adanya kandungan enteroksin yang dihasilkan oleh bakteri tersebut. Penelitian ini dilakukan secara in-vitro dengan teknik kertas cakram (Kirby-Bauer) dengan memperhatikan uji stabilitas fisik terhadap suhu yang dapat mempengaruhi daya hambat *Staphylococcus aureus* akibat efek ekstrak etanol umbi bawang dayak konsentrasi 40% yang telah dilakukan uji stabilitas suhu. Kontrol positif adalah Clindamycin dan Kontrol negatif adalah DMSO. Hasil penelitian uji stabilitas suhu pada ekstrak etanol 40% terhadap *Staphylococcus aureus* menunjukkan bahwa pada suhu 4°C didapatkan diameter zona hambat dengan rata-rata 25,33 mm, pada suhu 20°C didapatkan diameter zona hambat dengan rata-rata 32,5 mm dan pada suhu 40°C didapatkan diameter zona hambat dengan rata-rata 29,83 mm. Sehingga yang paling signifikan dalam menghambat *Staphylococcus aureus* adalah pada suhu 20°C. Hasil uji *Kruskal Wallis* didapatkan nilai signifikansi 0,00 yang berarti suhu berpengaruh terhadap stabilitas ekstrak etanol bawang dayak dalam menghambat pertumbuhan *Staphylococcus aureus*.

Kata Kunci: Uji stabilitas suhu, Ekstraksi bawang dayak, *Staphylococcus aureus*