

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL LUAR</b>	
<b>HALAMAN JUDUL DALAM</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Penelitian Terdahulu .....	7
B. Landasan Teori .....	8
1. Nyamuk <i>Aedes aegypti</i> .....	8
a. Taksonomi.....	9
b. Daur Hidup <i>Aedes aegypti</i> .....	9
c. Morfologi dan Karakteristik <i>Aedes aegypti</i> .....	10
d. Bionomik Nyamuk <i>Aedes aegypti</i> .....	15
2. Atraktan Nyamuk .....	16
a. Definisi.....	16
b. Klasifikasi Senyawa Atraktan Nyamuk .....	17
3. Jamur Tiram .....	19
a. Klasifikasi Jamur Tiram Putih .....	19
b. Morfologi Jamur Tiram Putih .....	20
c. Kandungan Kimia Jamur Tiram.....	21
4. Fermentasi .....	21
a. Definisi Fermentasi .....	21
b. Biokimia Fermentasi .....	22
c. Klasifikasi Fermentasi.....	23
d. Mikroba Pelaku Fermentasi .....	23
5. Filtrat .....	24
a. Definisi Filtrat .....	24
b. Parameter Dasar Kualitas Filtrat .....	24

<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS</b>	
A. Kerangka Konsep.....	29
B. Hipotesis .....	30
<b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	31
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	33
1. Lokasi Penelitian .....	33
2. Waktu Penelitian .....	33
C. Objek Penelitian.....	33
D. Bahan, Alat dan Prosedur .....	33
1. Tahap Pra Eksperimen .....	33
2. Tahap Eksperimen.....	36
E. Variabel Penelitian.....	39
1. Klasifikasi Variabel Penelitian.....	39
2. Hubungan Antar Variabel .....	40
3. Definisi Operasional Variabel.....	40
F. Prosedur Pengumpulan Data .....	41
1. Sumber dan Jenis Data .....	41
2. Instrumen Penelitian.....	42
3. Teknik Pengumpulan Data.....	42
G. Analisis Data.....	42
<b>BAB V HASIL PENELITIAN</b>	
A. Gambaran Umum Penelitian.....	43
B. Pengukuran Suhu dan Kelembaban .....	44
C. Pengamatan Jumlah Nyamuk <i>Aedes aegypti</i> yang Terpikat pada Berbagai Macam Konsentrasi Atraktan.....	45
D. Analisis Perbedaan Rata-Rata Jumlah Nyamuk <i>Aedes aegypti</i> yang Tertarik pada Masing-Masing Konsentrasi Atraktan Fermentasi Filtrat Jamur Tiram.....	50
E. Analisis Konsentrasi Optimal Atraktan dari Setiap Perlakuan .....	53
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
A. Jumlah Nyamuk <i>Aedes aegypti</i> yang Terperangkap pada Atraktan.....	55
B. Pengukuran Suhu dan Kelembaban .....	57
C. Analisis Konsentrasi Fermentasi Filtrat Jamur Tiram sebagai Atraktan Nyamuk <i>Aedes aegypti</i> .....	58
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	65
B. Saran .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	67
<b>LAMPIRAN</b> .....	71

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Tabel II.1. Penelitian Terdahulu.....	7
Tabel IV.1. Definisi Operasional Variabel .....	40
Tabel V.1. Pengukuran Suhu Ruangan .....	44
Tabel V.2. Pengukuran Kelembaban Ruangan .....	45
Tabel V.3. Hasil Pengamatan Nyamuk <i>Aedes Aegypti</i> yang Terpikat pada Berbagai Macam Konsentrasi Atraktan Fermentasi Filtrat Jamur Tiram .....	46
Tabel V.4. Hasil Pengamatan Rerata Jumlah Nyamuk <i>Aedes Aegypti</i> yang Terperangkap pada Atraktan Fermentasi Filtrat Jamur Tiram Selama 24 Jam .....	50
Tabel V.5. Hasil Uji Normalitas Jumlah Nyamuk <i>Aedes Aegypti</i> yang Terperangkap pada Atraktan dengan Lama Pengamatan 6 Jam dan 24 Jam .....	51
Tabel V.6. Hasil Uji Perbedaan Rata-Rata Jumlah Nyamuk <i>Aedes Aegypti</i> yang Terperangkap pada Atraktan dengan Lama Pengamatan 6 Jam dan 24 Jam .....	51
Tabel V.7. Hasil Uji Lanjutan Terhadap Jumlah Nyamuk <i>Aedes Aegypti</i> yang Terpikat pada Atraktan Selama 6 Jam .....	53

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar II.1. Daur Hidup Nyamuk <i>Aedes sp.</i> .....	9
Gambar II.2. Telur <i>Aedes aegypti</i> .....	11
Gambar II.3. Bagian Abdomen Segmen Ke-8 Larva <i>Aedes aegypti</i> .....	12
Gambar II.4. Larva <i>Aedes aegypti</i> .....	12
Gambar II.5. Pupa <i>Aedes aegypti</i> .....	14
Gambar II.6. Morfologi Nyamuk <i>Aedes aegypti</i> Betina .....	15
Gambar II.7. Jamur Tiram Putih .....	20
Gambar III.1. Kerangka Konsep .....	29
Gambar IV.2. Desain Perangkap Nyamuk .....	36
Gambar IV.3. Hubungan Variabel .....	40
Gambar V.1. Diagram Batang Rata-Rata Jumlah Nyamuk yang Terperangkap pada Atraktan Tiap Jam Selama 6 Jam Pengamatan .....	49

## DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

### Daftar Singkatan :

DBD	: Demam Berdarah Dengue
DHF	: <i>Dengue Haemorrhagic Fever</i>
PERMENKES	: Peraturan Menteri Kesehatan
WHO	: <i>World Health Organization</i>
CFR	: <i>Case Fatality Rate</i>
pH	: <i>Potential of Hydrogen</i>
PSN	: Pemberantasan Sarang Nyamuk
TPA	: Tempat Penampungan Air
MSG	: Monosodium glutamat
ATP	: Adenosin trifosfat
CHs	: <i>Chalcone synthase</i>
<i>sp.</i>	: <i>Species</i>
w/v	: <i>weight per volume</i>
v/w	: <i>volume per weight</i>

### Daftar Simbol :

%	: Persen
°C	: Derajat Celcius
≥	: Lebih Dari
≤	: Kurang Dari
&	: Dan
/	: Atau
~	: Kisaran
±	: Kurang lebih
kg	: Kilo gram
mg	: Mili gram
ml	: Mili liter
L	: Liter
<i>p-</i>	: Para
$\beta$	: Beta

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Data Kasus Kejadian Demam Berdarah Dengue Tahun 2018
Lampiran 2	Data Kasus Kejadian Demam Berdarah Dengue Tahun 2019
Lampiran 3	Hasil Uji Kandungan Kuantitatif Fermentasi Filtrat Jamur Tiram
Lampiran 4	Hasil Studi Pendahuluan
Lampiran 5	Hasil Observasi Penelitian
Lampiran 6	<i>Output</i> Analisis Data
Lampiran 7	Prosedur Pembuatan Atraktan Jamur Tiram Sederhana
Lampiran 8	Dokumentasi
Lampiran 9	Lembar Persetujuan Artikel
Lampiran 10	Naskah Artikel
Lampiran 11	Kartu Bimbingan Skripsi