

Alur Pembuatan Ekstrak

1. Belimbing wuluh di potong-potong dan dijemur dengan cara tidak boleh terkena sinar matahari langsung



Gambar L1.1

2. Setelah dijemur, belimbing wuluh yang sudah kering di haluskan dengan cara di blender



Gambar L1.2

3. Direndam menggunakan pelarut



Gambar L1.3

4. Setelah direndam dan dibiarkan selama 1 hari, kemudian di ekstrak dengan cara destilasi



Gambar L1.4

Alur Penelitian

1. Pencampuran ekstrak



Gambar L2.1 Konsentrasi 3%



Gambar L2.2 Konsentrasi 4%



Gambar L2.3 Konsentrasi 5%



Gambar L2.4 Konsentrasi 6%



Gambar L2.5 Konsentrasi 7%

2. Memasukan larva



Gambar L2.6



Gambar L2.7



Gambar L2.8



Gambar L2.9



Gambar L2.10



Gambar L2.11



Gambar L2.12

3. Pengukuran Suhu ruang



Gambar L2.13



Gambar L2.14

4. Pengukuran Ph



Gambar L2.15



Gambar L2.16



Gambar L2.17



Gambar L2.18



Gambar L2.19



Gambar L2.20



Gambar L2.21