

## DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM .....	i
LEMBAR PERSYARATAN SEBUTAN .....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
SURAT PERNYATAAN .....	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah.....	5
1. Identifikasi Masalah .....	5
2. Batasan Masalah .....	5
C. Rumusan Masalah .....	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
1. Tujuan Umum.....	6
2. Tujuan Khusus.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Nyamuk .....	7
1. Taksonomi Nyamuk .....	7
2. Siklus Hidup Nyamuk .....	8
3. Bionomik Nyamuk .....	10
B. Penyakit tular vektor .....	14
C. Program Pengendalian Vektor .....	18
D. Mekanisme Nyamuk Tertarik Atrakta.....	22
E. Fermentasi .....	22
F. Singkong.....	23

1. Klasifikasi singkong.....	23
2. Kandungan kimia singkong .....	24
G. Ketan Putih .....	25
1. Klasifikasi Ketan Putih .....	25
2. Kandungan Kimia Ketan Putih .....	25
H. Air Kelapa.....	26
1. Klasifikasi Air Kelapa.....	26
2. Kandungan Kimia Air Kelapa.....	27
I. Kerangka Konsep.....	28
BAB III30 METODE PENELITIAN .....	30
A. Jenis Penelitian .....	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	30
C. Variabel dan Definisi Operasional Penelitian.....	31
1. Variabel Penelitian.....	31
2. Definisi Operasional .....	31
D. Rancangan Sampel.....	32
E. Alur Penelitian .....	33
1. Langkah – langkah Penelitian .....	33
2. Tahap Eksperimen.....	33
F. Metode Pengumpulan Data.....	35
1. Jenis data .....	35
2. Alat pengumpulan data .....	36
3. Teknik pengumpulan data .....	36
G. Pengolahan dan Analisis Data .....	36
1. Pengolahan Data .....	36
2. Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	38
A. Hasil Penelitian.....	38
B. Hasil Analisis Perbedaan Jumlah Nyamuk yang Terperangkap.....	46
BAB V PEMBAHASAN .....	49
A. Hasil Pembuatan fermentasi singkong, ketan putih, dan air kelapa .....	49
B. Pengukuran Suhu, Kelembaban, dan Pencahayaan di Dalam Rumah.....	50
C. Nyamuk yang Terperangkap pada Atraktan Fermentasi Singkong, Ketan Putih, dan Air Kelapa .....	52
D. Hasil Identifikasi Jenis Nyamuk yang Terperangkap .....	53

E. Hasil Analisis Uji Statistik Jumlah Nyamuk pada <i>Trapping</i> .....	54
F. Kelemahan Penelitian.....	55
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	56
A. Kesimpulan.....	56
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	