

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	x
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Walang Sangit ( <i>Leptocorisa oratorius Fabricius</i> ).....	8
1. Klasifikasi Walang Sangit .....	8
2. Prilaku Makan dan Sifat Merusak .....	9
B. Tumbuhan Sirih Sijau ( <i>Piper betle L.</i> ).....	10
1. Klasifikasi Tumbuhan Sirih Hijau.....	10
2. Kandungan Fitokimia Tumbuhan Sirih Hijau).....	11
3. Toksisitas Tumbuhan Sirih Hijau .....	13
C. Tumbuhan Sirih Merah ( <i>Piper crocatum Ruiz &amp; Pav.</i> ) .....	13
1. Klasifikasi Tumbuhan Sirih Merah .....	13
2. Kandungan Fitokimia Tumbuhan Sirih Merah.....	14
3. Toksisitas Tumbuhan Sirih Merah .....	15
D. Toksisitas .....	15
E. Alat Pengujian Toksisitas pada Serangga .....	17
<b>BAB III. LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. Landasan Teori.....	18
B. Hipotesis.....	20
<b>BAB IV. METODE PENELITIAN</b>	
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
B. Bahan.....	21
C. Alat .....	23
D. Prosedur Kerja .....	23
E. Analisis Data .....	32
F. Alur Penelitian .....	33

<b>BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Identifikasi Walang Sangit.....	34
B. Modifikasi Design Olfaktometer.....	37
C. Toksisitas Ekstrak Sirih Hijau dan Sirih Merah pada Walang sangit .....	39
D. Toksisitas Fraksi Gabungan Ekstrak Klorofom Sirih Merah .....	44
E. Toksisitas Refraksi terhadap Walang Sangit.....	49
F. Golongan Senyawa pada Ekstrak, Fraksi Gabungan dan Refraksi Terpoten .....	53
<b>BAB VI. PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	68
B. Saran.....	68
<b>RINGKASAN</b> .....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	72
<b>LAMPIRAN</b> .....	76

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Komposisi dan jenis pelarut yang digunakan dalam fraksinasi .....	29
Tabel 4.2 Komponen untuk identifikasi golongan Senyawa .....	32
Tabel 5.1 Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid pada Sampel Uji .....	54
Tabel 5.2 Identifikasi Golongan Senyawa Alkaloid pada Sampel Uji .....	57
Tabel 5.3 Identifikasi Golongan Senyawa Tanin pada Sampel Uji .....	61
Tabel 5.4 Identifikasi Golongan Senyawa Terpenoid pada Sampel Uji .....	64

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Walang sangit.....	9
Gambar 2.2 Tumbuhan Sirih Hijau.....	11
Gambar 2.3 Tumbuhan Sirih Merah .....	14
Gambar 2.4 Olfaktometer.....	17
Gambar 4.1 Olfaktometer Netto (2013).....	24
Gambar 4.2 Olfaktometer Hasil Modifikasi.....	27
Gambar 4.3 Alur Penelitian.....	33
Gambar 5.1 Femur Belakang pada Walang Sangit .....	36
Gambar 5.2 Abdomen pada Walang Sangit.....	36
Gambar 5.3 Olfaktometer.....	38
Gambar 5.4 Detail Olfaktometer Hasil Modifikasi.....	39
Gambar 5.5 Diagram Nilai LC 10 Ekstrak Klorofom dan Metanol <i>P. crocatum</i> Ruiz & Pav. dan <i>p. betle</i> L. ....	41
Gambar 5.6 Hasil Monitoring KLT .....	45
Gambar 5.7 Rerata Kematian Walang Sangit pada Fraksi Gabungan .....	46
Gambar 5.8 Rata-Rata Kematian Walang Sangit pada Refraksi.....	50
Gambar 5.9 Hasil Identifikasi Golongan Senyawa Falvonoid.....	55
Gambar 5.10 Hasil Identifikasi Golongan Senyawa Alkaloid .....	58
Gambar 5.11 Hasil Identifikasi Golongan Senyawa Tanin.....	62
Gambar 5.12 Hasil Identifikasi Golongan Senyawa Terpenoid.....	65

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data dan Analisis Probit Kematian Walang Sangit .....	77
Lampiran 2. Rerata Kematian Walang Sangit pada Fraksi Gabungan.....	79
Lampiran 3. Rerata Kematian Walang Sangit pada Refraski .....	80
Lampiran 4. Dokumentasi Hasil Fraksinasi .....	81
Lampiran 5. Proses Aplikasi Ekstrak, Fraksi dan Refraksi.....	83