

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
PENGESAHAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
BAB I.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Tinjauan Pustaka	3
1. Larvasida.....	3
2. Granul	4
3. Nyamuk <i>Aedes aegypti</i>	5
4. Cengkeh	10
5. Sereh dapur	12
6. Kromatografi Lapis Tipis (KLT)	13
7. Kromatografi Gas – Spektrometri Massa	14

8.	Destilasi Air-Uap Air	15
9.	Destilasi Stahl	15
E.	Landasan teori	16
F.	Hipotesis	18
BAB II.....		19
A.	Bahan dan Alat Penelitian.....	19
1.	Bahan Penelitian	19
2.	Alat Penelitian.....	20
B.	Jalannya Penelitian.....	20
1.	Pengumpulan bahan	20
2.	Identifikasi daun cengkeh dan herba sereh dapur	20
3.	Destilasi minyak atsiri.....	20
4.	Kontrol kualitas minyak atsiri.....	21
5.	Pembuatan granul minyak cengkeh. granul minyak sereh dapur, granul kombinasi minyak cengkeh:sereh dapur (1:1), dan granul kombinasi minyak cengkeh:sereh dapur (1:9)	23
6.	Pengujian aktivitas larvasida.....	24
7.	Uji aktivitas larvasida granul temefos terhadap <i>Ae. aegypti</i> L.	26
8.	Penetapan kadar minyak atsiri pada granul minyak cengkeh, minyak sereh dapur, kombinasi minyak cengkeh:sereh dapur (1:1) dan kombinasi minyak cengkeh:sereh dapur (1:9) dengan destilasi Stahl ...	27
11.	Uji kualitatif kandungan minyak atsiri dalam granul kombinasi minyak atsiri cengkeh:sereh dapur (1:9) dengan metode KLT.....	28
C.	Cara Analisis Data	28
BAB III		29

A.	Pengumpulan bahan	29
B.	Identifikasi sereh dapur dan daun cengkeh	29
C.	Destilasi minyak atsiri.....	30
D.	Kontrol kualitas minyak atsiri.....	32
1.	Pemeriksaan organoleptis minyak atsiri	32
2.	Penetapan indeks bias minyak atsiri	33
3.	Penetapan bobot jenis minyak atsiri.....	34
4.	Pemeriksaan komponen minyak atsiri dengan <i>GC-MS</i>	35
E.	Pembuatan granul minyak atsiri.....	36
F.	Aktivitas Larvasida	39
1.	Uji Pendahuluan.....	39
2.	Uji Akhir	40
G.	Penetapan Kadar Minyak Atsiri dalam Granul dengan Destilasi Stahl ..	42
H.	Profil Kromatogram KLT Minyak dan Granul	44
BAB IV	49
A.	Kesimpulan	49
B.	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel I.	Formula granul minyak cengkeh, granul minyak serih dapur, granul kombinasi minyak cengkeh:serih dapur (1:1) dan granul kombinasi minyak cengkeh:serih dapur (1:9).....	24
Tabel II.	Hasil Destilasi Minyak Atsiri Daun Cengkeh dan Herba Serih Dapur ..	31
Tabel III.	Hasil Pemeriksaan Organoleptis Minyak Atsiri	32
Tabel IV.	Organoleptis Minyak Serih Dapur dan Minyak Cengkeh Berdasarkan SNI.....	33
Tabel V.	Bobot Jenis Minyak Atsiri Herba Serih Dapur dan Daun Cengkeh	34
Tabel VI.	Komponen Minyak Atsiri Daun Cengkeh dan Minyak Atsiri Herba Serih Dapur Hasil Destilasi.....	35
Tabel VII.	Rendemen, Warna dan Aroma Granul	37
Tabel VIII.	Hasil Uji Pendahuluan Aktivitas Larvasida Granul Minyak Cengkeh, Minyak Serih Dapur, Kombinasi Minyak Cengkeh:Serih Dapur (1:1) dan Kombinasi Minyak Cengkeh:Serih Dapur (1:9).....	39
Tabel IX.	Aktivitas Larvasida dari Granul Minyak Daun Cengkeh, Herba Serih Dapur dan Kombinasi Minyak Cengkeh:Serih Dapur (1:1) dan Kombinasi Minyak Cengkeh:Serih Dapur (1:9)	40
Tabel X.	Hasil Uji Aktivitas Granul Minyak Atsiri.....	41
Tabel XI.	Kadar Minyak dalam Granul Sebelum dan Sesudah Pengeringan.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Siklus hidup <i>Ae. aegypti</i> (CDC, 2012).....	6
Gambar 2.	Telur Nyamuk <i>Ae. aegypti</i> (CDC, 2012)	6
Gambar 3.	Pupa Nyamuk <i>Ae. aegypti</i> (CDC, 2012).....	7
Gambar 4.	Nyamuk Dewasa <i>Ae. aegypti</i> (CDC, 2012)	8
Gambar 5.	Alat Destilasi Stahl.....	27
Gambar 6.	Daun Cengkeh Gugur dan Herba Sereh Dapur	30
Gambar 7.	Minyak Atsiri Daun Cengkeh dan Minyak Atsiri Herba Sereh Dapur.....	33
Gambar 8.	Bentuk dan Warna Granul yang Dihasilkan.....	38
Gambar 9.	Profil Kromatogram KLT Minyak dan Granul	45
Gambar 10.	Struktur Kimia Eugenol dan Sitral.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Pembuatan granul dengan berbagai Komposisi Minyak Atsiri ...	54
Lampiran 2.	Perhitungan LC_{50} dan LC_{90} dari granul minyak atsiri daun cengkeh, herba serih dapur, kombinasi minyak atsiri daun cengkeh:herba serih dapur (1:1) dan kombinasi minyak cengkeh:serih dapur (1:9)	55
Lampiran 3.	Perhitungan LC_{50} dan LC_{90} temefos	91
Lampiran 4.	Pembuatan larutan uji untuk sampel KLT.....	95
Lampiran 5.	Hasil determinasi herba serih dapur dan tanaman cengkeh	96
Lampiran 6.	Hasil analisis indeks bias minyak atsiri.....	98
Lampiran 7.	Hasil analisis GC-MS minyak atsiri daun cengkeh dan herba serih dapur.....	99
Lampiran 8.	Surat keterangan selesai penelitian di Laboratorium Parasitologi dan Laboratorium Biologi Farmasi	116
Lampiran 9.	Tabel-tabel untuk analisis probit.....	119