

ABSTRAK

FERMENTASI GULA SEBAGAI ATRAKTAN ALAMI PADA TEMPAT PERINDUKAN NYAMUK *Aedes* sp. DI LINGKUNGAN FMIPA UNIVERSITAS LAMPUNG

Oleh

SEKAR PRATIWI

Berbagai penyakit yang ditularkan oleh nyamuk terutama nyamuk *Aedes* sp. masih banyak terjadi di berbagai daerah baik di kota maupun di desa, sehingga dibutuhkan upaya pengendalian untuk mengurangi jumlah nyamuk *Aedes* sp. Atraktan merupakan suatu senyawa yang dapat mempengaruhi perilaku nyamuk bahkan dapat menurunkan angka populasi nyamuk secara langsung. Fermentasi gula dapat dijadikan sebagai atraktan alami, larutan ini menghasilkan senyawa karbondioksida yang dapat menjadi daya tarik bagi nyamuk, sehingga nyamuk tertarik mendekati *ovitrap*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula gula merah dan ragi tape pada *ovitrap* sebagai atraktan terhadap jumlah telur *Aedes* sp. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 kali ulangan. Data dianalisis dengan menggunakan uji *Analysis of Variance* (ANOVA) dan apabila terjadi perbedaan yang signifikan antar perlakuan maka uji dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula fermentasi P1 (50 gr gula merah+ 1

gr ragi tape) ditemukan sebanyak 15 butir telur *Aedes* sp. pada *ovitrap* dengan presentase sebesar 50%, uji ANOVA menunjukkan nilai $p=0,302$ lebih besar dari 0,05 yang berarti bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antar perlakuan.

Kata Kunci : *Aedes* sp., atraktan, fermentasi gula