

## DAFTAR ISI

	Hal
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Urgensi Penelitian.....	2
1.3 Tujuan Khusus .....	3
1.4 Target Temuan .....	3
1.5 Kontribusi .....	3
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
2.1 Gulma Teki ( <i>C. rotundus</i> ).....	4
2.2 Kerugian Akibat Gulma Teki ( <i>C. rotundus</i> ).....	5
2.3 Temulawak ( <i>C. xanthorrhiza</i> Roxb).....	7
2.2 Klasifikasi Temulawak ( <i>C. xanthorrhiza</i> Roxb).....	7
2.3 Morfologi Temulawak ( <i>C. xanthorrhiza</i> Roxb).....	8
2.4 Kandungan Rimpang Temulawak ( <i>C. xanthorrhiza</i> Roxb).....	9
2.4 Ketapang ( <i>T. catappa</i> L).....	10
2.4.1 Klasifikasi Ketapang ( <i>T. catappa</i> L) .....	10
2.4.2 Morfologi Ketapang ( <i>T. catappa</i> L) .....	11
2.4.3 Kandungan Daun Ketapang ( <i>T. catappa</i> L).....	12
2.5 Mangga ( <i>M. indica</i> L).....	13
2.5.1 Klasifikasi Mangga ( <i>M. indica</i> L) .....	13

2.5.2	Morfologi Mangga ( <i>M. indica</i> L) .....	13
2.5.3	Kandungan Daun Mangga ( <i>M. indica</i> L).....	14
2.6	Babandotan ( <i>Ageratum conyzoides</i> ).....	15
2.6.1	Klasifikasi Babandotan ( <i>A. conyzoides</i> ) .....	15
2.6.2	Morfologi Babandotan ( <i>A. conyzoides</i> ).....	16
2.6.3	Kandungan Babandotan ( <i>A. conyzoides</i> ).....	16
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN.....</b>		<b>17</b>
3.1	Tempat dan Waktu.....	17
3.2	Desain/Rancangan Penelitian .....	17
3.3	Bahan dan Peralatan Penelitian.....	18
3.4	Tahapan Penelitian.....	19
3.5	Pengamatan dan Indikator .....	21
3.6	Bagan dan Alur Penelitian .....	23
3.7	Jadwal Penelitian .....	24
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>25</b>
4.1	Tinggi Gulma .....	25
4.2	Panjang Akar Gulma .....	27
4.3	Berat Basah Gulma .....	29
4.4	Berat Kering Gulma .....	31
<b>BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>33</b>
5.1	Kesimpulan.....	33
5.2	Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>34</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>36</b>
1.	Layout Penelitian .....	36
2.	Pengamatan Tinggi Gulma Awal .....	37
3.	Pengamatan Tinggi Gulma 1 MSA .....	38

4. Pengamatan Tinggi Gulma 2 MSA .....	39
5. Pengamatan Tinggi Gulma 3 MSA .....	40
6. Pengamatan Tinggi Gulma 4 MSA .....	41
7. Pengamatan Panjang Akar Gulma 4 MSA .....	42
8. Pengamatan Berat Basah Gulma 4 MSA .....	43
9. Pengamatan Berat Kering Gulma 4 MSA .....	44
10. Proses Pembuatan Ekstrak.....	45
11. Pembuatan Media Tanam .....	46
12. Pengamatan Tinggi Gulma Sebelum Aplikasi.....	47
13. Pengaplikasian Bioherbisida Beberapa Jenis Ekstrak Alelopati	47
14. Pengamatan Tinggi Gulma 1 MSA .....	48
15. Pengamatan Tinggi Gulma 2 MSA .....	49
16. Pengamatan Tinggi Gulma 3 MSA .....	50
17. Pengamatan Tinggi Gulma 4 MSA .....	51
18. Pengukuran Panjang Akar Gulma .....	52
19. Penimbangan Berat Basah Gulma .....	53
20. Gulma Dimasukkan Kedalam Oven .....	53
21. Penimbangan Berat Kering Gulma.....	54