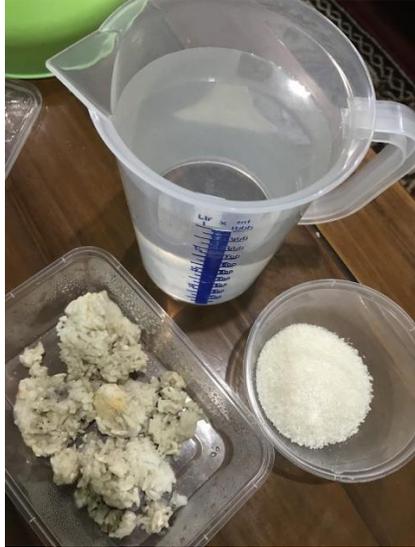


## LAMPIRAN C DOKUMENTASI

### A. Pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL) Nasi Basi



Penyiapan bahan baku yang digunakan yaitu nasi basi, gula pasir dan air



Menimbang nasi basi sebanyak 100 gram



Mendiamkan nasi basi di dalam wadah tertutup selama 5 hari



Nasi basi setelah didiamkan selama 5 hari, terdapat jamur



Menimbang gula pasir sebanyak 50 gram



Melarutkan gula pasir ke dalam 1 liter air



Mencampurkan nasi berjamur dengan larutan gula



Fermentasi MOL nasi basi selama 7 hari



MOL setelah 7 hari, Mol Siap digunakan

## B. Pembuatan Pupuk Organik Cair



Persiapan bahan baku ( air, MOL nasi basi dan molase)



Menimbang daun kersen sebanyak 300 gram



Menimbang kulit pisang sebanyak 300 gram



Daun Kersen setelah di haluskan dengan air



Kulit pisang setelah diharuskan dengan air



Mencampurkan bahan baku yang telah dihaluskan



Mengukur volume MOL nasi basi (40, 60 dan 80 ml)



Mencampurkan MOL nasi basi ke dalam campuran bahan baku



Mengukur volume molase sebanyak 50 ml



Memasukkan molase ke dalam Campuran dan mengaduk hingga merata



Memasukkan campuran ke dalam fermentor dan Menutup fermentor dengan tutup yang telah diberi selang aliran gasebelumnya



Melakukan fermentasi selama 7, 12, dan 18 hari



Setelah proses fermentasi



Setelah 7 hari fermentasi, terdapat bercak putih pada permukaan campuran



Pengambilan sampel pupuk organik cair



Melakukan pengukuran pH pada setiap sampel pupuk organik cair