

**PEMBUATAN LARUTAN ECO ENZYME DARI LIMBAH  
ORGANIK JERUK BALI, LABU KUNING, KANGKUNG,  
SAWI PUTIH DAN PEPAYA DARI PASAR INDUK  
GEDEBAGE KOTA BANDUNG**

**KARYA TULIS ILMIAH**

**SYIFA NAJMA WULJANAH**

**31181059**



**FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS BHAKTI KENCANA  
PROGRAM PENDIDIKAN DIPLOMA III  
PROGRAM STUDI FARMASI  
BANDUNG  
2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PEMBUATAN LARUTAN ECO ENZYME DARI LIMBAH ORGANIK  
JERUK BALI, LABU KUNING, KANGKUNG, SAWI PUTIH DAN  
PEPAYA DARI PASAR INDUK GEDEBAGE KOTA BANDUNG**

Untuk memenuhi salah satu syarat Sidang Ahli Madya  
Program Pendidikan Diploma Tiga

**SYIFA NAJMA WULJANAH**  
**31181059**

Bandung, Juli 2021

Pembimbing I

A handwritten signature in black ink, consisting of a large oval shape followed by the initials 'RS'.

(apt. Drs. Rahmat Santoso. MH. Kes., M.Si.)

Pembimbing II

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Purwaniati' with a date '27' written below it.

(apt. Purwaniati, M. Si.)

**PEMBUATAN LARUTAN ECO ENZYME DARI LIMBAH ORGANIK  
JERUK BALI, LABU KUNING, KANGKUNG, SAWI PUTIH DAN  
PEPAYA DARI PASAR INDUK GEDEBAGE KOTA BANDUNG**

SYIFA NAJMA WULJANAH

31181059

**ABSTRAK**

Eco-enzyme adalah larutan zat organik kompleks yang diproduksi dengan proses fermentasi sisa sampah organik, air, dan molas. Sehingga limbah organik yang telah dibuang dan tidak digunakan lagi dapat di manfaatkan sebagai produk yang ramah lingkungan. Larutan eco-enzyme ini berwarna coklat pekat dan aroma asam yang kuat. Penelitian ini memfokuskan pada pembuatan larutan eco-enzyme dari limbah organik jeruk bali, labu kuning, kangkung, sawi putih dan pepaya dari pasar induk gedebage kota Bandung yang bertujuan unuk mengetahui parameter evaluasi dan mengetahui prosedur pembuatan eco-enzyme, menggunakan limbah organik. Dengan menggunakan metode ekperimental, lrutan ec-enzyme dibuat dengan 1 bagian molase, 3 bagian buah dan sayur, dan 10 bagian air bersih kemudian difermentasikan selama 3 bulan untuk dijadikan larutan eco-enzyme. Untuk 1 bulan pertama dilakukan pengujian secara priodik, sampel diambil setiap 2 hari sekali dan dilakukan evaluasi untuk mengetahui parameter evaluasi meliputi organoleptik, pH dan viskositas sesuai prosedur pengujian yang ditetapkan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan eco-enzyme yang baik berwarna coklat pekat, aroma asam segar khas fermentasi dan mendapatkan pH yang stabil dengan pH 4.0 menunjukkan eco-enzyme yang dihasilkan bersifat asam yang memiliki manfaat seperti penangkal radiasi, menjernihkan saluran air, pembersih lantai, disinfektan organik dll.

**Kata kunci :** eco-enzyme, fermentasi, limbah organik

**MANUFACTURING OF ECO ENZYME SOLUTION FROM ORGANIC  
WASTE OF GRAPEFRUIT, PUMPKIN, WATER SPINACH, CHINESE  
CABBAGE AND PAPAYA FROM GEDEBAGE MARKET, BANDUNG  
CITY**

SYIFA NAJMA WULJANAH

31181059

**ABSTRACT**

*Eco-enzyme is a solution of complex organic substances produced by the fermentation process of organic waste, water, and molasses. So that organic waste that has been disposed of and is no longer used can be utilized as an environmentally friendly product. This eco-enzyme solution is dark brown in color and has a strong sour aroma. This research focuses on making eco-enzyme solutions from organic waste of grapefruit, pumpkin, water spinach, chicory and papaya from the main market of gedebage in Bandung, which aims to determine the evaluation parameters and know the procedure for making eco-enzymes, using organic waste. By using an experimental method, the ec-enzyme solution was made with 1 part molasses, 3 parts fruit and vegetables, and 10 parts clean water and then fermented for 3 months to make an eco-enzyme solution. For the first 1 month, periodic testing was carried out, samples were taken every 2 days and evaluated to determine the evaluation parameters including organoleptic, pH and viscosity according to the specified test procedure. The results of this study show that a good eco-enzyme is dark brown in color, has a fresh sour aroma typical of fermentation and gets a stable pH with a pH of 4.0 indicating that the resulting eco-enzyme is acidic which has benefits such as antidote to radiation, purify waterways, floor cleaners, disinfectants. organic etc.*

**Keywords:** *eco-enzyme, fermentation, organic waste*

## KATA PENGANTAR

Assalamu'allaikum.Wr.Wb.

Allhamdulillah puji serta syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT dengan rahmat, karunia, serta ridho-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan karya Tulis Ilmiah dengan baik. Dengan judul “pembuatan larutan eco enzyme dari limbah organik jeruk bali, labu kuning, kangkung, sawi putih dan pepaya dari pasar induk gedebage kota bandung”.

Karya tulis ilmiah (KTI) dilakukan oleh mahasiswa prodi Diploma III Farmasi semester VI sebagai salah syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Farmasi pada Program Studi Diploma III farmasi di Universitas Bhakti Kencana Bandung. Dalam penyusunan laporan karya Tulis Ilmiah (KTI) ini tidak sedikit kesulitan serta hambatan, baik dalam segi penyusunan kata-katanya yang tidak tersusun secara baik, namun berkat dorongan, dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak. untuk itu penulis ingin mengucapkan rasa syukur serta banyak terimakasih kepada:

1. Keluarga besar khususnya kedua orangtua tercinta senantiasa medoakan, membagikan nasihat serta sudah memberikan begitu banyak dorongan dan support yang begitu besar selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
2. apt. Drs. Rahmat Santoso. MH. Kes., M.Si. selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan saran dan bimbingan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Apt. Purwaniati, M. Si. selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan saran dan bimbingan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. Sahabat SSS (Susah Senang Sasarengan) yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama perkuliahan hingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Kepada pak oleh yang sudah berkenan membantu selama proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

6. Seluruh teman-teman seperjuangan program studi Ahli Madya Farmasi Universitas Bhakti Kencana Bandung angkatan 2018 serta seluruhnya pihak yang ikut serta, berkenan memberikan dukungan serta dorongan

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan, oleh karna itu penulis dengan senang hati menerima kritik serta masukan demi kemajuan penulis di masa yang akan datang. Penulis berharap mudah- mudahan laporan ini bermanfaat terutama untuk penulis, serta seluruh pihak yang membaca.

Wassalamu'allaikum.Wr.Wb.

Bandung, Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1 Latar Belakang.....	1
I.2 Rumusan Masalah.....	2
I.3 Tujuan Penelitian .....	2
I.4 Manfaat Penelitian .....	3
I.5 Waktu Dan Tempat Penetian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
II.1 Sampah .....	4
II.2 Eco-Enzyme .....	6
II.3 Jeruk Bali ( <i>Citrus Maxima</i> ).....	9
II.4 Labu ( <i>Cucurbita Moschata</i> ) .....	10
II.5 Kangkung ( <i>Ipomea Aquatic Forsk</i> ).....	11
II.6 Sawi Putih ( <i>Brassica Juncea L.</i> ) .....	12
II.7 Pepaya ( <i>Carica Pepaya Linn</i> ) .....	13
II.8 Evaluasi Larutan Eco-Enzyme .....	14
BAB III METODE PENELITIAN .....	15
BAB IV ALAT DAN BAHAN .....	16
IV.1 Alat.....	16
IV.2 Bahan .....	16
IV.3 Prosedur Pembuatan Eco-Enzyme.....	16
IV.4 Prosedur Evaluasi .....	17

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	23
VI.1 Kesimpulan .....	23
VI.2 Saran .....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	24
LAMPIRAN .....	26



## DAFTAR GAMBAR

Gambar II.2.3 Maggot atau <i>Larva Lalat Black Soldier Fly</i> .....	8
Gambar II.2.3 Jamur atau Pitera .....	9
Gambar II.3.1 Jeruk Bali ( <i>Citrus maxima</i> ) .....	9
Gambar II.4.1 Labu ( <i>Cucurbita Moschata</i> ).....	10
Gambar II.5.1 Kangkung ( <i>Ipomea Aquatic Forsk</i> ).....	11
Gambar II.6.1 Sawi Putih ( <i>Brassica Juncea L.</i> ) .....	12
Gambar II.7.1 Pepaya ( <i>Carica Pepaya Linn</i> ) .....	13

## DAFTAR TABEL

Table 5.1 parameter Hasil Uji Organoleptik dan pH .....	20
Table 5.2 Hasil <i>Eco-Enzyme</i> Selama 3 Bulan .....	20

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Sumber Sampah Pasar Gedebage .....	26
Lampiran 2 Proses Pengeringan .....	26
Lampiran 3 Perajangan .....	27
Lampiran 4 Penimbangan Limbah Organik .....	27
Lampiran 5 Penimbangan Molase Dan Proses Pembuatan .....	28
Lampiran 6 Evaluasi PH, Organoleptik.....	29
Lampiran 7 Sampel <i>eco-enzyme</i> .....	29

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang**

Di Indonesia terdapat sebagian kota-kota besar yang sedang berjuang menanggulangi permasalahan sampah pada saat ini antara lain Bandung, Surabaya, dan Jakarta. Jumlah total sampah organik yang di hasilkan kurang lebih 80%, yang hanya dilihat sebagai sisa serta tidak mempunyai nilai ekonomi. Dari aktivitas manusia vlume sampah yang dihasilkan kurang lebih 0,5 kg/hari, sehingga untuk kota besar yang mempunyai penduduk sekitar 1 juta orang menghasilkan sampah kurang lebih 500 ton/ hari. Semakin bertambahnya jumlah sampah yang di buang akan terus meningkat dengan bertambahnya jumlah penduduk. Apabila jumlah sampah yang di buang melampaui batas, maka akan terjadi kerusakan alam ataupun lingkungan yang dapat mengganggu kesehatan penduduk dekat (Pranata et al.)

Sampah merupakan sisa aktivitas sehari-hari manusia maupun proses alam yang berupa padat ataupun semi padat, yang berupa zat organik ataupun anorganik, yang bersifat mudah terurai ataupun tidak mudah terurai yang telah di anggap tidak dapat digunakan kembali yang dibuang ke lingkungan oleh pemakai sebelumnya, namun tetap bisa dipakai apabila dikelola kembali sesuai dengan tahapan prosedur yang benar. Contoh sampah organik, sampah organik merupakan sampah yang mengalami proses pelapukan dan terurai menjadi bahan yang lebih kecil dan tidak beraroma yang tidak sedap (Rochyani et al.).

Pencemaran sampah (limbah) dari suatu kegiatan dari pasar, dan sampah (limbah) yang sering dijumpai disekitar kita seperti tulang ikan, sisa makanan, sayuran, buah-buahan, serta deun-daun yang berjatuhan dari pohon. Sampah ini termasuk kedalam kelompok sampah organik yang dapat di daur ulang. Dalam pemanfaatan dan pengolah sampah organik yaitu dengan mengkonversinya menjadi cairan *eco- enzyme* (Fauzia Ernisa, 2007).

Eco-enzyme merupakan cairan zat organik kompleks dibuat dengan proses fermentasi dari sampah organik, air, dan molase. Larutan *eco-enzyme* berwarna coklat pekat serta aroma asam yang kuat. Adapaun manfaat *eco-enzyme* yaitu berdasarkan kegunaannya dimana *eco-enzyme* yang dapat digunakan sebagai pengusir berbagai hama tanaman, pembersih serbaguna, sebagai pupuk dan dapat digunakan sebagai pelestarian lingkungan. Eco-enzyme dapat menetralkan berbagai macam polutan yang mencemari lingkungan penduduk sekitar, sumber *eco-enzyme* yaitu dari pemanfaatan berbagai macam bahan baku organik seperti sayur-mayur dan buah. Pada penelitian ini *eco-enzyme* dibuat dari sisa/sampah organik yaitu sampah dari sayur dan buah-buahan yang berasal dari kegiatan pasar (Ramadani et al.)

## **I.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana parameter masing-masing evaluasi (Organoleptik, pH dan Viskositas) dari cairan *eco-enzyme* yang dihasilkan dengan menggunakan limbah organik dari jeruk bali, labu kuning, kangkung, sawi putih dan pepaya?
2. Bagaimana prosedur pembuatan larutan *eco-enzyme* dari limbah organik jeruk bali, labu kuning, kangkung, sawi putih dan pepaya

## **I.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui parameter masing-masing evaluasi (Organoleptik, pH dan Viskositas) dari cairan *eco-enzyme* yang dihasilkan dengan menggunakan limbah organik dari jeruk bali, labu kuning, kangkung, sawi putih dan pepaya.
2. Mengetahui prosedur pembuatan larutan *eco-enzyme* dari limbah organik jeruk bali, labu kuning, kangkung, sawi putih dan pepaya.

#### **I.4 Manfaat Penelitian**

1. Meningkatkan keterampilan dalam pemanfaatan limbah organik jeruk bali, labu kuning, kangkung, sawi putih dan pepaya menjadi produk yang ramah lingkungan.
2. Dapat mengurangi sampah organik seperti sampah sayur dan buah-buahan yang terdapat di pasar tradisional, sehingga dapat mengurangi terjadi kerusakan alam atau lingkungan yang mengganggu kesehatan masyarakat sekitar.

#### **I.5 Waktu Dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 05 Juni 2021 s/d 24 Juli 2021 yang dilaksanakan dipasar induk Gedebage dan di laboratorium PT. Questa Abadi.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **II.1 Sampah**

#### **II.1.1 Pengertian Sampah**

Sampah merupakan sisa dari aktivitas manusia, ataupun proses alam yang berbentuk padat ataupun semi padat yang berupa zat organik ataupun anorganik bersifat bisa terurai ataupun tidak bisa terurai yang dianggap tidak bermanfaat lagi serta dibuang ke lingkungan sekitar. Sampah yang bersifat padat terdiri dari zat organik serta zat anorganik yang telah dianggap tidak dapat digunakan lagi akan tetapi dalam keadaan dan pengelolaan tertentu limbah masih dapat digunakan serta harus diolah kembali agar tidak mencemari lingkungan dan tidak dapat mengganggu kesehatan masyarakat sekitar. (UU RI No. 18, 2008).

Sampah organik yaitu mengalami proses pelapukan (dekomposisi) dan tidak berbau, sampah organik umumnya bersumber dari makhluk hidup, seperti manusia, tanaman, ataupun hewan. Sampah organik dibedakan menjadi dua bagian diantaranya yaitu sampah organik kering, umumnya yang bersumber dari bahan yang memiliki kandungan airnya sedikit, dan sampah organik basah umumnya bersumber bahan yang memiliki kandungan airnya cukup besar. Sampah organik memiliki banyak manfaat salah satunya ialah sebagai pupuk organik serta penyubur tanah (Wiryo et al.)

#### **II.1.2 Jenis Jenis Sampah**

Berdasarkan konsistensi kategori sampah pada prinsipnya dibagi menjadi 3 sebagai berikut :

1. Sampah cair
2. Sampah padat
3. Sampah dalam bentuk gas

Sedangkan berdasarkan komponennya sampah di untuk jadi 2 tipe sebagai berikut :

1. Sampah organik: sampah yang mempunyai kandungan senyawa organik karena tersusun unsur- unsur C, H, O, N dll (pada biasanya sampah organik bisa terurai secara alami oleh mikroorganisme). Contoh makanan, sayur-mayur, buah- buahan kertas, kayu, daun, plastik, dan kain.
2. Sampah anorganik: sampah yang mempunyai kandungan bahan nonorganik sampah ini tidak mudah terurai oleh mikroorganisme. Contoh: logam, kaleng, kaca dan alumunium (Kataren Yohana 2018).

### **II.1.3 Sumber Sampah**

1. Sumber dari pemukiman

Sampah pemukiman adalah sampah rumah tangga sisa makanan, gelas, kain, sisa perengkapan rumah tangga, sampah kebun/ taman.

2. Sampah perkebunan dan pertanian

Sampah dari hasil aktivitas perkebunan adalah bahan organik, contohnya sayur- mayur, jerami, buah buahan dll. sebagian besar hasil pertanian dari panen yang dapat dimanfaatkan untuk pupuk.

3. Sampah dari pedagang seperti swalayan, toko dan warung, contohnya yaitu kardus, pembungkus, kain, kertas dari bahan organik, sayur-mayur, buah- buahan, sampah dari makanan dari restoran. Sampah yang bersumber dari kantor dan pendidikan contoh kertas, toner gambar copy, tinta printer, batreai, pita, komputer rusak, serta perlengkapan tulis( Spidol, pensil, bolpoint dll).

4. Sampah dari industri

Sampah industri adalah sisa dari segala proses rangkaian pembuatan (bahan/zat kimia, serpihan bahan). Sampah industri seperti bahan/zat kimia yang bisa mencemari lingkungan dan beracun yang memerlukan perlakuan khusus saat sebelum dibuang (Fauzia Ernisa, 2007).



#### **II.1.4 Karakteristik sampah**

1. *Garbage* merupakan kategori sampah sisa- sisa dari sayur- mayur ataupun potongan hewan hasil dari restoran, rumah tangga, hotel dan seluruhnya yang mudah membusuk.
2. *Rubbish* merupakan pengolahan yang tidak bisa ataupun tidak mudah membusuk. Contoh yang mudah dibakar misalnya sobekan sisa kain, kayu,dan kertas. kemudian yang tidak mudah dibakar misalnya kaca, logam, kaleng, besi dll.
3. *Ashes* merupakan salah satu tipe abu ataupun hasil pembakaran baik dari rumah tangga ataupun industri.
4. *Street sweeping* merupakan sampah hasil dari pembersihan jalanan semacam daun- daunan dari pepohonan, kertas, kotoran, dll.
5. *Bangai Dead Animal* merupakan tipe sampah hasil dari hewan yang mati sebab alam, musibah ataupun penyakit.
6. *Abandoned vehicle* merupakan sampah dari bangkai kendaraan seperti becak, motor, sepeda dan lain- lain.. (Fauzia Ernisa, 2007).

## **II.2 Eco-Enzyme**

### **II.2.1 Definisi**

Eco-enzyme merupakan cairan fermentasi dari sampah rumah tangga yang pertamakali dikenalkan oleh Dr. Rosukon Poompoanvong 1980 yaitu pendiri Asosiasi Pertanian Oganik Thailand yang aktif mengenai penelitian *eco-enzyme* selama 30 tahun, Kemudian pada tahun 2006 eco-enzyme dipublikasikan lebih luas oleh Dr. Joean Oon seseorang periset Naturopathy dari penang, Malaysia yang merupakan murid dari Dr. Rosukon Poompoanvong. Berdasarkan hasil penelitiannya mengenai pengelolaan sampah makanan menjadi enzim ramah lingkungan dan untuk pengolahan eco-enzyme dari limbah ataupun sampah organik yang umumnya kita buang di tong sampah, yang dapat di olah sebagai pembersih organik, ataupun bahan pembersih rumah tangga.(Nazim, 2013).

Eco-enzyme adalah produk yang ramah lingkungan yang sangat fungsional, mudah dibuat dan digunakan, eco-enzyme yaitu cairan zat organik kompleks yang dibuat dari proses fermentasi dari limbah dapur organik. Pengolahan enzim dari limbah ataupun sampah organik dapat menjadi pembersih organik dari hasil fermentasi ampas buah, kulit buah, serta sayur-mayur, gula( gula tebu ataupun gula merah) dan air. Larutan eco- enzyme menghasilkan warna coklat pekat dan mempunyai aroma fermentasi yang khas asam segar yang kuat, eco- enzyme mempercepat reaksi bio- kimia (Hemalatha and Visantini, 2020)

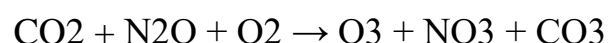
### **II.2.2 Kegunaan**

Setelah proses fermentasi sempurna, eco- enzyme memproduksi residu di bagian dasar yang merupakan sisa sayur dan buah, residu dimanfaatkan sebagai pupuk organik. Sedangkan cairan eco-enzyme bisa dimanfaatkan sebagai:

1. Untuk kesehatan : disinfektan organik, obat jerawat, handsanitizer, obat gatal, obat luka, sabun mandi, obat kumur, kompres, pengganti obat merah dan menyembuhkan luka penderita diabetes mellitus.
2. Untuk kecantikan : masker, shampoo, lulur, hair tonic, toner wajah dan pengganti deodoran,
3. Untuk Lingkungan : penangkal radiasi, memperbaiki kualitas udara, pengharum ruangan, pupuk tanaman dan penjernih air kotor (Rochyani et al.).

### **II.2.3 Fermentasi**

Fermentasi merupakan hasil proses terjadinya penguraian senyawa organik serta menciptakan energi dan terjadinya perubahan substrat menjadi suatu produk baru oleh mikroba. Fermentasi diperoleh sebagai metabolisme mikroba pada suatu bahan dalam kondisi anaerob, dan mikroba yang melangsungkan fermentasi memerlukan energi bersumber dari glukosa dan gas yang bisa memecahkan wadah yang digunakan menyimpan eco- enzyme (Edusainstek et al.). Reaksi yang berlangsung selama proses fermentasi yaitu :



Selama terjadinya proses fermentasi *eco-enzyme* dihasilkan yaitu gas metana, karbondioksida dan berbagai asam organik yang mudah menguap serta ozon (O<sub>3</sub>), dan kandungan dalam cairan *eco-enzyme* yaitu Asam Asetat (H<sub>3</sub>COOH) bisa membunuh virus, bakteri serta kuman. Sebaliknya enzyme memiliki kandungan yaitu lipase, Tripsin, dan Amilase yang bisa mencegah serta membunuh bakteri patogen, tidak hanya itu NO<sub>3</sub> (Nitrat) serta CO<sub>3</sub> (karbon Trioksida) yang diperlukan oleh tanah sebagai nutrient (Rochyani et al.). Selama proses fermentasi terjadi dalam pembuatan *eco-enzyme* terdapat 2 Mikroba sebagai berikut :

- a. Maggot atau larva dari lalat *black soldier fly* (*Hermetia illucens*) merupakan salah satu tipe pakan alami sebagai sumber protein tinggi, maggot akan tumbuh pada *eco-enzyme* jika limbah organik yang digunakan busuk dan wadah tidak tertutup rapat. Maggot mengandung 41-42% protein, maggot atau larva lalat *black soldier fly* dapat mengonversi limbah seperti limbah perternakan dan pertanian (Andriani et al.).



Gambar II.2.3 Maggot atau larva lalat *black soldier fly*

- b. Pitera yaitu sejenis jamur baik hasil proses fermentasi dari pembuatan larutan *eco-enzyme*, pitera terbentuk di permukaan dan tumbuhnya pitera mulai dari minggu kedua setelah pembuatan *eco-enzyme*. Pitera mengandung banyak nutrisi yang bagus untuk kulit wajah, kandungan yang terdapat di dalam pitera seperti mineral, asam amino, vitamin B dan E, serta asam organik. Contohnya bisa digunakan sebagai masker. (Dari et al., 2018)



Gambar II.2.3 jamur atau pitera

## II.3 Jeruk Bali (*Citrus Maxima*)

### II.3.1 Klasifikasi

Jeruk Bali (*Citrus maxima*) Mempunyai kasifikasi sebagai berikut :

Divisi : *Magnoliophyta*

Sub Kelas : *Rosidae*

Ordo : *Sapindales*

Famili : *Rutaceae*

Genus : *Citrus*

Spesies : *Citrus maxima Osbeck* (Ahsofyan, 2011).



Gambar II.3.1 Jeruk Bali (*Citrus maxima*)

### II.3.2 Morfologi

Habitus tumbuhan, tinggi sampai 15m, percabangan rendah serta menyebar, berduri, tajuk tidak beraturan, tidak berbanir. Daun bulat telur hingga jorong, panjang 5-20cm serta lebar 2-12cm, ada bintik- bintik kelenjar minyak, pangkal membundar, hingga agak menjantung, tepi rata hingga bergerigi, ujung runcing menumpul, tangkai daun bersayap lebar, sayap berupa jantung terbalik. Bunga besar, pentamerus, berbulu. Buah serta Biji; buah buni, agak bundar,

bergaris tengah 10-30cm, kuning kehijauan dengan bercak kelenjar yang padat. jeruk bali juga memiliki: Serat, Vit B, Karbohidrat kompleks, Gula, Protein. Mineral, semacam kalium, fosfor, tembaga, zat besi, kalsium, magnesium, mangan, serta seng. Antioksidan, seperti flavonoid serta lycopene. Buah jeruk bali juga banyak memiliki air yang baik buat menghindari serta menanggulangi dehidrasi (Ahsofyan, 2011).

## II.4 Labu (*Cucurbita Moschata*)

### II.4.1 Klasifikasi

Labu (*Cucurbita Moschata*) memiliki klasifikasi sebagai berikut :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Sub-Divisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Dicotyledonae</i>
Ordo	: <i>Cucurbitales</i>
Famili	: <i>Cucurbitaceae</i>
Genus	: <i>Sechium</i>
Spesies	: <i>Cucurbita moschata</i> (Simpson, 2006)



Gambar II.4.1 Labu (*Cucurbita Moschata*)

### II.4.2 Morfologi

Tumbuhan labu kuning berasal dari Ambon (Indonesia). Terdapat 5 spesies labu yang umumnya diketahui, adalah *Cucubita maxima Duchenes*, *Cucurbita ficifolia Bouche*, *Cucurbita mixta*, *Cucubita moschata Duchenes*, dan *Cucurbita pipo L*. Kelima spesies *cucurbita* tersebut di Indonesia disebut labu kuning (waluh) sebab memiliki identitas yang hampir sama. Ada alur, Berupa

bundar pipih, batangnya bersulur panjang (3-5m), warna daging buah kuning serta tebal, rasanya gurih serta manis berdaging halus serta padat Beratnya bisa menggapai 4-5 kg ataupun lebih. Labu kuning sangat berpotensi sebagai sumber makanan bergizi. Buahnya mempunyai sebagian komponen nutrisi antara lain polisakarida, protein, asam amino esensial, karotenoid, serta mineral. Labu kuning bisa dijadikan santapan alternatif pengganti beras sehingga apabila dioptimalkan akan dapat mengatasi krisis pangan (Hedrastry, H, K. 2011.).

## II.5 Kangkung (*Ipomea Aquatic Forsk*)

### II.5.1 Klasifikasi

Kangkung (*Ipomea Aquatic Forsk*) memiliki klasifikasi sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*

Sub Divisi : *Supermatophytina*

Kelas : *Magnoliopsida*

Ordo : *Solanase*

Famili : *Convulvulaceae*

Genus : *Ipomoea L.*

Spesies : *Ipomoea Aquatica Forssk* (Kandi 2019).



Gambar II.5.1 Kangkung (*Ipomea Aquatic Forsk*)

### II.5.2 Morfologi

Kangkung (*Ipomea Aquatic Forsk*) ialah tumbuhan sayur- mayur yang dikonsumsi sebagai makanan. Kangkung banyak di jumpai di kawasan Asia serta merupakan tumbuhan yang habitatnya di tempat yang berair. Sistem perakaran berakar tunggang dengan cabang- cabang cabang yang menyebar kesegala arah, pangkal kangkung dapat menembus tanah sampai kedalaman

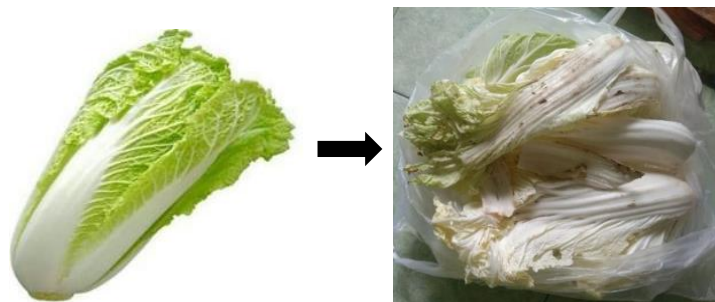
60cm- 100cm serta melebar secara horizontal sampai 150cm ataupun apalagi lebih paling utama buat tipe kangkung air. Batang kangkung memiliki wujud bundar serta berlubang serta banyak memiliki air, batang tumbuhan kangkung berbuku- buku. Bunga tumbuhan kangkung menyamai terompet daun mahkota berwarna putih ataupun merah. buah kangkung berbentuk bundar oval yang berisi 3 butir biji didalamnya. kangkung ada kandungan nutrisi: Energi, Karbohidrat, Protein, Lemak total, Natrium, Kalium, Kalsium, Zat besi, Magnesium, serta Fosfor (Kandi, 2019).

## II.6 Sawi Putih (*Brassica Juncea L.*)

### II.6.1 Klasifikasi

Sawi Putih (*Brassica Juncea L.*) memiliki klasifikasi sebagai berikut :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisio	: <i>Magnoliophyta</i>
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>
Ordo	: <i>Capparales</i>
Familia	: <i>Brassicaceae (Cruciferae)</i>
Genus	: <i>Brassica</i>
Spesies	: <i>Brassica juncea L.</i> (Fuad, 2010)



Gambar II.6.1 Sawi Putih (*Brassica Juncea L.*)

### II.6.2 Morfologi

Tanaman sawi putih ataupun sawi jabung (*Brassica juncea L.*) merupakan tumbuhan tahunan serta tumbuhan sawi putih mempunyai identitas batangnya pendek, daunnya lebar berwarna hijau- tua, tangkai daun panjang serta bersayap melengkung ke dasar. Daunnya agak halus dan tidak berbulu. Tulang

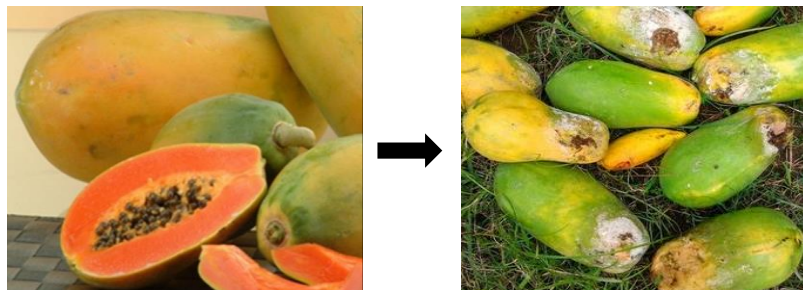
daunnya lebar, berwarna hijau keputih-putihan, bertangkai pendek, serta bersayap. Sayap tersebut melengkung ke dasar. sistem perakaran pangkal serabut yang berkembang secara menyebar di sekitar tanah, pangkal sawi menembus tanah tidak begitu dalam ialah hanya kurang lebih 5cm saja, Pangkal sawi berupa fili serta diameternya kecil, pangkal pada sawi ujungnya meruncing dengan kulit yang berwarna hijau muda sampai kuning pucat (Fuad, 2010).

## II.7 Pepaya (*Carica Pepaya Linn*)

### II.7.1 Kasifikasi

Pepaya (*Carica pepaya linn*) memiliki klasifikasi sebagai berikut :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Sub- Divisi	: <i>Angiosperma</i>
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>
Ordo	: <i>Caricales</i>
Famili	: <i>Caricaceae</i>
Jenis	: <i>Carica Pepaya Linn.</i>



Gambar II.7.1 Pepaya (*Carica Pepaya Linn*)

### II.7.2 Morfologi

Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan semak berupa tumbuhan dengan batang yang lurus serta bundar. Bagian atas bercabang ataupun tidak sebelah dalam berbentuk spons serta berongga,. Besar tumbuhan 2, 5-10m, tangkai daun bundar berongga, panjang 2, 5-10m, daun bundar ataupun bundar telur, bertulang daun menjari, tepi bercangap, berbagi menjari, ujung runcing garis tengah 25-75cm, bagian atas berwarna hijau tua, bagian dasar hijau agak muda



daun licin serta suram. Bunga hampir senantiasa berkelamin satu ataupun berumah 2. Buah buni bundar telur memanjang, biji banyak, dibungkus oleh selaput yang berisi cairan, didalamnya berduri. Berasal dari Amerika, Isi gizi pepaya yaitu terdiri dari: Energi, Serat, Protein, Karbohidrat, Kalsium, Fosfor, Kalium, Magnesium, Natrium, Zat besi, Vit, Air.(Ramli and Hamzah, 2016).

## **II.8 Evaluasi Larutan Eco-Enzyme**

### **II.8.1 Pengujian Organoleptik**

Pengujian organoleptik keadaan dengan mengamati warna, aroma, kejernihan, dan endapan pada sampel menggunakan indera penglihatan dan indera penciuman secara langsung untuk mengetahui perubahan disetiap sampel.

### **II.8.2 Pengujian Viskositas**

Viskositas atau kekentalan yang dilakukan untuk mengetahui dan menentukan kekentalan suatu viskositas sampel, yang dimana suatu sifat cairan yang berhubungan dengan besarnya hambatan cairan untuk mengalir. semakin tinggi viskositas maka semakin besar tahanannya.

### **II.8.3 Pengujian pH**

Pengujian pH digunakan untuk melihat tingkat keasaman sampel apakah sesuai atau tidak. Untuk pH dibawah 4.0 bisa di gunakan untuk bagian tubuh seperti pengobatan, kumur dan jerawat dan sedangkan untuk pH di atas 4.0 bisa digunakan untuk menjernihkan saluran air, menjernihkan udara dll.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metodologi ekperimental laboratorium dengan tahapan penelitian dimulai dengan pengumpulan bahan-bahan, pembuatan larutan eco-enzyme menggunakan limbah organik dari jeruk bali, labu, kangkung, sawi putih, pepaya dan melakukan evaluasi larutan eco-enzyme yang meliputi Pengujian pH, uji viskositas, dan uji organoleptik seperti gas, warna, bau, dan kejernihan.