

DAFTAR ISI

<i>ABSTRAK</i>	i
<i>ABSTRACK</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
1.5 Waktu dan Tempat	3
BAB II.....	4
KAJIAN PUSTAKA.....	4
2.1 Limbah.....	4
2.2 Eco Enzyme.....	6
2.3 Proses Fermentasi.....	7
2.4 Manfaat Eco-Enzyme	9
2.5 Uji Evaluasi Eco-Enzyme.....	9
2.6 Bahan Organik Buah dan Sayur Pada Pembuatan Eco-Enzyme	9
BAB III	15
METODE PENELITIAN.....	15
BAB IV	16
ALAT DAN BAHAN	16
4.1 Alat	16
4.2 Bahan.....	16
4.3 Prosedur Pembuatan Eco-Enzyme	16
4.4 Prosedur Evaluasi Larutan Eco-Enzyme	17
BAB V.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
5.1 Parameter Hasil Evaluasi Fisik Eco-Enzyme	18
5.2 Control Positif hasil Eco-Enzyme selama 90 Hari	22

5.3 Pembahasan	22
BAB VI	25
KESIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Kesimpulan.....	25
6.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Pitera atau Jamur	8
Gambar 2 Maggot	8
Gambar 3 Pisang	10
Gambar 4 Jeruk	11
Gambar 5 Kelapa.....	12
Gambar 6 Kangkung	13
Gambar 7 Wortel.....	14

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Hasil Evaluasi Larutan Eco-Enzyme	22
Tabel 2 Hasil Perbandingan Eco-Enzyme	22

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 PENGUMPULAN DAN PENDINGINAN BAHAN ORGANIK	28
LAMPIRAN 2 PERAJANGAN BAHAN ORGANIK	29
LAMPIRAN 3 PENIMBANGAN BAHAN ORGANIK.....	30
LAMPIRAN 4 PEMBUATAN ECO-ENZYME	31
LAMPIRAN 5 PENGAMBILAN SAMPEL ECO-ENZYME	32
LAMPIRAN 6 EVALUASI pH ECO-ENZYME	33