

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	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 parameteer 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