

MOL

Mikro Organisme Lokal



Pupuk Padat

Bahan-bahan :

- 1) Bahan-bahan organik**
- 2) Mikro Organisme Lokal (MOL)**
- 3) Larutan gula merah / gula pasir**
- 4) Dedak / bekatul**



Tahapan Praktek

Langkah pertama :

melakukan pencincangan/pemotongan bahan organik, dalam hal ini yang digunakan dalam praktek adalah batang pisang (gedebok). Tujuannya dengan semakin kecil ukuran bahan-bahan organik tersebut akan mempercepat proses dekomposisi / penghancuran oleh mikro organisme.

Langkah kedua :

memasukan bahan organik yang telah dicincang tersebut kedalam bak / lobang pembuangan sampah, diaduk-aduk, diratakan dengan ketebalan +- 40 cm.



Langkah ketiga :

siram bahan organik dengan air yang dicampur dengan MOL dan larutan gula merah, dengan perbandingan 10 lt air dicampur dengan 1 lt Mol dan 1 lt larutan gula merah (pembuatan larutan gula merah dengan perbandingan 1:1, yaitu : 1 kg gula merah dilarutkan dengan 1 lt air), pastikan larutan tersebut tercampur merata. Proses penyiraman bahan-bahan organik dilakukan sedikit demi sedikit hingga benar-benar merata.



Langkah keempat :

taburkan tipis-tipis dedak / bekatul diatas bahan yang telah disiram dengan MOL secara merata, setelah itu lakukan penyiraman kembali bahan organik yang telah dilapisi dedak / bekatul tersebut dengan air yang dicampur dengan MOL dan larutan gula merah dengan perbandingan yang sama pada saat penyiraman pertama.



Langkah kelima/terakhir :

tutup dengan karung bekas, terpal / plastik dan pastikan tertutup secara merata beri pemberat pada bagian atas sehingga tutup tidak akan terbuka jika terkena hujan / angin. setelah 1 bulan kompos tersebut sudah bisa dimasukkan kedalam karung (kandi) dan diangin-anginkan



Mikro Organisme Lokal

Bahan-bahan :

- 1) Toples ukuran 10 lt / lebih
- 2) Selang ukuran kecil
- 3) Botol bekas air kemasan (600ml)



Cara membuat :

Beri lubang pada bagian atas tutup toples dan tutup botol bekas air kemasan sesuai besar ukuran selang, setelah itu masukan selang pada tutup toples dan tutup botol bekas air kemasan, untuk selang pada tutup botol bekas air kemasan selang dimasukan cukup dalam hingga hampir dasar botol.

Bahan-bahan :

- 1) Buah Pepaya 2.5 Kg
- 2) Air Kelapa muda 2.5 lt
- 3) Air bekas cucian beras (air leri) 2.5 lt
- 4) Larutan gula merah / gula putih 2.5 lt

Langkah pertama :

pembuatan MOL adalah proses pengambilan daging buah pepaya (kulit dan bijinya tidak digunakan), potong kecil-kecil untuk mempermudah proses penumbukan.

Langkah kedua :

lakukan penumbukan / diblender hingga menjadi seperti bubur.

Langkah ketiga :

campurkan bahan-bahan pembuat MOL (pepaya, air kelapa, air leri dan larutan gula merah / gula pasir) dalam wadah toples, tutup rapat dan beri air pada botol bekas air kemasan (tidak penuh, sisakan sebagian untuk udara) dengan maksud agar mikro organisme dapat bernafas, sehingga mampu berkembang dengan baik.

Langkah keempat/terakhir :

simpan MOL tersebut ditempat yang teduh / tidak terkena sinar matahari secara langsung, setelah 15 hari MOL sudah jadi. MOL yang sudah jadi berciri : ada gelembung/buih putih dipermukaan dan jika dicium berbau seperti tape.

PEMBUATAN MOL (MIKRO ORGANISME LOKAL)

MOL TOMAT

Larutkan 200 g gula pasir dalam 5 l air cucian beras (cucian ke 2 dst) di toples plastik

Haluskan (blender) 2 kg buah tomat matang

Campur tomat yang sudah halus dalam larutan dan aduk hingga rata

MOL TANDAN PISANG

Larutkan 200 g gula pasir dalam 5 l air cucian beras (cucian ke 2 dst) di toples plastik

Ambil tangkai tandan pisang yang baru dipotong (10 cm, pada bagian tengah tandan) dan kuliti. Cacah hingga halus

Campur cacahan tandan pisang dalam larutan dan aduk hingga rata

Tutup rapat & buka sedikit setiap hari selama 3 detik
Gunakan jika sudah terjadi fermentasi (5-7 hari)



PEMBUATAN MOL (MIKRO ORGANISME LOKAL)

MOL USUS AYAM

Larutkan 200 g gula pasir dalam 5 l air cucian beras (cucian ke 2 dst) di toples plastik

Ambil usus ayam kampung (yang baru disembelih) sepanjang 10 cm dari ampela



Lendir usus masukkan dalam larutan dan aduk hingga rata



MOL NASI

Larutkan 200 g gula pasir dalam 5 l air cucian beras (cucian ke 2 dst) di toples plastik

Siapkan sepiring nasi basi

Campur nasi basi dalam larutan dan aduk hingga rata

Tutup rapat & buka sedikit setiap hari selama 3 detik
Gunakan jika sudah terjadi fermentasi (5-7 hari)





Pengelolaan Tanaman Terpadu
Sistem Tanam : Legowo 4 : 1
Varietas : IR 64
Umur Bibit : 18 H.S.S
Jlh Tanaman : 2 big / lubang
Urea : B.W.D
PSP : Analisa Tanah
Sumber Teknologi : B.P.T.P Sumut



Terima Kasih

