

RINGKASAN

Proses Produksi Mikroorganisme Lokal (MOL) Di Pusat Pelatihan Pertanian Dan Pedesaan Swadaya Bintang Tani Sejahtera Tamanan – Bondowoso, Muchammad Machrus Darmawan, NIM D41170151, Tahun 2021, 38 hlm. Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Utama Dewi Kurniawati, S.Sos, M.Si.

Mikroorganisme Lokal (MOL) merupakan kumpulan mikroorganisme yang bisa ditenakkan, yang berfungsi sebagai starter dalam pembuatan bokasi atau kompos. Bahan dasar untuk fermentasi larutan MOL dapat berasal dari hasil pertanian, perkebunan, maupun limbah organik rumah tangga. Adapun bahan utama dalam pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL) terdiri dari beberapa komponen yaitu karbohidrat, glukosa, sumber mikroorganisme. Mikroorganisme Lokal (MOL) adalah cairan hasil fermentasi dari substrat atau media tertentu yang berada disekitar kita (misalnya nasi, buah-buahan, telur, susu, keong, dan lain-lain).

Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4S) Bintang Tani Sejahtera merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi larutan Mikroorganisme Lokal (MOL). Larutan tersebut digunakan sebagai bioaktivator dalam pembuatan pupuk organik padat, pupuk organik cair, dan eksplorasi tanah sebagai langkah dalam mengkonservasi lahan pertanian. Larutan Mikroorganisme Lokal (MOL) terbuat dari bahan-bahan alami sebagai media hidup dan berkembangnya mikroorganisme yang berguna untuk mempercepat penghancuran bahan organik.

Alat dalam proses pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL) adalah kompor, gas LPG, panci, pengaduk kayu, timbangan, ember besar, ember kecil, pisau, telenan blender, dan gayung. Sedangkan bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL) adalah babat sapi, terasi, tetes (molase), bekatul jagung, nanas, kentang, dan air.

Proses pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL) ada dua tahap yaitu tahap pertama persiapan alat dan bahan, pemasakan molasis dan terasi, perebusan kentang, pencampuran bekatul jagung, serta pendinginan selama 24 jam. Sedangkan tahap kedua yaitu inokulasi babat sapi, proses fermentasi selama 21 hari, dan yang terakhir adalah pengembangan Mikroorganisme Lokal (MOL).

Permasalahan yang didapatkan pada saat proses produksi Mikroorganisme Lokal (MOL) adalah tidak ada yang menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) pada saat melakukan proses produksi. Ada 3 indikator yang diamati dari penyebab permasalahan tersebut yaitu manusia, metode, dan lingkungan. Manusia disebabkan karena kurangnya pemahaman dan kesadaran untuk menggunakan APD pada saat melakukan pekerjaan. Metode disebabkan karena tidak adanya peraturan mengenai penggunaan APD. Lingkungan disebabkan karena tidak disediakan APD yang lengkap di lokasi perusahaan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)