

RINGKASAN

Metode Pembuatan Mikroorganisme Lokal (MOL). Dilaksanakan di Desa Jebung Kidul Tlogosari – Bondowoso, Alfin Rana Prasetyo, NIM D31180836, Tahun 2020, Program Studi D-3 Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Sri Sundari, M.Si selaku Pembimbing Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Mikroorganisme Lokal (MOL) merupakan produk yang dihasilkan dari proses fermentasi dari substrat atau bahan tertentu yang diperbanyak dengan bahan alami mengandung karbohidrat (gula), protein, mineral, dan vitamin. Peran MOL adalah untuk mendegradasikan bahan-bahan seperti bahan organik untuk proses menjadi kompos atau pupuk organik, biourine (pupuk cair).

Limbah pertanian yang sudah tak terpakai memiliki nilai ekonomi rendah yang sebagian besar terdiri dari selulosa, memerlukan waktu 3-4 bulan untuk pengomposan. Waktu tersebut sangat tidak efektif jika petani menggunakan sistem pertanian intensif. Oleh karenanya petani sering hanya membakar sisa-sisa hasil produksi yang sebenarnya bisa diolah untuk dimanfaatkan. Sisa hasil produksi pertanian dapat diolah menjadi pakan, kompos, dan pupuk dengan sentuhan teknologi, salah satunya adalah dengan Mikroorganisme Lokal (MOL).