



RINGKASAN

DIAH PITALOKA. Analisis Efektifitas Penggunaan Ekoenzim Sebagai Pengawet Alami Serta Respon Masyarakat Terhadap Penggunaan Ekoenzim (*Analysis of the Effectiveness of Using Ecoenzymes as Natural Preservatives and Community Responses to the Use of Ecoenzymes*). Dibimbing oleh BEATA RATNAWATI.

Ada sebanyak lebih dari 50% total sampah di Jawa Barat masih didominasi oleh sampah organik. Sampah organik ini jika dibiarkan menumpuk akan berdampak buruk bagi lingkungan. Salah satunya, gas metana yang dihasilkan oleh pembusukan sampah organik ini dapat mengurangi kadar oksigen di atmosfer bumi. Oleh karena itu dibutuhkan alternatif untuk mengatasi dampak buruk tersebut, yaitu dengan mengolah sampah organik tersebut untuk menghasilkan ekoenzim.

Ekoenzim merupakan cairan fermentasi dari sampah organik. Ekoenzim memiliki berbagai manfaat. Pembuatan ekoenzim tak hanya dapat mengurangi sampah organik, namun selama proses pembuatan, pembuangan gas ozon yang dihasilkan saat fermentasi ini dapat mengurangi efek gas rumah kaca yang terkandung di atmosfer. Setelah ekoenzim dipanen, ekoenzim ini pun dapat dimanfaatkan sebagai pengawet alami buah/sayur, dan sebagainya. Terdapat enam bahan dasar sampah organik yang digunakan dalam pembuatan ekoenzim ini yaitu kulit rambutan, kulit manggis, kulit pisang, kulit kelengkeng, daun singkong, dan daun pandan. Setiap bahan tersebut mengandung zat antibakteri yang berperan penting dalam menghambat pembusukan pada tomat.

Melalui permasalahan lingkungan yang dihadapi tersebut, membuat penulis berinisiatif untuk menerapkannya. Penerapan tersebut dilakukan melalui pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di Kp. Tegal Pasir Ipis RT 03/RW 08, Citeureup Bogor yang dimulai dari tanggal 22 Januari sampai dengan 16 April 2022. Metode yang digunakan adalah metode wawancara, observasi eksperimental, dan studi pustaka. Prosedur kerja yang dilakukan dimulai dari pembuatan ekoenzim dengan pengujian organoleptik, pH, dan respon produk. Kemudian diakhiri dengan penelitian terhadap respon masyarakat terkait ekoenzim.

Hasil pengamatan yang diperoleh antara lain, warna ekoenzim menyesuaikan dengan warna kulit buah/daun dari masing-masing variabel. Aroma ekoenzim yang dihasilkan adalah asam dengan nilai pH dibawah 4. Volume produk ekoenzim setelah fermentasi ada yang mengalami penambahan dan ada yang mengalami penurunan. Selain itu, peran ekoenzim dalam mengawetkan produk benar adanya. Terbukti ketika tomat yang disimpan di suhu ruangan tanpa perlakuan akan mengalami pembusukan dengan lebih cepat dibandingkan dengan tomat yang disemprotkan ekoenzim dengan kadar 50% ataupun 100%. Ekoenzim yang kemudian dibagikan kepada masyarakat mendapat respon yang positif karena seluruh masyarakat menyukai produk ekoenzim.

Kata kunci : awet, ekoenzim, kelengkeng, lindi, manggis, pandan, rambutan, singkong, tomat.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.