

DAFTAR ISI

Judul Halaman	Halaman
JUDUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	3
1. Identifikasi Masalah	3
2. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	5
E. Manfaat Penelitian	5
1. Bagi Penulis	5
2. Bagi Pembaca	5
3. Bagi Peneliti Lain	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Penelitian Terdahulu	7
B. Landasan Teori	10
1. Definisi Sampah	10
2. Pengelolaan Sampah	11
3. Kompos	11
4. Standar Kompos Keputusan Menteri Pertanian No. 261/KPTS/SR.310/M/2019	16
5. Definisi Effective Mikroorganisme	16
6. Mikroorganisme Lokal	17
7. Bahan Organik	19
BAB III KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS	23
A. Kerangka Konsep	23
B. Hipotesis	24
BAB IV METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Desain Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu	26
1. Lokasi Penelitian	26

2. Waktu Penelitian.....	26
C. Objek Penelitian.....	26
D. Variabel Penelitian.....	27
1. Klasifikasi Variabel Penelitian	27
2. Hubungan Antar Variabel.....	27
3. Definisi Operasional Variabel.....	28
E. Bahan, Alat dan Prosedur	28
1. Pembuatan MOL Limbah Tomat	28
2. Pembuatan MOL Limbah Pepaya.....	29
3. Pembuatan MOL Nasi Basi	30
4. Pembuatan Kompos Organik	30
5. Prosedur Penelitian	32
F. Pengumpulan Data	33
1. Sumber dan Jenis Data.....	33
2. Instrument Penelitian	33
3. Teknik Pengumpulan Data.....	33
G. Pengolahan dan Analisa Data	33
1. Pengolahan Data	33
2. Analisis Data.....	34
BAB V HASIL PENELITIAN	34
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	35
B. Hasil Pengukuran.....	35
1. Pengukuran Parameter pH dan Suhu Pada Mol Tomat, Pepaya, dan Nasi Basi	35
2. Lamanya Waktu Pengomposan Limbah Sayuran Dengan Penambahan Mol Berbahan Limbah Tomat, Pepaya, dan Nasi Basi.....	36
3. Hasil Pemeriksaan Kualitas Kompos N,P,K.....	37
BAB VI PEMBAHASAN.....	41
A. Pengukuran pH dan Suhu Mol.....	41
1. pH.....	41
2. Suhu	41
B. Waktu Proses Pengomposan	42
C. Menganalisis Kandungan Unsur Hara	42
1. Kandungan Nitrogen (N)	42
2. Kandungan Fosfor (P).....	43
3. Kandungan Kalium (K).....	43
D. Menganalisis Kualitas Kompos Limbah Organik Sayuran Setelah Pemberian Starter Mol limbah tomat, papaya, dan nasi basi dengan Uji Statistik	44
BAB VII PENUTUP.....	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	