

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL DALAM</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi dan Pembatasan Masalah .....	4
C. Rumusan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Hipotesis Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Sampah.....	7
B. Sampah Anorganik.....	7
C. Sampah Organik.....	7
D. Kompos .....	7
1. Jenis-jenis Pengomposan .....	8
2. Faktor Yang Mempengaruhi Pengomposan .....	11
E. Aktivator .....	13
1. <i>Effective Microorganism 4</i> (EM-4).....	14
2. Mikroorganisme Lokal (MOL) .....	14
F. Tanaman Pisang .....	15
G. Standar Kualitas Kompos.....	17
H. Kerangka Konsep .....	19
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>21</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	22
C. Objek Penelitian .....	22
D. Variabel dan Definisi Operasional .....	22
E. Alur Penelitian .....	25
F. Pengumpulan Data .....	27
G. Pengolahan dan Analisis Data.....	28
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b> .....	<b>31</b>
A. Gambaran Umum Penelitian .....	31

B.	Hasil Pemeriksaan dan Pengukuran Kompos .....	32
1.	Pemeriksaan Kualitas Fisik.....	32
2.	Hasil Pengukuran.....	36
3.	Hasil Pemeriksaan Kadar C, N, dan C/N Rasio pada Kompos .....	38
4.	Waktu Matang Kompos.....	40
5.	Hasil Analisis Perbedaan Waktu Pengomposan dengan Konsentrasi MOL Kulit Pisang 75 ml, 150 ml dan 300 ml.....	41
6.	Hasil Analisis Perbedaan Kadar C/N Rasio Kompos.....	42
<b>BAB V</b>	<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>45</b>
A.	Pengamatan Kualitas Fisik Kompos .....	45
B.	Pengukuran Suhu, Kelembaban, dan pH Kompos .....	47
C.	Pemeriksaan Kadar C, N, dan C/N Rasio pada Kompos .....	49
D.	Waktu Matang Kompos .....	51
E.	Analisis Perbedaan MOL Kulit Pisang Terhadap Waktu Pengomposan .....	52
F.	Analisis Perbedaan Kadar C/N Rasio Kompos.....	52
<b>BAB VI</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>55</b>
A.	Kesimpulan .....	55
B.	Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>.....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN</b>		