

Cara Aplikasi Mol Pertumbuhan

Semprotkan pada berbagai jenis tanaman dengan konsentrasi 400 cc dicampur dengan 14 liter (1 tangki sprayer) air tawar. Pada tanaman padi, sejak fase vegetatif hingga generatif pasca tanam yaitu hari ke 10, 20, 30 dan 40. Semprotkan pada pagi/sore hari, hindari penyemprotan pada siang hari.

MOL PEMBUAHAN (GENERATIF)

MOL BUAH_BUAHAN

Bahan:

| | |
|--------------------|-------|
| Limbah buah-buahan | 10 Kg |
| Gula merah | 1 Kg |
| air kelapa | 10 L |

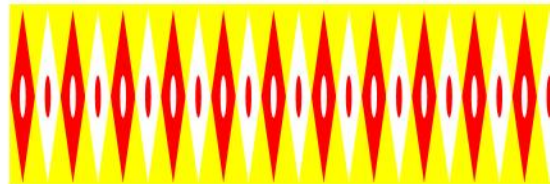
Cara Pembuatan:

- * Buah-buahan yang disediakan tadi ditumbuk/ dihaluskan
- * Masukkan pada drum/tong plastik
- * Campurkan dengan air kelapa
- * Masukkan gula merah yang telah dicairkan
- * Tutup dengan plastik, beri lubang udara dengan cara memasukkan slang plastik yang dihubungkan dengan botol yang sudah terisi air
- * Biarkan selama 10-15 hari

Cara Aplikasi :

Semprotkan pada berbagai jenis tanaman dengan konsentrasi 400 cc dicampur dengan 14 liter (1 tangki sprayer) air tawar. Pada tanaman padi, sejak fase generatif yaitu hari ke 55-60 Hari. Semprotkan pada pagi/sore hari, hindari penyemprotan pada siang hari.

(*Membantu pengisian bulir/mala*)



DINAS PERTANIAN
KABUPATEN JOMBANG

Jl. Soekarno - Hatta No. 170
Telp. (0321) 861246 Fax. (0321) 875171
JOMBANG

Mikro Organisme Lokal (MOL)



MOL DEKOMPOSER

MOL USUS AYAM

Bahan :

| | |
|----------------------|-----------|
| Usus Ayam | : 2 ons |
| Terasi Udang | : 1 Ons |
| Susu Segar | : 2 liter |
| Molasis/ Tetes Murni | : ½ liter |

Cara Pembuatan :

- Usus ayam dicincang
- Masukkan dalam toples yang steril
- Tambahkan susu segar, terasi udang dan molasis
- Aduk rata, tutup rapat
- Fermentasi selama 3-7 hari (jika keluar busa dengan aroma harum berarti MOL jadi namun jika tercium bau busuk berarti gagal)

Cara Aplikasi :

MOL disemprotkan secara merata pada jerami yang dibenamkan, dilakukan pagi/sore hari dengan takaran 250 cc + 14 liter (1 tangki sprayer) air tawar, aduk dengan rata.



MOL PERTUMBUHAN (VEGETATIF)

MOL BONGGOL PISANG

Bahan :

| | |
|-------------------------|----------|
| Bonggol Pisang | : 5 kg |
| Gula Merah/ Tetes Murni | : 1 kg/L |
| Air Leri/ beras | : 10 L |

Cara Pembuatan:

- Bonggol pisang ditumbuk/dihaluskan, kemudian dimasukan bersama air beras
- Masukkan gula merah sambil diaduk rata
- Simpan ditempat drum/tong plastic
- Tutup dengan plastik, beri lubang udara dengan cara memasukan slang plastic yang dihubungkan dengan botol yang sudah terisi air
- Biarkan selama 10-15 hari



MOL SAYURAN

Bahan:

| | |
|----------------------|----------|
| limbah sayuran hijau | : 100 kg |
| Garam | : 5 Kg |
| Gula merah | : 2 kg |
| Air Beras/ leri | : 10 L |



Cara Pembuatan:

- * Limbah sayuran diiris-iris hingga menjadi potongan dan masukan kedalam drum plastik, setiap lapisan setebal 20 Cm ditaburkan garam sampai rata, lanjutkan sampai bahan habis
- * Tambahkan air cucian beras
- * Drum ditutup rapat dengan plastik dan diatasnya diberi air sehingga tampak plastik cekung yang terisi air
- * Setelah 2 minggu baru dibuka, akan tampak cairan berwarna kuning kecoklatan, baunya segar dan jika diukur PH nya 3-5

MOL REBUNG

Bahan:

| | |
|-------------------------|-----------|
| 2 buah rebung bambu | : 3 Kg |
| Air beras | : 5 L |
| mojo 1 buah/ gula merah | : 1,5 ons |

- Rebung bambu ditumbuk halus/ diiris ,masukan ke dalam tong plastic
- Campurkan dengan buah maja yang sudah dihaluskan
- Tambahkan gula merah yang telah dihaluskan dan aduk sampai rata
- Rendam dengan air cucian beras
- Tutup rapat ember/tong dengan plastik, dan berikan slang plastic yang disambungkan dengan air yang berada pada botol. Biarkan selama 15 hari

