

LANGKAH PEMBUATAN MIKRO ORGANISME LOKAL (MOL)

BAHAN:

- a. Labu Kayu (buah Maja)
*Jika Buah Maja tidak tersedia
Bisa diganti Rebung/Sisa sayuran/
Belimbing/jambu sebanyak 5 Kg.*
- b. Gula Tebu 1 Kg
- c. Air Cucian Beras / Air Kelapa 10 Liter

PERALATAN :

- a. Toples / Kaleng Cat
- b. Botol Aqua
- c. Pipet (slang)



CARA PEMBUATAN MOL:



- Gilingkan buah Maja / rebung/belimbing samapi halus
- Gilingkan juga gula tebu hingga halus
- Campurkan semua bahan denga air cucian beras/air kelapa lalu masukan kedalam wadah toples kemudian tutup rapat.
- Masukan air murni krdalam botol aqua.
- Lubangi tutup aqua dan tutu toples dan kemudian hubungkan pipet / slang anantara keduanya.
- Diamkan selama 21 hari (poreses fermentasi)
- Setelah 21 hari. Saring air yang didalam wadah toples, buanglah ampasnya.
- Air MOL sudah siap digunakan pada lahan usahatani.

