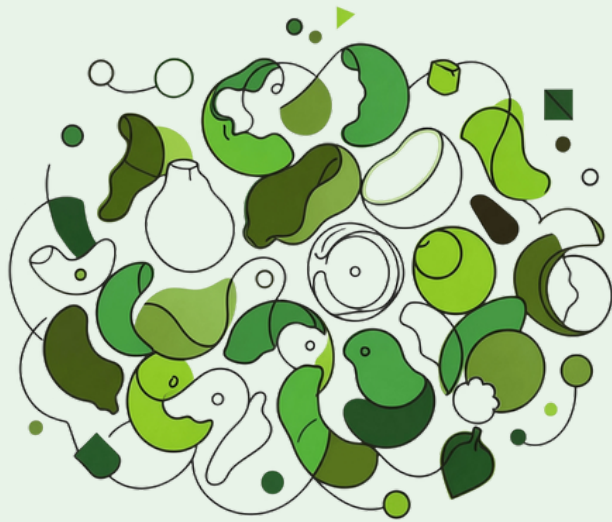




Eco Enzyme: Ubah Sampah Dapur Jadi Berkah

ProgramEdukasiPengelolaan SampahKKN 2026

Desa Mekarmulya, Kecamatan Teluk Jambe Barat — Universitas Buana Perjuangan Karawang



Kenapa Harus Kenal Eco Enzyme?

Sampah Dapur Terbuang Sia-sia

Kulit buah dan sisa sayur sering langsung dibuang atau dibakar, padahal masih punya nilai tinggi.

Solusi Tanpa Alat Mahal

Sampah organik bisa diolah menjadi cairan multifungsi yang bermanfaat tanpa memerlukan peralatan khusus.

Bisa Dibuat Sendiri di Rumah

Ecoenzyme adalah solusi sederhana yang bisa dipraktikkan oleh siapa saja, langsung dari dapur rumah tangga.

Sejalan dengan Reduce & Recycle

Mendukung prinsip pengurangan dan daur ulang sampah yang sudah dikenalkan dalam program KKN ini.



DEFINISI

Apa Itu Eco Enzyme?

Ecoenzyme adalah **cairan hasil fermentasi alami** dari sisa kulit buah atau sayur, gula, dan air yang difermentasi selama kurang lebih 3 bulan.

Ditemukan oleh **Dr. Rosukon Poompanvong** dari Thailand sejak tahun 1980-an, cairan ini 100% berbahan alami dan ramah lingkungan — tidak mengandung bahan kimia berbahaya sama sekali.

- ❏ Semakin segar bahan yang digunakan, semakin baik kualitas eco enzyme yang dihasilkan.

Bahan yang Dibutuhkan



Sisa Kulit Buah / Sayur

Gunakan kulit buah atau sayur yang masih **segar**, bukan yang sudah busuk, untuk hasil fermentasi terbaik.



Air Bersih

Gunakan air bersih secukupnya. Hindari air yang mengandung klorin tinggi karena dapat menghambat proses fermentasi.



Gula Merah / Molase

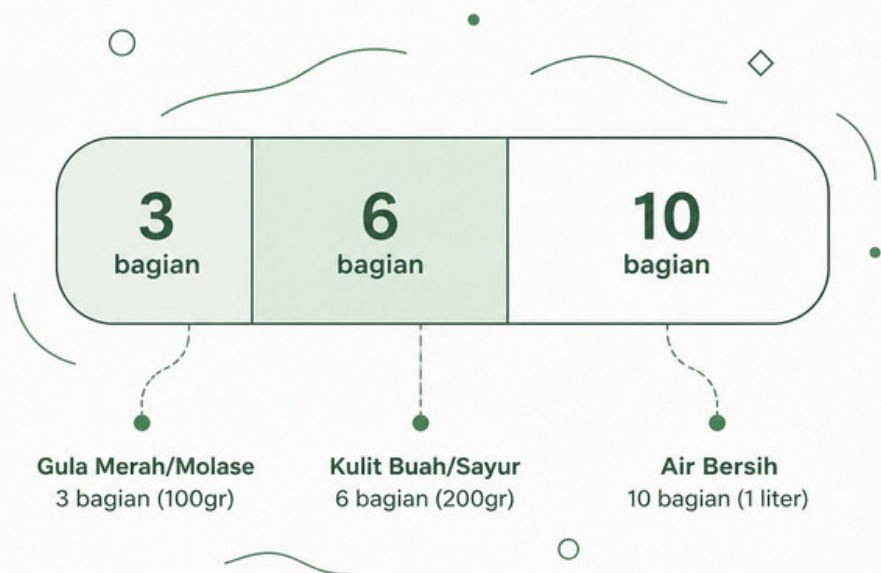
Berfungsi sebagai **sumber energi fermentasi** bagi mikroorganisme pengurai. Gula merah atau molase sama-sama efektif.



Wadah Plastik Tertutup

Pilih wadah plastik dengan tutup rapat dan **sisakan ruang udara** di atas. Jangan gunakan wadah kaca atau logam.

Perbandingan Takaran (3-6-10)



Rumus Mudah Diingat

Gunakan perbandingan **3 : 6 : 10** untuk memastikan proses fermentasi berjalan sempurna.

- **3 bagian** — Gula merah atau molase
- **6 bagian** — Kulit buah atau sayur segar
- **10 bagian** — Air bersih

Contoh praktis untuk skala rumah tangga: **100 gr gula + 200 gr kulit buah + 1 liter air**. Mudah dan terjangkau!

Cara Membuat Eco Enzyme

1

Larutkan Gula

Masukkan air ke dalam wadah, tambahkan gula merah, lalu aduk hingga benar-benar larut.

2

Masukkan Kulit Buah

Tambahkan sisa kulit buah atau sayur segar ke dalam larutan gula yang sudah siap.

3

Tutup Rapat

Tutup wadah dengan rapat, namun sisakan sedikit ruang udara di bagian atas wadah.

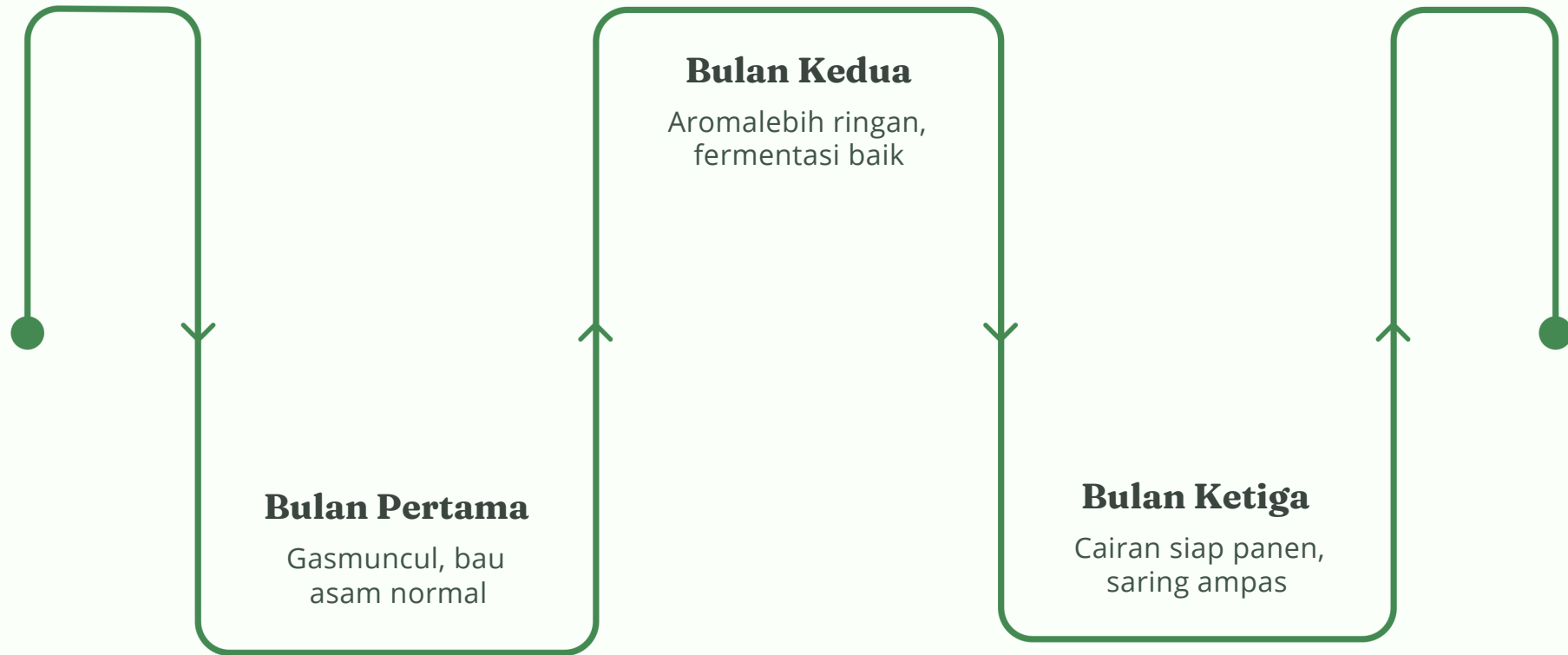
4

Simpan & Pantau

Simpan di tempat sejuk. Buka tutup seminggu sekali di bulan pertama untuk membuang gas fermentasi.



Proses Fermentasi



Semakin lama proses fermentasi dibiarkan berlangsung, **semakin tinggi kualitas enzim** yang dihasilkan. Bau asam di bulan pertama adalah tanda fermentasi berjalan normal — jangan khawatir!

Manfaat Eco Enzyme untuk Rumah Tangga



Pembersih Alami Serbaguna

Efektif sebagai cairan pembersih lantai, kaca, dan permukaan dapur tanpa bahan kimia berbahaya.



Pengganti Sabun & Detergen

Bisa menggantikan sabun cuci piring dan detergen konvensional dengan alternatif yang jauh lebih ramah lingkungan.



Pengusir Hama Tanaman

Semprotkan pada tanaman sebagai pestisida alami yang aman untuk mengusir hama tanpa merusak ekosistem.



Hilangkan Bau Saluran Air

Tuangkan ke saluran air untuk menghilangkan bau tidak sedap dan membantu mengurai kotoran secara alami.

DAMPAK LINGKUNGAN

Manfaat Eco Enzyme untuk Lingkungan

Setiap wadaheco enzymeyangdibuatdirumahmemberikandampaknyatabagi lingkungan desa kita bersama.



→ Kurangi Sampah Organik

Mengurangi volume sampah organik yang dibuang ke TPA atau dibakar di pekarangan.

→ Ampas Jadi Pupuk Kompos

Ampas hasil saringan dapat langsung dimanfaatkan sebagai pupuk kompos tambahan untuk kebun.

→ Jernihkan Air & Kurangi Pencemaran

Membantu menjernihkan air dan mengurangi pencemaran pada saluran irigasi dan sungai desa.

→ Desa Lebih Bersih & Berkelanjutan

Mendukung ekosistem Desa Mekarmulya yang lebih sehat, bersih, dan lestari untuk generasi mendatang.

Yuk, Mulai Buat Eco Enzyme dari Rumah! 🌿

Kumpulkan Sisa Kulit



Jangan buang kulit buah dan sayur — kumpulkan setiap hari sebagai bahan baku eco enzyme.



Coba Skala Kecil

Mulai dengan wadah kecil di rumah masing-masing. Tidak perlu modal besar untuk memulai!



Bagikan ke Tetangga

Ceritakan pengalaman dan bagikan hasil eco enzyme kepada tetangga sekitar agar manfaatnya menyebar.

Satu wadah eco enzyme, banyak manfaat untuk rumah dan lingkungan. Bersama kita wujudkan Desa Mekarmulya yang lebih hijau dan berkelanjutan!

