

Membuat Eco-Enzyme

Ikuti langkah-langkah di bawah ini.

Alat dan Bahan:



Sisa buah dan sayur
(kulit/jus segar yang
belum dimasak, tidak
busuk, tidak
berjamur)



Air Bersih. Bisa air
hujan, air sumur, air isi
ulang atau PAM



Gula alami. gula aren,
gula kelapa, molase,
atau gula lontar
(hindari gula pasir)



Wadah plastik
dengan mulut lebar
dan tutup rapat



Sendok pengaduk atau
corong untuk
mencampur bahan



Timbangan (opsional)

Rasio Bahan: (1:10:3)



1
Bagian
Gula



3 Bagian
sisa
Buah/Sayur



10
Bagian
Air

Langkah-Langkah:

1



Bersihkan wadah dan
pastikan bebas dari sabun
atau bahan kimia lansiran

2



Isi air hingga ~60% dari
kapasitas (ruang untuk
fermentasi gas)

Langkah-Langkah:

3



Tambahkan gula, aduk hingga larut

4



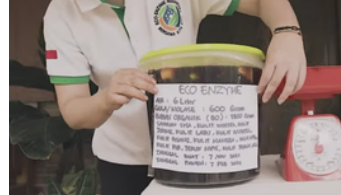
Masukkan potongan sisa buah/sayur kecil-kecil, aduk perlahan rata

5



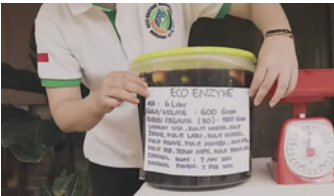
Tutup rapat wadah dan beri label tanggal pembuatan serta estimasi panen

6



Selama 1 bulan pertama, buka tutup setiap minggu (atau setiap hari) untuk melepas gas fermentasi, lalu aduk pada hari ke-7, ke-30, dan ke-90

7



Simpan di tempat sejuk, kering, dan berventilasi baik; hindari sinar matahari langsung

8



Setelah fermentasi selesai, saring larutan, buang ampas, kemudian panen eco-enzyme dalam botol tertutup rapat untuk disimpan atau digunakan.

Sacn barcode berikut untuk vidio tutorialnya

