



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS SYIAH KUALA  
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

PENGARUH PROPORSI AMPAS BUBUK KOPI DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP MUTU BOKASI

### ABSTRACT

Pengaruh Proporsi Ampas Bubuk Kopi dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Bokasi

Effect of Dregs Powder Coffee Proportion and Fermented Time to the Quality of Bokasi

Rizal Fahmi, Irfan<sup>2</sup>, Murna Muzaifa<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Pertanian Unsyiah Banda Aceh

<sup>2</sup>Staf Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Unsyiah, Banda Aceh

### ABSTRAK

Ampas bubuk kopi dapat dimanfaatkan dalam pembuatan bokasi untuk mengurangi penggunaan pupuk kimia oleh petani. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh proporsi ampas bubuk kopi dan lama fermentasi terhadap mutu bokasi yang dihasilkan. Karena kandungan ampas bubuk kopi yang bersifat asam, maka perlu ditambahkan tepung tulang ikan sebagai penetral. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola faktorial yang terdiri atas 2 faktor. Faktor I adalah proporsi ampas bubuk kopi terdiri dari empat taraf yaitu: A1: 0%, A2 : 10%, A3: 20%, A4: 30%. Faktor II adalah lama fermentasi yang terdiri dari tiga taraf yaitu F1 = 0 hari, F2 = 10 hari, dan F3 = 20 hari. Analisis yang dilakukan terhadap bokasi yang dihasilkan meliputi: total mikroorganisme (TPC), pH, unsur C, unsur N, rasio C/N, temperatur, kadar air, organoleptik (tekstur, bau dan warna), dan uji tanaman. Proporsi ampas bubuk kopi (A) berpengaruh nyata terhadap nilai pH bokasi, unsur C, Unsur N dan tinggi tanaman. Lama Fermentasi (F) berpengaruh nyata terhadap penilaian organoleptik tekstur, aroma, warna dan tinggi tanaman. Semakin lama waktu fermentasi maka cenderung terjadi kenaikan kesukaan terhadap tekstur, aroma, warna dan semakin meningkat tinggi tanamannya. Interaksi antara proporsi ampas bubuk kopi dan lama fermentasi (AF) yang digunakan pada pembuatan bokasi berpengaruh sangat nyata terhadap pH bokasi, rasio C/N dan uji tanaman. Pada perlakuan A3F3 (A3 = 20% proporsi ampas bubuk kopi dan F3 = 20 hari waktu fermentasi) diperoleh bokasi dengan tinggi tanaman yang terbaik.

Kata Kunci: Bokasi, Ampas Bubuk Kopi, Fermentasi