



MANUAL BOOK INOVASI DAERAH

Strukturisasi dan Sosialisasi
Pembuatan *Eco Enzyme* serta
Pemberian Ember Tumpuk

Video KLIK disini

HASIL KEGIATAN DAN INOVASI
PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT, SOSIAL KESEHATAN, IPTEK, DAN
PEMBANGUNAN DESA

Nama Kegiatan : Strukturisasi dan Sosialisasi Pembuatan *Eco Enzyme* serta Pemberian Ember Tumpuk

Tujuan :

- 1) Memanfaatkan limbah dapur atau sampah organik berupa produk *eco enzyme* yang multifungsional
- 2) Adanya struktur dari elemen desa sebagai Pintu Awal dalam mengembangkan produk *eco enzyme*

Keunggulan : *Eco Enzyme* sebagai pembersih alami

1. Pembersih lantai alami
2. Pembersih rumah tangga alami
3. Deterjen dan pelembut alami
4. Karbol dan pembersih alami
5. Sabun cair alami
6. Membersihkan pestisida dan kuman pada sayur dan buah

Eco Enzyme untuk perawatan diri

1. Pengganti odol/pasta gigi
2. Sebagai toner dan campuran cream wajah
3. Campurkan pada shampo dan sabun mandi
4. Obat kumur-kumur
5. Masker wajah
6. Penutup luka
7. Pereda demam

Eco Enzyme bagi kesehatan

1. Memperlancar peredaran darah
2. Memberi rangsangan terhadap titik saraf dan titik refleksi pada telapak kaki

3. Membantu proses penyembuhan penyakit
4. Meningkatkan kualitas tidur, menghilangkan insomnia
5. Sebagai hand sanitizer
6. Mengatasi berbagai luka
7. Mengatasi berbagai macam penyakit kulit

Eco enzyme bagi udara, air, tanah, dan pertanian

1. Dapat memperbaiki kualitas udara, sehingga udaramenjadi lebih segar, bersih, menghilangkan asap dan bau
2. Dapat memperbaiki kualitas air yang sudah tercemar
3. Sebagai pupuk dan pestisida

Mekanisme kerja :

Strukturalisasi :

1. BUMDES selaku manajemen penyebaran eco-enzyme
2. Karangtaruna selaku pelaksana pembuatan eco-enzyme
3. Ibu Pkk sebagai pihak yang memonitor kegiatan produksi eco-enzyme

Sosialisasi :

1. Pihak yang terlibat
 - a. PMI (sebagai pegiat eco-enzyme)
 - b. BUMDES
 - c. Karang Taruna
 - d. Ketua RT/RW
 - e. Ibu-ibu PKK

Tata cara pembuatan Eco Enzyme :

- 1) Siapkan 1 (kg/gr) gula : molase, gula merah tebu, gula aren, gula kelapa, dan gula lontar
- 2) Siapkan 3 (kg/gr) sisa sayuran/buah : kecuali sayur/buah yang sudah dimasak (direbus, digoreng, dan ditumis), busuk/berulat/berjamur, berminyak (seperti kelapa dan ampasnya), dan sayur/buah yang kering/keras.
- 3) Siapkan wadah yang memiliki tutup (boleh besar/kecil), berbahan plastik

- 4) Bersihkan wadah dari sisa sabun atau bahan kimia.
- 5) Ukur volume wadah
- 6) Masukkan air bersih maksimum sebanyak 60% dari volume wadah
- 7) Masukkan gula sesuai takaran yaitu 10% dari berat air.
- 8) Potongi buah/sayuran menjadi ukuran yang lebih kecil.
- 9) Masukkan potongan sisa buah dan sayuran sebanyak 30% dari berat air lalu aduk rata.
- 10) Tutup rapat sampai panen
- 11) Beri label tanggal pembuatan dan tanggal panen.

Produk yang dihasilkan :

Eco Enzyme

Hasil yang diharapkan :

Dapat memberdayakan BUMDES, Karang Taruna, dan Ibu-ibu PKK untuk mengurangi limbah sampah organik dengan metode pengolahan eco enzyme sehingga masyarakat mendapatkan manfaat dari eco enzyme

Lampiran



