

BAB 2 - JELAJAH KOPI DAN LABORATORIUM MOL



Jelajah Kopi Awan Rante Karua

BAGIAN A



Baca bagian G (Ayo Mengenal Potensi Lokal Toraja) pada e-module, lalu jawab pertanyaan berikut.

Kopi yang paling banyak ditanam di dataran tinggi Toraja adalah kopi _____

Ibu kota Kecamatan Awan Rante Karua adalah _____

Berdasarkan tabel data BPS di e-module, kecamatan dengan produksi kopi tertinggi di Toraja Utara adalah _____

Produktivitas kopi Awan Rante Karua (558,19 kg/ha) lebih _____ daripada rata-rata Toraja Utara (444,02 kg/ha), dengan selisih _____ kg/ha.

Falsafah semboyan Toraja Misa' kada dipotuo, pantan kada dipomate mengajarkan nilai _____

Hasil Wawancara dengan Petani/Orangtua

Pertanyaan	Jawaban Narasumber
Sejak kapan keluarga menanam kopi?	
Kapan kopi disuguhkan dalam acara adat?	
Ke mana kulit kopi dibuang setelah panen?	

Ayo Mengukur Lingkungan Sekolahku

Pengukuran	Hasil	Syarat Ideal Arabika
Ketinggian tempat (mdpl)		±1.000–2.000 mdpl
Suhu udara pagi (°C)		±15–24 °C
Suhu udara siang (°C)		±15–24 °C
pH tanah kebun		±5,5–6,5

Apakah lingkungan sekolahmu cocok untuk kopi arabika? Jelaskan berdasarkan data!

“

”

Investigasi Kulit Kopi di Sekitarku

BAGIAN B



Kulit kopi disebut bahan _____ karena dianggap limbah padahal berpotensi diolah.

Sekitar _____ % bagian buah kopi adalah kulit yang sering terbuang. Tuliskan dua dampak negatif jika kulit kopi dibuang atau dibakar sembarangan!

“

”

Rumusan Proyek

BAGIAN C



Rumusan masalah: Bagaimana cara _____ ?

Hipotesis: Jika kulit kopi difermentasi dengan gula merah, maka

_____ .

Tonton Lalu Urutkan Langkah! [▶]

BAGIAN D



Seret langkah berikut ke urutan yang benar (1-6).

Kartu Langkah (seret)	
Simpan di tempat teduh 10–14 hari	1
Haluskan kulit kopi	2
Pasang selang pembuangan gas ke botol berisi air	3
Larutkan gula merah dalam air	4
Masukkan semua bahan ke jerigen	5
Saring MOL yang sudah berbau asam segar	6

Urutan	1	2	3	4	5	6
Letakkan						

Selang dicelupkan ke botol air supaya kondisi tetap dan gas dapat keluar.

Jurnal Pengamatan MOL

Isi setiap 2 hari selama praktik (dapat diisi bertahap, lalu dikirim pada hari terakhir)

BAGIAN E



Hari	Warna	Bau	Gelembung	pH	Suhu (°C)
Hari ke-0					
Hari ke-2					
Hari ke-4					
Hari ke-6					
Hari ke-8					
Hari ke-10					
Hari ke-12					
Hari ke-14					

Analisis

BAGIAN F



Seiring waktu fermentasi, pH MOL cenderung karena terbentuk .

Apakah MOL kelompokmu berhasil? Jelaskan buktinya berdasarkan data!

“

”

Unggah foto MOL kelompokmu (tempel tautan Google Drive):

“

”

