

Nama: _____ Kelas: _____
Kelompok: _____ Tanggal: _____

BAB 3 - PABRIK MINI POC

Hitung Bahanmu!

BAGIAN A

Resep dasar POC: 2 kg kulit kopi, 10 L air, 250 mL MOL, 250 g gula merah, 1 L air cucian beras. Kelompokmu hanya punya ember 5 L air. Hitunglah kebutuhan bahan!

Bahan	Resep Dasar (10 L)	Resep Kelompok (5 L)
Kulit kopi	2 kg	
MOL kulit kopi	250 mL	
Gula merah	250 g	
Air cucian beras	1 L	

Tonton & Cek Prosedur ▶

BAGIAN B

Tonton video animasi pembuatan POC kulit kopi, lalu jawab pertanyaan berikut.



POC difermentasi selama dan ember dibuka untuk diaduk setiap

Sebelum digunakan, 50–100 mL POC diencerkan dalam air.

Data Pengamatan POC

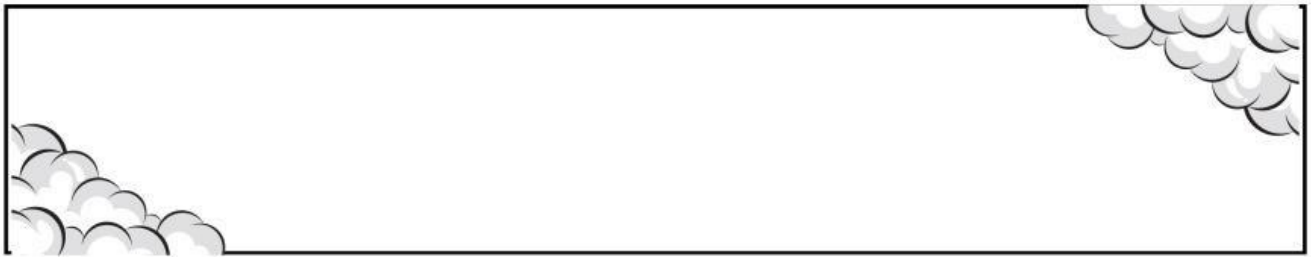
BAGIAN C



Hari	Warna	Bau	pH	Suhu (°C)
Hari ke-0				
Hari ke-3				
Hari ke-6				
Hari ke-9				
Hari ke-12				
Hari ke-15				
Hari ke-18				
Hari ke-21				

GRAFIK

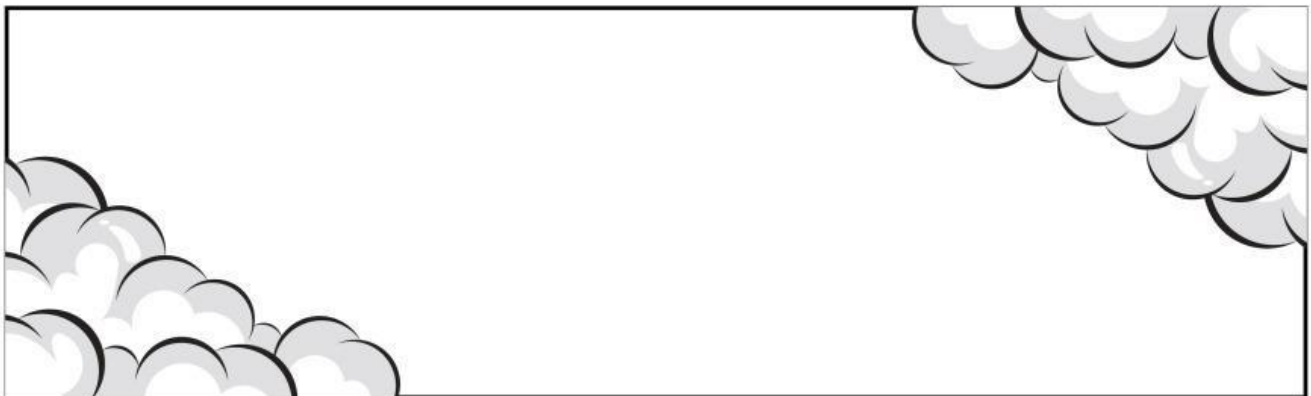
Buat grafik garis perubahan pH terhadap waktu menggunakan Google Sheets/kertas berpetak, lalu tempel tautan/fotonya di kotak berikut.



Analisis dan Kesimpulan

BAGIAN D 

Bandingkan POC kelompokmu dengan ciri POC matang (cokelat, bau fermentasi tidak busuk, suhu sama dengan suhu ruang). Apa kesimpulanmu?



Mengapa POC yang terlalu pekat dapat merusak tanaman?



Desain Label Produk

BAGIAN E



Rancang nama produk, slogan, komposisi, dan cara pakai POC kelompokmu.

Komponen Label	Isian Kelompok
Nama produk	
Slogan	
Cara pakai	

