

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Analisis kualitas limbah kulit lada putih

Parameter yang diamati untuk mengetahui kualitas dari hasil fermentasi limbah kulit lada putih yakni dapat diamati diantaranya suhu, tekstur, bau dan warna sebagai berikut :

4.1.1. Suhu

Pengamatan suhu dilakukan agar dapat mengetahui perubahan dalam aktivitas mikroorganisme dalam proses fermentasi, karena suhu merupakan salah satu indikator dalam mengurai bahan organik. Menurut Miller (1991), suhu merupakan suatu penentu dalam proses pengomposan. Secara sederhana, proses pengomposan dibagi menjadi dua tahap, yaitu tahap aktif dan tahap pematangan.

Tabel 4.1 data suhu pada saat fermentasi limbah kulit lada putih

No	Waktu fermentasi	Minggu ke-	Suhu (°C)
1.	Fermentasi 2 minggu	Minggu ke-1	25 °C
		Minggu ke-2	30.2 °C
2	Fermentasi 3 minggu	Minggu ke-1	27.6 °C
		Minggu ke-2	33.2 °C
		Minggu ke-3	31 °C
3.	Fermentasi 4 minggu	Minggu ke-1	26 °C
		Minggu ke-2	32.2 °C
		Minggu ke-3	30.1 °C
		Minggu ke-4	29.9 °C