

**MODUL PENYULUHAN**  
**BERTANAM BAWANG PERAY DALAM POT DENGAN**  
**MENGGUNAKAN BOKASHI AMPAS TEH SEBAGAI PUPUK ORGANIK**

*Disusun oleh*  
**PATMAWATI**  
**NIP : 19561228 198411 2 002**



**JURUSAN AGROEKOTEKNOLOGI**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS MULAWARMAN**  
**SAMARINDA**  
**2021**

## HALAMAN PENGESAHAN

JUDUL MODUL : BERTANAM BAWANG PERAY DALAM  
POT DENGAN MENGGUNAKAN AMPAS  
TEH SEBAGAI PUPUK ORGANIK

SIFAT : MANDIRI

WAKTU : NOVEMBER 2021  
(SEMESTER GANJIL 2021 / 2022)

NAMA PENYUSUN : Ir. PATMAWATI, M.Sc

NIP : 19561228 198411 2 002

JURUSAN : AGROEKOTEKNOLOGI

PROGRAM STUDI : AGROEKOTEKNOLOGI

UNIT KERJA : FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS  
MULAWARMAN



MENGETAHUI,  
DEKAN

Prof. Dr. Ir. H. RUSDIANSYAH, M. Si  
NIP. 19610917 198703 1 005

PENELITI,

Ir. PATMAWATI, M.Sc  
NIP. 19561228 198411 2 002

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Sasaran dan Tujuan .....	2
C. Materi Penyuluhan .....	2
II. URAIAN.....	3
A. Alat .....	3
B. Bahan .....	3
C. Cara kerja .....	3
1. Pembuatan bokashi ampas teh.....	3
2. Penyiapan Media tanam dan penanaman .....	4
3. Pemeliharaan .....	4
4. Penutup .....	5
DAFTAR PUSTAKA .....	6

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Minuman teh sudah dikenal oleh semua kalangan (masyarakat), dari anak-anak, orang dewasa hingga orang tua. Saat ini minuman teh telah disajikan dalam bentuk beragam kemasan, dari kemasan botol plastic, botol kaca, dan kemasan karton, dan rasanya pun semakin beragam karena dicampur dengan perasabua-buahan atau pun dicampur dengan krimmer nabati (creamer) yang kita kenal dengan nama teh tarik. Bentuk fisiknya pun semakin beragam, dari bentuk curah, hingga bentuk celup. Namun walaupun teh telah mengalami cara peramuuan yang berbeda, kemasan yang berbeda, rasa yang berbeda tapi ada satu kesamaannya yang abadi, yaitu teh selalu meninggalkan sisanya setelah digunakan dalam bentuk ampas, yang disebut dengan ampas teh.

Ampas teh merupakan limbah yang tidak dipakai lagi bahkan dapat dikatakan ampas teh adalah sampah yang tidak berguna. Tetapi sebenarnya ampas teh masih berguna, yaitu dapat dipakai sebagai pupuk organik untuk memupuk tanaman, karena ampas teh mengandung unsur hara berupa karbon organik (C), magnesium (Mg) sebanyak 10 %, kalsium (Ca) 13 %, tembaga (Cu) 20 %, juga mengandung vitamin B kompleks dan polyphenol, sehingga ampas teh dapat memperbaiki atau meningkatkan kesuburan tanah yang pada akhirnya dapat meningkatkan pertumbuhan batang, akar, dan daun tanaman, khususnya untuk tanaman bawang daun (bawang perai).

Selain itu ampas teh menghasilkan mikroba yang bersifat toksik untuk serangga namun tidak bersifat racun bagi tanaman, sehingga tanaman yang dipupuk dengan ampas teh tidak mengandung racun atau tidak berbahaya jika dikonsumsi oleh manusia.

Ampas teh bisa langsung digunakan sebagai pupuk organik (kompos), namun bila menginginkan pupuk organik yang berkualitas, maka ampas teh harus diolah lagi dengan tambahan EM<sub>4</sub>, yaitu campuran kultur mikroba, dedak, sekam, dan gula yang hasil akhirnya disebut dengan bokashi (bokashi ampas teh). EM<sub>4</sub> adalah larutan yang mengandung mikroorganisme yang membantu proses pembusukan (dekomposisi).

Bawang perai termasuk jenis bawang daun yang juga termasuk jenis sayuran. Bagian yang dikonsumsi adalah bagian daun yang masih muda, dan batang semu yang berwarna putih. Bawang perai bisa dikonsumsi dalam bentuk segar yang ditambahkan pada bahan makanan seperti sup, bakmi rebus, martabak, bakso, nasi goreng, capcay, soto, cah sayur dan lain-lainnya,

karena bawang perai mempunyai aroma khas sehingga makanan yang diberi bawang perai mempunyai aroma yang khas pula dan rasanya bisa bertambah lezat.

Bawang perai mengandung Kalsium (Ca), fosfor (P), besi (Fe), dan vitamin A, riboflavin, niasin, dan vitamin C. Bawang perai juga bisa digunakan sebagai bahan obat menyembuhkan rematik, menghilangkan lender dalam tenggorokan, memudahkan pencernaan makanan, melancarkan buang air kecil, dan mengobati penyakit kurang darah.

Banyak sekali manfaat yang bisa didapat dari bawang perai, oleh karena itu penting untuk menanam tanaman bawang perai di lingkungan sendiri, lebih ekonomis karena tidak perlu membeli terutama jika memerlukannya pada saat yang tepat. Bawang perai bisa ditanam dipekarangan, namun bila pekarangan sempit bawang perai dapat ditanam dalam pot.

Untuk keberhasilan penanaman bawang perai, penting untuk mengetahui cara-cara menanam bawang perai dengan benar. Berikut ini adalah penjelasan cara menanam bawang perai dalam pot mulai dari pembuatan bokashi ampas teh hingga panen.

## B. Sasaran dan Tujuan

Sasaran penyuluhan ini adalah ibu-ibu PKK RT 38, perum KORPRI, Loa Bakung, Sungai Kunjang, agar ibu-ibu PKK lebih mengerti arti penting perbaikan kesuburan tanah dengan pemberian bokashi ampas teh sebagai pupuk organik. Mengerti cara membuat bokashi ampas teh sehingga lebih memahami bahwa ampas teh masih berguna, dan lebih penting lagi ibu-ibu PKK lebih mengerti cara menanam bawang perai yang benar khususnya yang ditanam di dalam pot.

## C. Materi Penyuluhan

### Pembuatan bokashi ampas teh

1. Persiapan media tanam
2. Persiapan bibit
3. Penanaman
4. Pemeliharaan
5. Panen

## II. URAIAN

### A. Alat

Karung bekas, lembaran plastik, timbangan, ember, gayung, gelas takar plastik, sekop kecil, sendok teh, pengaduk kayu, pot berukuran diameter 25 cm, dan tinggi 25 cm.

### B. Bahan

Ampas teh (berbentuk teh celup) sekam, dedak, EM<sub>4</sub>, air, bibit bawang perai, tanah.

### C. Cara kerja

#### 1. Pembuatan bokashi ampas teh

- Larutkan 1 sendok teh EM<sub>4</sub> bersama 1 liter air, ditambah dengan seujung sendok teh gula pasir, aduk larutan hingga gula larut.
- Timbang 1 kg ampas teh (jika dari teh celup buang dulu bungkus kertasnya, tambah 200 gram sekam dan 200 gram dedak. aduk adonan hingga rata. Tumpuk larutan di atas lantai ubis yang terhindar dari hujan dan panas matahari langsung (bisa juga diletakkan dalam baskom atau wadah khusus yang permukaannya lebar).
- Larutan EM<sub>4</sub> yang sudah bercampur dengan gula dan air disiramkan ke atas adonan secara merata, sambil adonan diaduk-aduk, siram hingga adonan lembab (bila adonan dikepal dengan tangan, air tidak keluar dari adonan, dan bila kepalan dilepas, adonan tidak mekar).
- Adonan diratakan, ditutup dengan karung atau penutup plastik. Adonan diaduk dengan cara dibolak-balik tiap hari agar suhu adonan tidak terlalu tinggi, karena suhu yang tinggi menyebabkan pembuatan bokashi menjadi gagal/busuk, setelah diaduk, adonan ditutup kembali.
- Proses pembuatannya biasa berlangsung 7 hari, saat inilah proses pembuatan bokashi ampas teh telah selesai. Hasilnya merupakan bokashi ampas teh yang agak kering, dingin, dan beraroma seperti aroma lumpur atau lumut (bukan aroma busuk atau tidak beraroma seperti aroma amoniak). Bokashi ampas teh ini sudah siap digunakan sebagai pupuk.

## 2. Penyiapan Media tanam dan penanaman

Siapkan pot, beri lubang pada bagian bawah pot. Isi pot dengan tanah hingga  $\frac{2}{3}$  bagian dari pot, kemudian tambahkan dengan bokashi ampas teh hingga pot penuh (perbandingan 2:1), aduk-aduk ampas teh dan tanah hingga rata, ambil bibit bawang perai, potong kira-kira 10 cm dari akarnya. Buat lubang pada tanah dalam pot di bagian tengah pot, tanam bibit bawang perai ke dalam pot, tekan dengan tangan agar tanaman dapat berdiri kokoh, siram tanaman hingga tanah dalam pot menjadi lembab (jangan kelebihan air), Pot yang sudah ditanami bawang perai diletakkan di bawah naungan (di bawah pohon atau dekat teras) selama  $\pm 1$  minggu, setelah 1 minggu pot sudah bisa di letakkan di tempat terbuka yang langsung disinari oleh matahari.

## 3. Pemeliharaan

Pemeliharaan harus dilakukan sejak penanaman, meliputi :

### a. Penyulaman

Bibit yang ditanam biasanya tidak tumbuh karena hama, penyakit atau bibit yang tidak bagus kualitasnya sehingga bibit membusuk, bibit tidak tumbuh subur, patah atau layu harus diganti dengan bibit yang baru (tanam lagi dengan bibit baru)

### b. Penyiraman

Penyiraman dilakukan sejak awal tanam hingga panen, air siraman dalam pot jangan berlebihan (jangan tergenang) penyiraman bisa dilakukan pagi dan sore, namun bila media tanam atau tanah dalam pot masih lembab (hari hujan), penyiraman hanya dilakukan 1 kali sehari.

### c. Penyiangan

Walaupun ditanam dalam pot, rumput-rumput liar terkadang tumbuh disekitar tanaman bawang perai, sehingga menjadi saingan bagi tanaman dalam hal, cukup untuk 1 hari maka mendapatkan air dan sinar matahari, maka rumput-rumput tersebut harus dibuang/dicabut.

### d. Pembubunan.

Bagian batang bawang perai yang akan dipanen atau yang akan dikonsumsi adalah bagian batang yang berwarna putih dan daun yang berwarna hijau muda, untuk mendapatkan bagian bawang perai yang putih maka batang harus dibubun dengan cara menumpukan tanah pada sekeliling batang kurang lebih 5 cm dari permukaan tanah.

e. Panen

Jika dirawat dengan baik, tanaman bawang perai dapat dipanen setelah 2 bulan, panen bisa dilakukan dengan cara mencabut keseluruhan bagian tanaman bawang perai atau memotong batang kira-kira 2 cm dari permukaan tanah, siasanya dapat dipelihara lagi untuk panen berikutnya dengan penambahan pupuk bokashi ampas teh lagi.

4. Penutup.

Bertanam bawang perai dalam pot dengan pupuk bokashi ampas teh di sekitar rumah ternyata sangat mudah, jika 1 kali panen dalam pot menghasilkan 3 anakan, maka jika ingin membuat sup atau capcay cukup memanen 1 pot saja, cukup untuk 2-3 orang. Pot berikutnya bisa dipanen dilain hari jika diperlukan lagi.

Catatan:

1. EM<sub>4</sub> bisa dibeli di toko-toko yang menjual sarana produksi pertanian.
2. Bibit bawang perai bisa dibeli dalam bentuk benih atau bibit, bibit lokal bisa dibeli di pasar tradisional yang biasa dijual pedagang.
3. Jika larutan EM<sub>4</sub> yang dibuat sebanyak 1 liter belum cukup, bisa dibuat lagi sesuai takaran yang telah dibuat.



**DAFTAR PUSTAKA**

Cahyono, B.2005. Bawang daun. Kanisius. Yogyakarta

Marsono dan P. Sigit. 2004. Pupuk akar. Penebar Swadaya. Jakarta.

Redaksi AgroMedia. 2007. Cara praktis membuat kompos. Agromedia Pustaka.  
Jakarta.

Yuwono, D. 2005. Kompos. Penebar Swadaya. Jakarta.