

LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan dan Pembuatan Larutan ZPT

- a. Konsentrasi Air Kelapa Muda 20%

Pelarut Air

$$= \frac{20 \text{ ml air kelapa muda}}{100 \text{ ml air}} \times 100$$

$$= 20 \text{ ml Air Kelapa Muda}$$

Pembuatan larutan ZPT sebanyak 100 ml dari air kelapa muda 20% dilakukan dengan cara: 100 ml – hasil perhitungan = jumlah penambahan aquadesh
= 100 – 20 = 80 ml

Jadi cara pembuatannya adalah 20 ml air kelapa muda murni ditambahkan dengan 80 ml aquadesh kemudian di homogenkan dengan cara di aduk (air kelapa murni = konsentrasi 100%).

- b. Konsentrasi Air Kelapa Muda 30%

Pelarut Air

$$= \frac{30 \text{ ml air kelapa muda}}{100 \text{ ml air}} \times 100$$

$$= 30 \text{ ml Air Kelapa Muda}$$

Pembuatan larutan ZPT sebanyak 100 ml dari air kelapa muda 30% dilakukan dengan cara: 100 ml – hasil perhitungan = jumlah penambahan aquadesh
= 100 – 30 = 70 ml

Jadi cara pembuatannya adalah 30 ml air kelapa muda murni ditambahkan dengan 70 ml aquadesh kemudian di homogenkan dengan cara di aduk (air kelapa murni = konsentrasi 100%).

c. Konsentrasi Air Kelapa Tua 20%

Pelarut Air

$$= \frac{20 \text{ ml air kelapa muda}}{100 \text{ ml air}} \times 100$$

$$= 20 \text{ ml Air Kelapa Muda}$$

Pembuatan larutan ZPT sebanyak 100 ml dari air kelapa tua 20% dilakukan dengan cara: 100 ml – hasil perhitungan = jumlah penambahan aquadesh
= 100 – 20 = 80 ml

Jadi cara pembuatannya adalah 20 ml air kelapa tua murni ditambahkan dengan 80 ml aquadesh kemudian di homogenkan dengan cara di aduk (air kelapa murni = konsentrasi 100%).

d. Konsentrasi Air Kelapa Tua 30%

Pelarut Air

$$= \frac{30 \text{ ml air kelapa muda}}{100 \text{ ml air}} \times 100$$

$$= 30 \text{ ml Air Kelapa Muda}$$

Pembuatan larutan ZPT sebanyak 100 ml dari air kelapa tua 30% dilakukan dengan cara: 100 ml – hasil perhitungan = jumlah penambahan aquadesh
= 100 – 30 = 70 ml

Jadi cara pembuatannya adalah 30 ml air kelapa tua murni ditambahkan dengan 70 ml aquadesh kemudian di homogenkan dengan cara di aduk (air kelapa murni = konsentrasi 100%).

e. Konsentrasi Ekstrak Bawang Merah 60%

Pelarut Air

$$= \frac{60 \text{ ml air kelapa muda}}{100 \text{ ml air}} \times 100$$

$$= 60 \text{ ml Air Kelapa Muda}$$

Pembuatan larutan ZPT sebanyak 100 ml dari ekstrak bawang merah 60% dilakukan dengan cara: 100 ml – hasil perhitungan = jumlah penambahan aquadesh
= 100 – 60 = 40 ml

Jadi cara pembuatannya adalah 60 ml ekstrak bawang merah ditambahkan dengan 40 ml aquadesh kemudian di homogenkan dengan cara di aduk (ekstrak bawang merah konsentrasi 100% diperoleh dengan cara bawang merah dipotong-potong dan diblender kemudian diperas dan diambil larutannya).

f. Konsentrasi Ekstrak Bawang Merah 70%

Pelarut Air

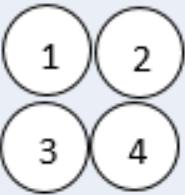
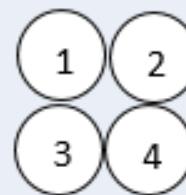
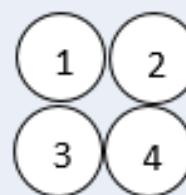
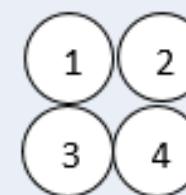
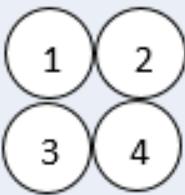
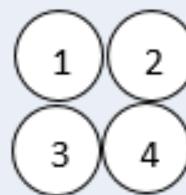
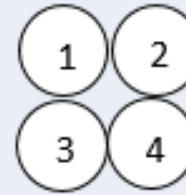
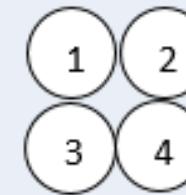
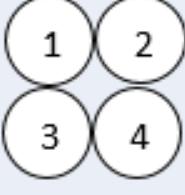
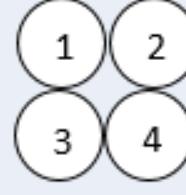
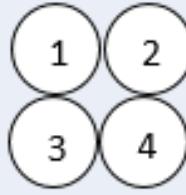
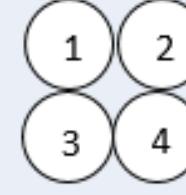
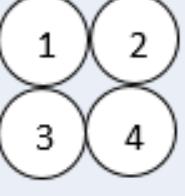
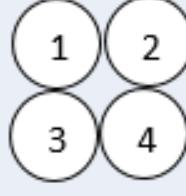
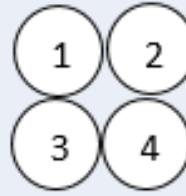
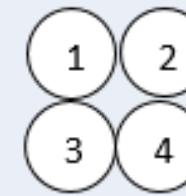
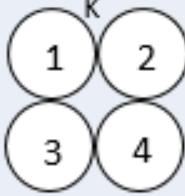
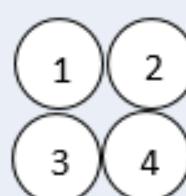
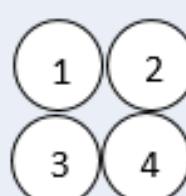
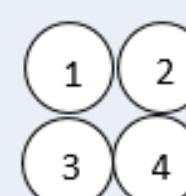
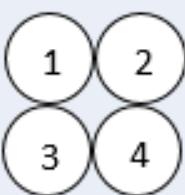
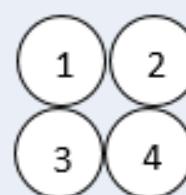
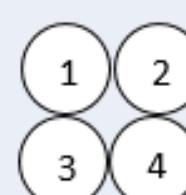
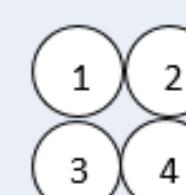
$$= \frac{70 \text{ ml air kelapa muda}}{100 \text{ ml air}} \times 100$$

$$= 70 \text{ ml Air Kelapa Muda}$$

Pembuatan larutan ZPT sebanyak 100 ml dari ekstrak bawang merah 70% dilakukan dengan cara: 100 ml – hasil perhitungan = jumlah penambahan aquadesh
= 100 – 70 = 30 ml

Jadi cara pembuatannya adalah 70 ml ekstrak bawang merah ditambahkan dengan 30 ml aquadesh kemudian di homogenkan dengan cara di aduk (ekstrak bawang merah konsentrasi 100% diperoleh dengan cara bawang merah dipotong-potong dan diblender kemudian diperas dan diambil larutannya).

Lampiran 2. Layout Percobaan

 KM1 (3)	 K (3)	 KT1 (2)	 BM1 (3)
 KT1 (1)	 P (3)	 BM1 (2)	 KM2 (1)
 K (2)	 KT2 (1)	 KM1 (2)	 BM2 (3)
 P (2)	 BM2 (1)	 K (1)	 KM2 (2)
 M1 (1)	 P (1)	 KT2 (3)	 BM1 (1)
 KM2 (3)	 KT2 (2)	 KT1 (3)	 BM2 (2)

Keterangan :

- KM 1 (1) : air kelapa muda 20% (ulangan 1)
- KM 1 (2) : air kelapa muda 20% (ulangan 2)
- KM 1 (3) : air kelapa muda 20% (ulangan 3)
- KM 2 (1) : air kelapa muda 30% (ulangan 1)
- KM 2 (2) : air kelapa muda 30% (ulangan 2)
- KM 2 (3) : air kelapa muda 30% (ulangan 3)
- KT 1 (1) : air kelapa tua 20% (ulangan 1)
- KT 1 (2) : air kelapa tua 20% (ulangan 2)
- KT 1 (3) : air kelapa tua 20% (ulangan 3)
- KT 2 (1) : air kelapa tua 30% (ulangan 1)
- KT 2 (2) : air kelapa tua 30% (ulangan 2)
- KT 2 (3) : air kelapa tua 30% (ulangan 3)
- BM 1 (1) : ekstrak bawang merah 60% (ulangan 1)
- BM 1 (2) : ekstrak bawang merah 60% (ulangan 2)
- BM 1 (3) : ekstrak bawang merah 60% (ulangan 3)
- BM 2 (1) : ekstrak bawang merah 70% (ulangan 1)
- BM 2 (2) : ekstrak bawang merah 70% (ulangan 2)
- BM 2 (3) : ekstrak bawang merah 70% (ulangan 3)
- K (1) : kontrol (tanpa ZPT) (ulangan 1)
- K (2) : kontrol (tanpa ZPT) (ulangan 2)
- K (3) : kontrol (tanpa ZPT) (ulangan 3)
- P (1) : Pembanding ZPT sintetik (root – up) (ulangan 1)
- P (2) : Pembanding ZPT sintetik (root – up) (ulangan 2)
- P (3) : Pembanding ZPT sintetik (root – up) (ulangan 3)

Angka pada lingkaran menunjukkan jumlah polybag dalam satu unit ulangan perlakuan.

Lampiran 7. Hasil Sidik Ragam Berat Segar Tunas dan Berat Kering Tunas

a. Hasil Sidik Ragam Berat Segar Tunas

Sumber	Db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	7	134.0021656	19.1431665	1.89	0.1373 ns
Perlakuan	7	134.0021656	19.1431665	1.89	0.1373 ns
Galat	16	161.6785333	10.1049083		
Total	23	295.680699			
R-Kuadrat		CV	Root MSE	Rerata Berat Segar Tunas	
	0.453199	29.59051	3.178822	10.74271	

ns = tidak ada beda nyata

b. Hasil Sidik Ragam Berat Kering Tunas

Sumber	Db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	7	0.66810448	0.0954435	2.62	0.0524 ns*
Perlakuan	7	0.66810448	0.0954435	5.132.62	0.0524 ns*
Galat	16	0.58262918	0.03641432		
Total	23	1.25073366			
R-Kuadrat		CV	Root MSE	Rerata Berat Kering Tunas	
	0.53417	0.498685	0.190825	38.26571	

ns = tidak ada beda nyata

* = transsformasi

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



Stek Tanaman Tin



Kelapa Tua dan Kelapa Muda



Proses Pembuatan Ekstrak Bawang Merah



Ekstrak Bawang Merah



Tanaman Tin Induk (Yordania Hijau)



Proses pemotongan Tanaman Tin Induk



Green House/Tempat Penelitian



Stek Tin Umur 1 MST



Stek Tin Umur 2 MST



Stek Tin Umur 3 MST



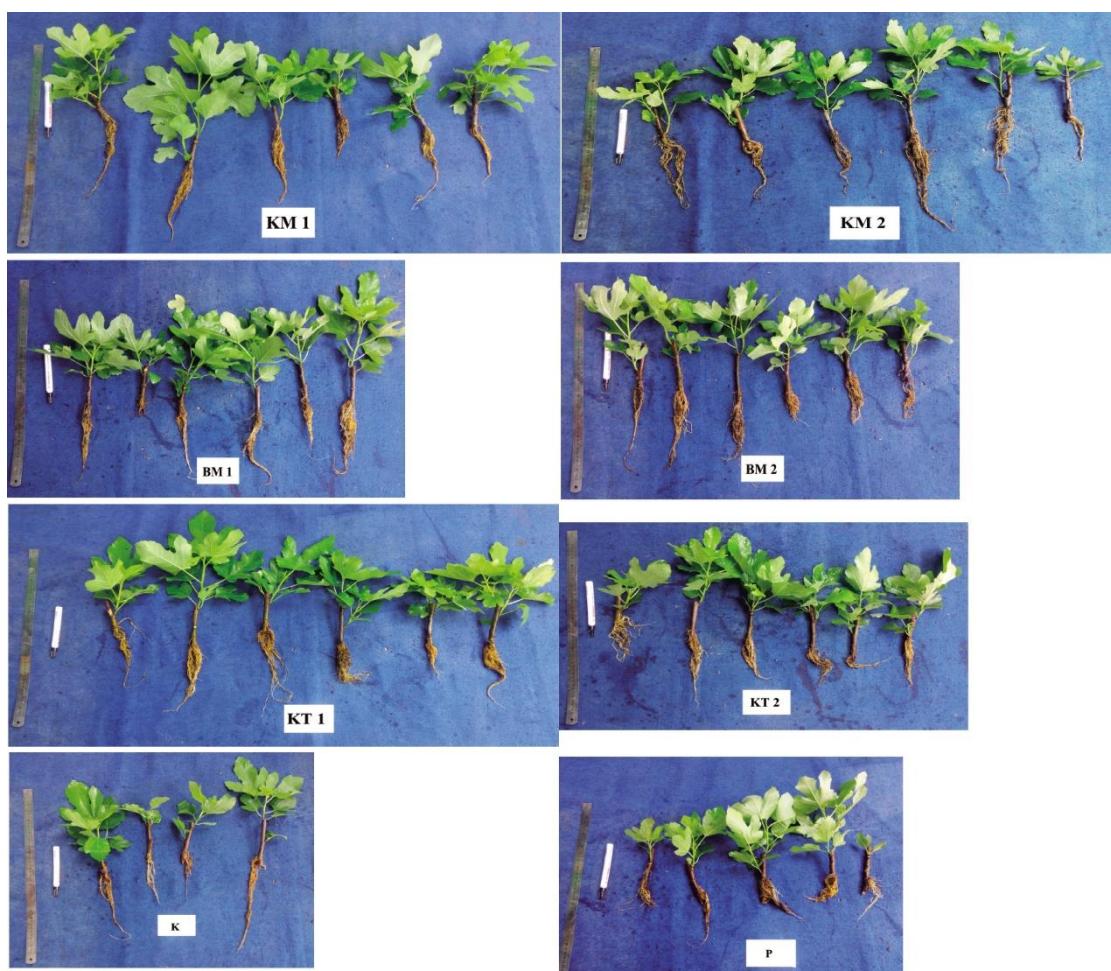
Stek Tin Umur 4 MST



Stek Tin Umur 5 MST



Stek Tin Umur 6 MST



Stek Tin 7 MST



Kelapa Muda 20% 7 MST



Kelapa Muda 30% 7 MST



Kelapa Tua 20% 7 MST



Kelapa Tua 30% 7 MST



Bawang Merah 60% 7 MST



Bawang Merah 70% 7 MST



Pembanding (Root Up) 7 MST



Kontrol (air) 7 MST