



## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| KATA PENGANTAR .....                                 | i       |
| DAFTAR ISI.....                                      | ii      |
| DAFTAR TABEL.....                                    | iv      |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                 | v       |
| <br>   |         |
| I. PENDAHULUAN .....                                 | 1       |
| 1.1. Latar Belakang.....                             | 1       |
| 1.2. Tujuan Penelitian.....                          | 4       |
| 1.3. Manfaat Penelitian .....                        | 4       |
| 1.4. Hipotesis Penelitian .....                      | 4       |
| <br>   |         |
| II. TINJAUAN PUSTAKA .....                           | 5       |
| 2.1. Klasifikasi dan Botani Tanaman Mentimun .....   | 5       |
| 2.2. Syarat Tumbuh.....                              | 6       |
| 2.3. Budidaya Mentimun .....                         | 6       |
| 2.4. Kompos Ampas Tahu .....                         | 8       |
| 2.5. Lama Fermentasi .....                           | 9       |
| <br>   |         |
| III. MATERI DAN METODE.....                          | 13      |
| 3.1. Tempat dan Waktu.....                           | 13      |
| 3.2. Bahan dan Alat .....                            | 13      |
| 3.3. Rancangan Percobaan.....                        | 13      |
| 3.4. Pelaksanaan Penelitian.....                     | 14      |
| 3.5. Parameter Pengamatan.....                       | 17      |
| 3.6. Analisis Data.....                              | 18      |
| <br>   |         |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....                       | 20      |
| 4.1. Kandungan C Organik pada Kompos AmpasTahu ..... | 20      |
| 4.2. Kandungan Rasio C/N pada Kompos AmpasTahu ..... | 21      |
| 4.3. Kandungan Nitrogen pada Kompos AmpasTahu .....  | 22      |
| 4.4. Kandungan Fosfor pada Kompos AmpasTahu.....     | 23      |
| 4.5. Kandungan Kalium pada Kompos AmpasTahu .....    | 23      |
| 4.6. Kandungan Kadar Air pada Kompos AmpasTahu ..... | 24      |
| 4.7. Tinggi Tanaman.....                             | 25      |
| 4.8. Jumlah Cabang Primer.....                       | 26      |
| 4.9. Jumlah Buah Per Tanaman .....                   | 28      |
| 4.10. Bobot Buah Per Tanaman .....                   | 30      |
| 4.11. Bobot Buah Per Buah .....                      | 32      |
| 4.12. Panjang Buah .....                             | 33      |
| 4.13. Diameter Buah .....                            | 35      |
| <br>   |         |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN .....                        | 37      |
| 5.1. Kesimpulan .....                                | 37      |
| 5.2. Saran .....                                     | 37      |



UIN SUSKA RIAU

|                      |    |
|----------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA ..... | 38 |
| LAMPIRAN .....       | 42 |

**Hak cipta milik UIN Suska Riau**

**State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR TABEL

### Tabel

|  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 2.1. Kandungan unsur gizi dan kalori dalam ampas tahu .....  | 9              |
| 3.1. Kombinasi perlakuan .....   | 14             |
| 3.2. Sidik Ragam .....   | 18             |
| 4.1. Kandungan C Organik pada Kompos Ampas Tahu Berdasarkan Lama Fermentasi .....                            | 20             |
| 4.2. Kandungan Rasio C/N Kompos Ampas Tahu Berdasarkan Lama Fermentasi.....                                  | 21             |
| 4.3. Kandungan Nitrogen (N) pada Kompos Ampas Tahu Berdasarkan Lama Fermentasi .....                         | 22             |
| 4.4. Kandungan Fosfor (P) pada Kompos Ampas Tahu Berdasarkan Lama Fermentasi .....                           | 23             |
| 4.5. Kandungan Kalium (K) pada Kompos Ampas Tahu Berdasarkan Lama Fermentasi .....                           | 24             |
| 4.6. Kandungan Kadar Air pada Kompos Ampas Tahu Berdasarkan Lama Fermentasi .....                            | 25             |
| 4.7. Interaksi Dosis Kompos Ampas Tahu dan Lama Fermentasi terhadap Tinggi Tanaman Mentimun pada 6 MST ..... | 25             |
| 4.8. Jumlah Cabang Primer Tanaman Mentimun dengan Pemberian Dosis Kompos Ampas Tahu dan Lama Fermentasi..... | 27             |
| 4.9. Jumlah Buah Per Tanaman dengan Pemberian Dosis Kompos Ampas Tahu dan Lama Fermentasi .....              | 28             |
| 4.10. Bobot Buah Per Tanaman dengan Pemberian Dosis Kompos Ampas Tahu dan Lama Fermentasi .....              | 30             |
| 4.11. Bobot Buah Per Buah dengan Pemberian Dosis Kompos Ampas Tahu dan Lama Fermentasi .....                 | 32             |
| 4.12. Panjang Buah Mentimun dengan Pemberian Dosis Kompos Ampas Tahu dan Lama Fermentasi .....               | 34             |
| 4.13. Diameter Buah Mentimun dengan Pemberian Dosis Kompos Ampas Tahu dan Lama Fermentasi .....              | 36             |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak Cipta Milik UIN SUSKA RIAU

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

### Halaman

|   |    |
|---|----|
| 1. Deskripsi tanaman mentimun .....   | 42 |
| 2. Lay Out Penelitian Di Lapangan Menurut Rancangan Acak Lengkap (RAL) Fakorial ..... | 43 |
| 3. Kebutuhan Pupuk Per Polibeg .....  | 44 |
| 4. Analisis Kandungan Unsur Hara Kompos pada Ampas Tahu .....                         | 45 |
| 5. Analisis Kandungan Unsur Hara pada Tanah Gambut.....                               | 47 |
| 6. Analisis Sidik Ragam .....   | 48 |
| 7. Regresi Kuadratik .....  | 50 |
| 8. Dokumentasi .....  | 55 |

UIN SUSKA RIAU