

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.	v
DAFTAR GAMBAR.	viii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang dan Masalah.	1
1.2 Tujuan Penelitian.	4
1.3 Landasan Teori.	5
1.4 Kerangka Pemikiran.	9
1.5 Hipotesis.	12
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Gulma.	13
2.2 Pengendalian Gulma.	15
2.2.1 Teknik pengendalian Gulma	16
2.2.2 Pengendalian Gulma dengan Herbisida.....	16
2.3 Mekanisme Kerja Beberapa Jenis Herbisida.	18
2.4 Dampak Negatif Herbisida.	19
2.5 Bioherbisida	21
2.6 Buah Kakao.....	22
2.6.1 Pulp Kakao	22
2.7 Fermentasi.....	24
2.7.1 Fermentasi Alkohol	24
2.7.2 Fermentasi Asam Asetat	26
2.8 Bakteri yang Berperan dalam Fermentasi	28
2.8.1 Khamir	28
2.8.2 Bakteri (<i>Acetobacter aceti</i>)	28

III. BAHAN DAN METODE

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.	30
3.2 Bahan dan Alat.	30
3.3 Metode Penelitian.	31
3.4 Pelaksanaan Penelitian.	32
3.4.1 Pengambilan Cairan Fermentasi Pulp Kakao.	32
3.4.2 Pembuatan Petak Percobaan.	33
3.4.3 Penanaman Gulma.	34
3.4.4 Pemeliharaan.	36
3.4.5 Aplikasi Cairan Fermentasi Pulp Kakao	36
3.5 Pengamatan.	37
3.5.1 Pra Tumbuh.	37
3.5.2 Pasca Tumbuh	38

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pra Tumbuh.	39
4.1.1 Persentase Penutupan Total Gulma.	39
4.1.2 Bobot Kering Total Gulma.	40
4.2 Pasca Tumbuh	41
4.2.1 Persentase Keracunan Gulma	41
4.2.2 Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Persentase Keracunan.....	57
4.2.3 Pengaruh Jenis Gulma Terhadap Persentase Keracunan...	60
4.2.4 Bobot Kering Gulma.....	71

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan. ..	74
5.2 Saran.	75

DAFTAR PUSTAKA.	76
-----------------------------	----

LAMPIRAN.	81
-----------------------	----