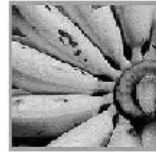


**EM/EfektifMikrob : Baji Berasaskan Hormon
semulajadi**

Penapaian Jus Buah / Fermented Fruit Juice FFJ



Sediakan ;
Pisang masak 1 kg
Betik masak 1 kg
Gula merah 1 kg



Nisbah 1:1 Letakkan 1 kg buah manis di dalam bekas plastik & menambah 1 kg gula merah.



Kosongkan permukaan bekas yang diisi air dan buahan tadi sebanyak 1/3 daripada bekas tadi bagi membolehkan bakteria baik bernafas.



Tutup dengan kertas surat khabar dan ikat dengan tali dan meletakkan tarikh. Letakkan di tempat yang sejuk dan teduh. Perapkan dalam bekas selama 10 hari.

PERTUNJUKAN KAEDAH PENGHASILAN BAJA HORMON JUS FEMENTASI BUAH (FFJ)



**Mesra Alam!!!!
Tanpa Bahan Kimia!!
Mudah diunakan!!**

CARA PENGGUNAAN PADA TANAMAN

5 sudu FFJ / 10 liter air.
Spril terus kepada daun, bunga, dan buah.
Semburan ini bertujuan menggalakkan pengeluaran bunga dan buah.

Pusat Transformasi Komuniti Universiti (UCTC)
Universiti Putra Malaysia,
43400 UPM Serdang, Selangor
Telefon : 03-8947 1845
Fax : 03-8946 4114/407
Email: fauzi_sidi@putra.upm.edu.my
Website: www.uctc.upm.edu.my

oleh :
Mohd Fauzi Bin Sidi
UCTC UPM

PENGENALAN

FFJ adalah salah satu daripada EM (Efektif Mikro). FFJ berfungsi dalam mempercepatkan pengeluaran hasil tanaman. FFJ juga merupakan teknologi pertanian yang mesra alam yang mana penyediaanya menggunakan 100% bahan-bahan semulajadi sebagai asasnya. Fementasi jus buah-buahan pertama mula dijumpai dalam pembuatan wain (arak). Pada masa ini FFJ telah dipraktikkan oleh negara maju seperti Korea dan Jepun.

FFJ adalah baja dalam bentuk cecair yang mengandungi bakteria baik untuk perkembangan buah.

KEPENTINGAN FFJ

- Memaniskan rasa buah.
- Meningkatkan nutrisi tumbuhan melalui daun dan akar dengan faktor potassium.
- Menggalakkan pertumbuhan buah dan bunga.
- Menghalang serangan perosak.
- Meningkatkan nutrisi tanah.

PENYEDIAAN EM- JUS FEMENTASI BUAH/ FERMENTED FRUIT JUICES (FFJ)

BAHAN-BAHAN

- | | |
|----|--------------------------------|
| 1. | GULA MERAH 1KG |
| 2. | BETIK MASAK 1 KG |
| 3. | PISANG MASAK 1 KG |
| 4. | BEKAS, TALI, SURAT KHABAR LAMA |

KAEDAH PENYEDIAAN

- | | |
|----|--|
| 1. | POTONG BUAH-BUAHAN DI ATAS |
| 2. | CAMPURKAN BAHAN-BAHAN DI ATAS KE DALAM BEKAS. TINGGALKAN |
| 3. | TUTUP BEKAS DENGAN KEMAS. BUKU TUTUP SETIAP HARI PENGE-
LUARAN GAS. |
| 4. | PERAM SELAMA 10 HARI. TAPIS UNTUK MENDAPATKAN EKSTRAK JUS. |
| 5. | SELEPAS 10 HARI, TERDAPAT MISELIUM BERWARNA PUTIH DI BAHAGI-
AN ATAS. SEKIRAANYA TIADA, MOLASSES ATAU ATAU MERAH PERLU
DITAMBAH. |
| 6. | FFJ SESUAI DIGUNAKAN PADA PERINGKAT PEMBUNGAAN DAN
PENGHASIL BUAH. |