

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini 1) mengetahui pengaruh konsentrasi MOL dari keong mas terhadap produksi cabai rawit 2) mengetahui konsentrasi MOL dari keong mas yang paling optimal terhadap produksi cabai rawit. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dan analisis data dengan menggunakan ANAVA satu jalur terhadap produksi cabai rawit. Penelitian ini menggunakan 4 perlakuan (konsentrasi 4%, 7%, 10% dan 13%), 1 kontrol, dan 5 kali ulangan. Hasil penelitian yang didapatkan yaitu ada pengaruh pemberian MOL dan konsentrasi MOL dari keong mas 7% merupakan yang paling optimal terhadap produksi cabai rawit (*Capsicum frustescens L.*) dengan hasil panen 2,5 kg jumlah 1181 buah lebih tinggi dari ketiga perlakuan konsentrasi yang diuji. MOL yang terdiri dari campuran keong mas yang mengandung unsur hara makro protein 12,2 mg, Phosfor (P) 60 mg, unsur Kalium (K) 17 mg, serta berbagai unsur hara lain seperti C, Mn, Cu dan Zn sangat berpengaruh pada jumlah buah/pohon dan berat buah/pohon.

Kata kunci: : MOL Keong Mas, Cabai Rawit (*Capsicum frustescens L.*).

ABSTRACT

The purpose of this study is 1) knowing the effect of MOL concentration of conch mas on cayenne pepper production 2) knowing the concentration of MOL from conch mas is most optimal for cayenne pepper production. The study used a complete randomized design (RAL) and data analysis using a single-track ANAVA against cayenne pepper production. The study used 4 treatments (4% concentration, 7%, 10% and 13%), 1 control, and 5 repeats. The results of the study obtained that there is an effect of giving MOL and mol concentration of 7% conch mas is the most optimal for the production of cayenne pepper (*Capsicum frustescens L.*) with a yield of 2.5 kg of 1181 pieces higher than the three concentrate treatments tested. MOL consisting of a mixture of conch mas containing macro nutrient protein 12.2 mg, Phosfor (P) 60 mg, potassium (K) 17 mg, as well as various other nutrients such as C, Mn, Cu and Zn greatly affect the number of fruits / trees.

Keywords: MOL from conch, cayenne pepper (*Capsicum frustescens L.*)