

EM® BOKASHI

1. EM® Bokashi (Type 1) - for general use in EM® Compost and the environment treatment.

EM® Bokashi (第一种类) - 普遍用于EM® 堆肥和环境处理

EM® Bokashi (Jenis 1) - untuk kegunaan umum dalam baja kompos EM® dan rawatan alam sekitar.

Materials / Bahan-bahan / 材料 :

Rice bran
(wheat bran)
米糠 (麦麸)
Bran Beras
(dedak gandum)



10kg (30L)
(as fresh as possible)
(越新鲜越好)
(lagi segar lagi bagus)

Rice hull
稻壳
Sekam beras



0.5kg
(5% of rice bran
if you can prepare)
(如有准备可加5%的米糠)
(5% dedak beras
jika dapat disediakan)

EM•1® & Molasses
EM•1® 和糖蜜
EM•1® & Molases



40ml each
各40ml
(水的1-3%)
(1-3% untuk ditambah air)
(1-3% to water)

Water
水
Air



EM® Ceramics Powder
EM® 陶瓷粉
Serbuk seramik EM®

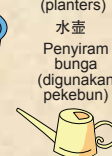


100g
(If you can prepare)
(若有准备)
(Jika dapat disediakan)



Deep tray
深托盘
Besen

Water pots
(planters)
水壶



Airtight container
(or bag)
可密封的有盖桶 (或纸袋)
Kontena kedap udara (atau beg)



Newspapers
报纸
Surat khabar

Procedure / Prosedur / 制作方法 :

dissolve molasses in water
用水把糖蜜溶解
cairkan molases dalam air



1 Mix 2L of the water with the 40ml of molasses to dissolve and then mix them in the 40ml of EM•1®.

用2L的水把40ml的蜜糖溶解，然后加入40ml的EM•1®一起搅拌。

Campur 2L air dengan 40ml molases sehingga cair, kemudian campurkan larutan tersebut ke dalam 40ml EM•1®.

2 Mix solution 1 thoroughly into the rice bran. (Add the rice hull soaked in the solution 1 and EM Ceramics Powder if possible.)

接着把1和米糠一起搅拌。(如果许可，可加入用1浸泡的稻壳和EM® 陶瓷粉)

Campur dengan dedak beras. (Jika boleh, masukkan sekali sekam beras yang telah direndam dalam dan serbuk seramik EM®.)



4 Put into an airtight container. If using a bag, tie the bag tightly, squeezing out excess air. If using a container, press down the mixture. Place newspapers on top of the mixture to let it absorb the extra moisture and cover container tightly.

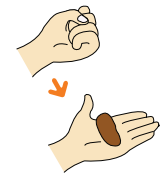
把混合物放进一个密封的桶里。如果是用袋子，需把袋子绑紧和挤出多余的空气。如果是有盖桶，需把混合物往下按压及盖一层报纸在混合物上面以吸收多余的水分，然后把桶盖紧。

Simpan dalam kontena kedap udara. Jika guna beg, ikat beg tersebut dengan ketat untuk keluaran udara yang berlebihan. Jika guna kontena, tekan adunan tersebut. Tutup adunan dengan surat khabar bagi menyerap lebih air dan tutup kontena dengan ketat.

3 Lightly squeeze some of the rice bran into a ball to check the moisture level. If it holds shape and no extra liquid comes out, it is the correct moisture. If it is too dry, add more water and mix.

轻轻地把手的米糠捏成一个球状，以检查其湿度。如果其没形状及没有任何液体被挤出，那么就达到了适当的湿度。如果太干的话，可加入少许的水后再搅拌。

Kepal dedak beras dengan lembut sehingga menjadi bebola untuk periksa tahap kelembapannya. Jika tercampak elok dan tiada lebihan air yang keluar, bermakna adunan sudah cukup lembap. Tambah air jika terlalu kering dan gaulkan.



5 Place the mixture somewhere warm and keep out of direct sunlight. Let it ferment for a month. When the color turns darker and it smells sweet-and-sour, fermentation is completed. To keep it in the airtight container or let it dry in the shade enables the long term storage.

把桶放在一个微温及不会被阳光照射到的地方发酵一个月。当混合物的颜色变得深色及带有酸甜味，发酵已完成。把已发酵完成的Bokashi密封及放在阴凉处以方便长存储。

Simpan adunan di tempat yang hangat dan elak dari terkena pancaran matahari. Peram selama sebulan jika dalam musim panas dan sekurang-kurangnya 3 bulan jika musim sejuk (biarkan ia kering). Pemerapan selesai bila warna adunan bertukar jadi gelap dan mengeluarkan bau masam manis. Untuk simpanan jangka panjang, simpan adunan dalam kontena kedap udara atau biarkan kering di tempat teduh.

2. EM® Bokashi (Type II) - for use in agriculture and gardening as a fertilizer

EM® Bokashi(第二种类) - 用于农业及园艺的肥料

EM® Bokashi (Jenis 2) - untuk kegunaan pertanian dan perkebunan sebagai baja

Materials / Bahan-bahan / 材料 :



Rice bran (wheat bran) : 7kg (21L)
EM•1® : 40ml (1-3% to water)
Molasses : 40ml (1-3% to water)
Water : 2L
Oil cake : 1.5kg (3L)
Fish meal : 1.5kg (3L)

米糠 (麦麸) : 7kg (21L)
EM•1® : 40ml (水的1-3%)
糖蜜 : 40ml (水的1-3%)
水 : 2L
鱼粉 : 1.5kg (3L)

Dedak beras : 7kg (21L)
(dedak gandum)
EM•1® : 40ml
(1-3% untuk ditambah air)
Molases : 40ml
(1-3% untuk ditambah air)
Air : 2L
Makanan ikan : 1.5kg (3L)

Procedure / Prosedur / 制作方法 :

Follow the same procedure for EM® Bokashi (Type I). In addition to rice bran, mix oil cake and fish meal at stage 2.

和EM Bokashi (第一种类)的步骤一样。不同是在第2步骤，需另加入油饼和鱼粉一起和米糠搅拌。

Ikut prosedur yang sama seperti EM® Bokashi (Jenis 1). Sebagai tambahan kepada dedak beras, campurkan kek minyak dan makanan ikan pada 2.

(You may notice some white mold on/in the Bokashi. This is good. Black or green mold means some air got into the container or it was too moist and is undesirable.)

(如有白色的霉生长在Bokashi上，别担心，这是好的现象。如果出现黑色或青色的霉，代表有空气流入桶里或太潮湿，并不适合用来发酵。)

(Anda mungkin perasan ada kulat putih pada/dalam Bokashi. Ini petunjuk yang berguna. Kewujudan kulat hitam atau hijau menunjukkan ada udara masuk ke dalam kontena atau adunan terlalu lembap dan ini perlu dielakkan.)



EMRO Malaysia Sdn. Bhd.

77A Jalan Sutera Tanjung 8/2, Taman Sutera Utama, 81300, Skudai Johor, Malaysia

Tel/Fax: +607 5621195

Email: enquiry@emromalaysia.my

www.facebook.com/emromalaysia2012

