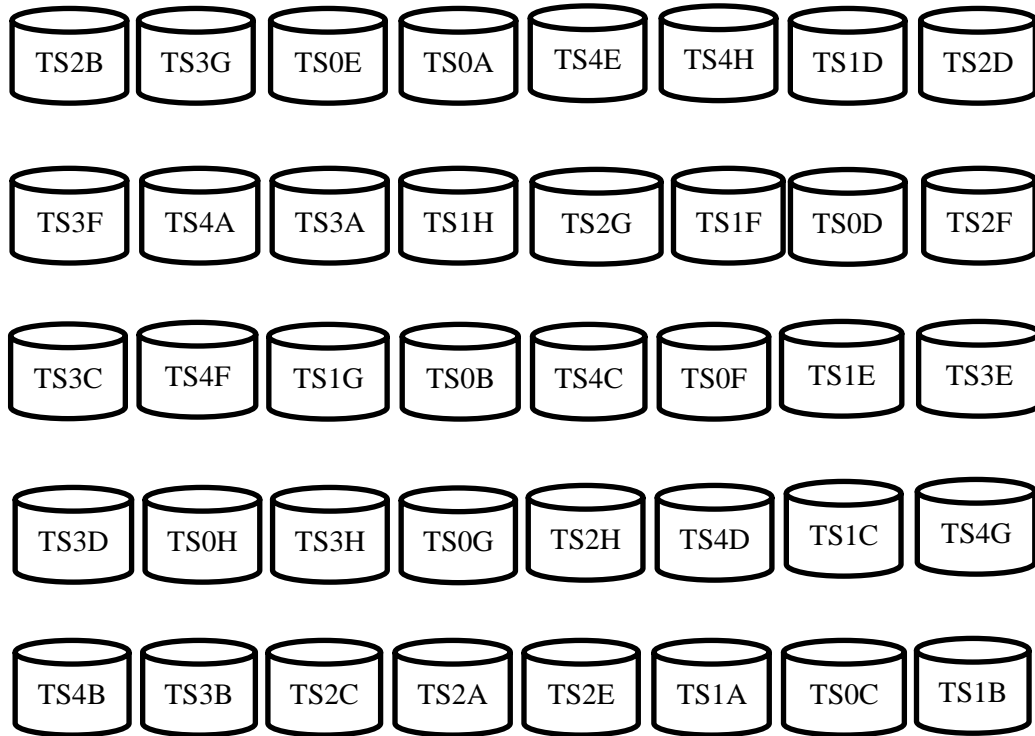


## LAMPIRAN

### Lampiran I. Layout penelitian



Keterangan :

1. TS0 = 0 (Kontrol) + 50 gram beras + 10 ekor kutu beras
2. TS1 = 2 gram/tepung + 50 gram beras + 10 ekor kutu beras
3. TS2 = 4 gram/tepung + 50 grm beras + 10 ekor kutu beras
4. TS3 = 6 gram/tepung + 50 gram beras + 10 ekor kutu beras
5. TS4 = 8 gram/tepung + 50 gram beras + 10 ekor kutu beras

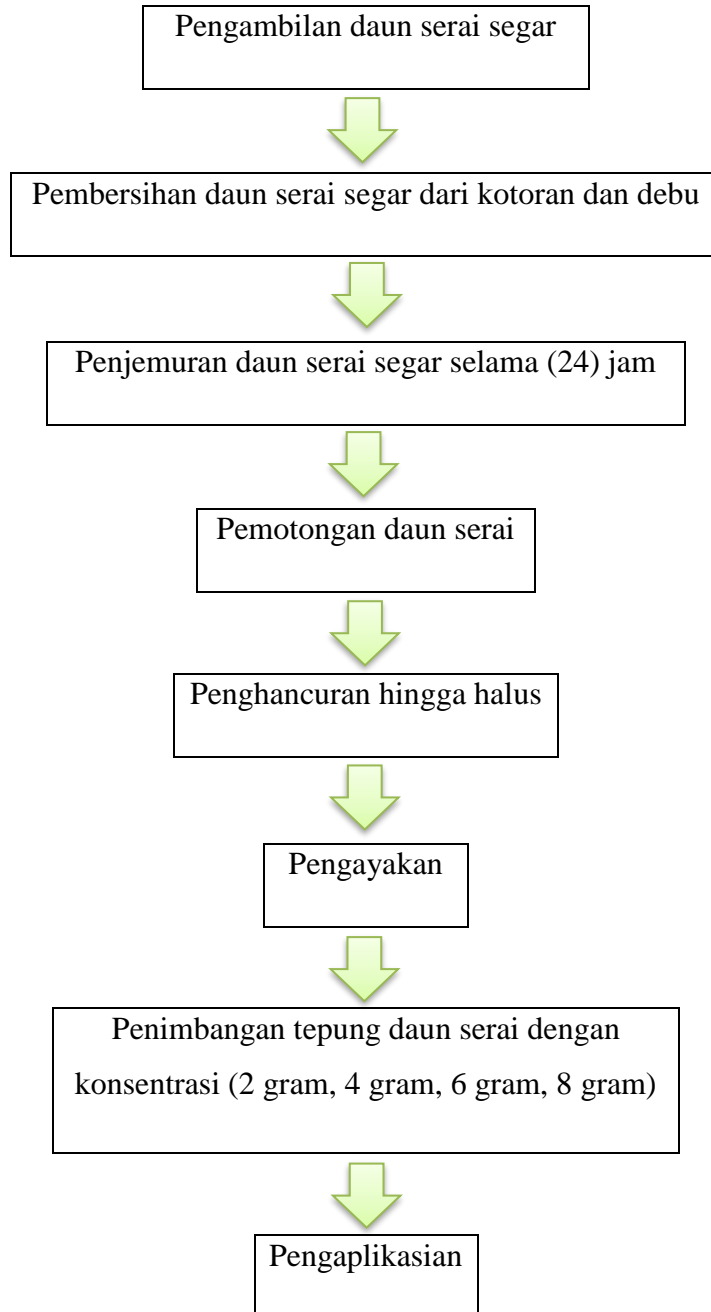
A = Ulangan      E = Sampel

B = Ulangan      F = Sampel

C = Ulangan      G = Sampel

D = Ulangan      H = Sampel

**Lampiran II. Skema Proses Pembuatan Tepung Daun Serai (*Cymbopogon citratus*)**



**Lampiran III. Tabel sidik ragam Penolakan Hama Kutu Beras *Sitophilus oryzae* L.**

**a. Hasil sidik ragam Penolakan Hama Pagi**

Sumber	db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	4	187.2738200	46.8184550	12.50	0.0001 s
Perlakuan	4	187.2738200	46.8184550	12.50	0.0001 s
Galat	15	56.1740750	3.7449383		
Total	19	243.4478950			

Keterangan: S = Beda nyata pada taraf 5% (*Significant*)

**b. Hasil sidik ragam Penolakan Hama Sore**

Sumber	db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	4	250.7505500	62.6876375	14.91	<.0001 s
Perlakuan	4	250.7505500	62.6876375	14.91	<.0001 s
Galat	15	63.0720500	4.2048033		
Total	19	313.8226000			

Keterangan: S = Beda nyata pada taraf 5% (*Significant*)

**Lampiran IV. Tabel sidik ragam Mortalitas Hama Kutu Beras *Sitophilus oryzae* L.**

**a. Hasil sidik ragam Mortalitas Hama Pagi**

Sumber	Db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	4	14980.00000	3745.00000	118.26	<.0001 s
Perlakuan	4	14980.00000	3745.00000	118.26	<.0001 s
Galat	15	475.00000	31.66667		
Total	19	15455.00000			

Keterangan: **S** = Beda nyata pada taraf 5% (*Significant*)

**b. Hasil sidik ragam Mortalitas Hama Sore**

Sumber	Db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	4	630.000000	157.500000	2.78	0.0655 ns
Perlakuan	4	630.000000	157.500000	2.78	0.0655 ns
Galat	15	850.000000	56.666667		
Total	19	1480.000000			

Keterangan: **NS** = Tidak beda nyata pada taraf 5% (*Non Significant*)

## Lampiran V. Tabel sidik ragam Evikasi Hama Kutu Beras Pagi

### a. Hasil sidik ragam Evikasi

Sumber	Db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	4	9870.00000	2467.50000	35.25	<.0001 s
Perlakuan	4	9870.00000	2467.50000	35.25	<.0001 s
Galat	15	1050.00000	70.00000		
Total	19	10920.00000			

Keterangan: **S** = Beda nyata pada taraf 5% (*Significant*)

**Lampiran VI. Tabel sidik ragam Kecepatan Kematian Hama Kutu Beras Pagi dan Sore *Sitophilus oryzae* L.**

**a. Hasil sidik ragam Kecepatan Kematian**

Sumber	Db	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	Pr>F
Model	4	20.33071450	5.08267863	3.72	0.0270 s
Perlakuan	4	20.33071450	5.08267863	3.72	0.0270 s
Galat	15	20.50678650	1.36711910		
Total	19	40.83750100			

Keterangan: S = Beda nyata pada taraf 5% (*Significant t*)

## Lampiran VII. Lembar Kuesioner Uji Kualitas Nasi (Warna, Aroma, Rasa )

Dihadapan panelis disajikan 5 sampel nasi, panelis diminta memberikan penilaian terhadap warna dengan cara dilihat, aroma dengan cara dicium dan rasa dengan caramencicipinya.

### 1.Kualitas warna

Perlakuan	Warna					
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4	Panelis 5	Panelis 6
TS 2	3	3	3	3	3	3
TS 4	3	3	3	3	3	3
TS 6	2	3	2	3	3	3
TS 8	2	2	2	2	3	3
TS 0	3	3	3	3	3	3

Keterangan: 1 = Nasi berwarna kecoklatan  
2 = Nasi berwarna putih keruh  
3 = Nasi berwarna putih jernih

### 2.Kualitas Aroma

Perlakuan	Aroma					
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4	Panelis 5	Panelis 6
TS 2	2	2	2	2	2	2
TS 4	2	2	2	2	2	2
TS 6	3	2	2	2	2	2
TS 8	3	3	2	3	2	2
TS 0	1	1	1	1	1	1

Keterangan: 1 = Tidak bau  
2 = Agak bau  
3 = Bau tepung daun serai

**Tabel 3. Kualitas Rasa**

Perlakuan	Rasa					
	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Panelis 4	Panelis 5	Panelis 6
TS 2	3	3	3	3	3	3
TS 4	3	3	3	3	3	3
TS 6	2	2	3	3	3	3
TS 8	1	1	2	1	2	2
TS 0	3	3	3	3	3	3

Keterangan: 1 = Tidak enak  
2 = Agak enak  
3 = Enak



**Lampiran VIII. Dokumentasi penelitian : pengambilan daun serai, penjemuran daun serai**



**a. Pengambilan daun serai**



**b. Penjemuran daun serai**

**Lampiran IX. Dokumentasi penelitian : pemotongan dan proses pembuatan tepung daun serai**



**a. Pemotongan daun serai**



**b. Daun serai kering diblender**



**c. Penyaringan tepung daun serai**

**Lampiran X. Dokumentasi penelitian : proses pemisahan beras dari tepung**



**a. Proses pemisahan beras dari tepung serai**



**b. Proses pencucian beras**



**c. proses memasukan beras**

**Lampiran XI. Dokumentasi penelitian**



**a. Proses memasak nasi**

