

## Lampiran 1.

## Penentuan Kadar Air

Kadar air dilakukan secara thermogravimetri dengan metoda oven (AOAC, 1970). Adapun cara analisa sebagai berikut: contoh bahan yang telah dihaluskan sebanyak  $\pm 2$  gram dimasukkan dalam botol timbang yang telah diketahui beratnya. Kemudian dikeringkan dalam oven pada suhu  $100 \pm 105$  °C selama 3 - 5 jam. Selanjutnya didinginkan dalam eksikator sampai suhu kamar, kemudian ditimbang sampai diperoleh berat konstan. Perlakuan diulang sampai tiga kali.

$$M = \frac{a - b}{a} \times 100\%$$

keterangan:

M = kadar air contoh (%)

a = berat awal contoh (gram)

b = berat akhir contoh (gram)

## Lampiran 2.

Penentuan Kadar Amilosa (Apriyantono, dkk, 1989)

Penentuan kadar amilosa dilakukan dengan menggunakan metode spektrofotometri.

Contoh bahan yang dihaluskan ditimbang sebanyak 100 mg dimasukkan ke dalam labu takar 100 ml, ditambahkan 1 ml etanol 95% dan 9 ml larutan NaOH 1N. Kemudian dipanaskan selama 10 menit dalam penangas air mendidih, didinginkan dan diencerkan sampai tanda garis dengan aquades. Selanjutnya diambil 5 ml larutan pati, dipindahkan ke dalam labu takar 100 ml, ditambahkan 1 ml asam asetat 1N untuk mengasamkan larutan dan ditambahkan 2 ml larutan yodium 0,2%. Kemudian diencerkan sampai tanda garis, digojog dan dibiarkan selama 20 menit. Absorbansi diukur pada panjang gelombang 570 nm dengan spektrofotometer.

Kadar amilosa dihitung dengan menggunakan kurva standar sebagai berikut: mula-mula ditimbang 40 mg "soluble starch" dan dimasukkan ke dalam erlenmeyer dengan ditambahkan 1 ml etanol 95% dan 9 ml larutan NaOH 1N. Larutan tersebut dipanaskan selama 10 menit dalam air mendidih, didinginkan, kemudian dipindahkan ke dalam labu takar 100 ml dan ditambahkan aquades sampai tanda garis. Larutan diambil sebanyak 1, 2, 3, 4

dan 5 ml yang masing-masing dimasukkan ke dalam labu takar 100 ml dan ditambahkan asam asetat 1N masing-masing 0,2; 0,4; 0,6; 0,8 dan 1,0 ml serta tiap labu ditambahkan 2 ml yodium 0,2%. Kemudian ditambahkan aquades sampai tanda garis, digojog dan dibiarkan selama 20 menit. Absorbansi diukur dengan panjang gelombang 570 nm dengan spektrofotometer. Lalu dibuat kurva standar hubungan antara konsentrasi amilosa dan absorbansinya.

### Lampiran 3.

#### Penentuan Densitas Kamba (Mulyohardjo, 1988).

Densitas kamba diukur dengan cara menimbang masing-masing berat beras dan beras instant sebanyak 25 gram, kemudian ditera dalam gelas ukur 100 ml dan dilakukan sampai tiga kali ulangan. Hasil yang diperoleh merupakan perbandingan antara berat dengan volumenya (g/ml).

## Lampiran 4.

## Penentuan Tingkat Rehidrasi.

Tingkat rehidrasi beras instant ditentukan dengan cara sebagai berikut: beras instant ditimbang sebanyak 10 gram, ditambahkan air mendidih 500 ml dan dimasak. Kemudian diambil contoh tersebut sebanyak  $\pm 2$  gram setiap 5 menit pemasakan sampai 15 menit, disaring dan ditiriskan untuk analisa kadar air.

$$M = \frac{a - b}{a} \times 100\%$$

Keterangan:

M = Kadar air contoh (%)

a = berat awal contoh (gram)

b = berat akhir contoh setelah waktu pemasakan tertentu (gram)

Semakin tinggi persen kadar air yang diperoleh berarti tingkat rehidrasinya semakin tinggi.

Lampiran 5.

### Penentuan Tekstur Nasi

Tekstur nasi ditentukan dengan alat penetrometer tipe PNR-6 dengan menggunakan jarum cone dengan selang waktu 15 detik. Semakin keras suatu bahan maka jarak penembusan semakin kecil. Prosedur pengukurannya sebagai berikut: meletakkan contoh nasi secara tegak lurus terhadap jarum cone, lalu menggerakkan jarum sedemikian rupa sehingga jarum menyentuh permukaan contoh. Kemudian contoh tersebut ditembus oleh jarum tersebut dan diperoleh skala penembusan dalam milimeter. Penusukan dilakukan sampai tiga ulangan.

## Lampiran 6.

## Penilaian Organoleptik (Soewarno, 1985).

Penilaian organoleptik atau penilaian sensoris merupakan suatu cara yang banyak digunakan untuk menilai mutu komoditi hasil pertanian dan bahan pangan, terutama dilakukan secara fisik yang diperoleh melalui penginderaan meliputi penglihatan, pendengaran, pencicipan, pembauan dan perasa.

Uji organoleptik dilakukan melalui uji kesukaan (kenampakan, rasa dan warna). Dengan menggunakan metode "Hedonic Scale Scoring" yaitu dengan penilaian seperti terlihat dibawah ini:

Skala Hedonic	Skala Numerik
Amat sangat menyukai	9
Sangat menyukai	8
Menyukai	7
Agak menyukai	6
Bukan menyukai maupun tidak menyukai	5
Agak tidak menyukai	4
Tidak menyukai	3
Sangat tidak menyukai	2
Amat sangat tidak menyukai	1

Lampiran 7.

Lembar kuesioner uji organoleptik Nasi.

### UJI ORGANOLEPTIK NASI

#### Hedonic Scale Scoring

Tanggal :

Produk yang diuji : Nasi

Nama Penguji :

Ujilah tingkat kesukaan terhadap kenampakan, rasa dan warna contoh-contoh berikut dan tuliskan seberapa jauh anda menyukai, dengan memberi tanda (V) pada pernyataan-pernyataan tersebut.

Pernyataan	Nilai Score	Kode contoh					
		213	314	523	718	935	437
Amat sangat menyukai	9						
Sangat menyukai	8						
Menyukai	7						
Agak menyukai	6						
Bukan menyukai maupun tidak menyukai	5						
Agak tidak menyukai	4						
Tidak menyukai	3						
Sangat tidak menyukai	2						
Amat sangat tidak menyukai	1						



## Lampiran 8.

## Penentuan rendemen

Rendemen beras instant diukur berdasarkan berat kering bahan, dengan cara sebagai berikut:

$$\text{Rendemen} = \frac{\text{berat beras instant (berat kering)}}{\text{berat beras (berat kering)}} \times 100\%$$

**Keterangan:**

- SK : Sumber Keragaman
- db : Derajat Bebas
- JK : Jumlah Kuadrat
- KT : Kuadrat Tengah
- F.h : F. hitung
- F.t : F. tabel
- \* : berpengaruh nyata ( $p = 5\%$ )
- \*\* : sangat berpengaruh nyata ( $p = 1\%$ )
- SE : Standart Error
- Uji DMRT : Uji Duncan's Multiples Range Test
- V : Varietas Padi
- K : Konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$
- VK : Interaksi antara Varietas Padi dengan Konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$
- $V_1K_1$ : Interaksi Varietas IR-72 dengan Konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0 %
- $V_1K_2$ : Interaksi Varietas IR-72 dengan konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0,2 %
- $V_1K_3$ : Interaksi Varietas IR-72 dengan konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0,4 %
- $V_2K_1$ : Interaksi Varietas Cisadane dengan Konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0 %
- $V_2K_2$ : Interaksi Varietas Cisadane dengan Konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0,2 %
- $V_2K_3$ : Interaksi Varietas Cisadane dengan Konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0,4 %

Lampiran 9.

Lampiran 9a. Hasil Pengamatan Kadar Air Beras Instant.

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (%)
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	I	II	III	
IR-72	0	8,99	9,63	8,98	9,20
	0,2	9,57	9,48	9,64	9,56
	0,4	9,78	9,81	9,78	9,79
Cisadane	0	9,24	9,28	9,15	9,22
	0,2	9,76	9,91	9,82	9,83
	0,4	10,01	10,02	10,14	10,06

Lampiran 9b. Sidik Ragam Kadar Air Beras Instant.

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	0,154938	0,15494	3,3724	4,75	9,33
K	2	1,586144	0,79307	17,2621**	3,88	6,93
VK	2	0,059212	0,02961	0,6444	3,88	6,93
Galat	12	0,321600	0,02680			
Total	17	2,121894				

Lampiran 10.

Lampiran 10a. Hasil Pengamatan Kadar Amilosa Beras Instant

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (%)
Varietas Padi	Konsentrasi Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> (%)	I	II	III	
IR-72	0	29,70	29,91	29,55	29,72
	0,2	28,51	28,55	28,41	28,49
	0,4	28,25	28,05	27,86	28,05
Cisadane	0	18,94	19,40	19,26	19,20
	0,2	17,67	17,94	17,98	17,86
	0,4	16,91	17,24	17,39	17,18

Lampiran 10b. Sidik Ragam Kadar Amilosa Beras Instant.

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	512,640199	512,6402	13968,3978**	4,75	9,33
K	2	10,716843	5,3584	146,0054**	3,88	6,93
VK	2	0,098534	0,0493	1,3433	3,88	6,93
Galat	12	0,440534	0,0367			
Total	17	523,896111				

Lampiran 11.

Lampiran 11a. Hasil Pengamatan Densitas Kamba Beras Instant.

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (g/ml)
Varietas Padi	Konsentrasi Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> (%)	I	II	III	
IR-72	0	0,5556	0,5734	0,5634	0,5641
	0,2	0,5244	0,5222	0,5265	0,5244
	0,4	0,5163	0,5043	0,5026	0,5077
Cisadane	0	0,5413	0,5423	0,5375	0,5404
	0,2	0,5123	0,4939	0,4766	0,4943
	0,4	0,4817	0,4703	0,4480	0,4667

Lampiran 11b. Sidik Ragam Densitas Kamba Beras Instant.

SK	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	0,004506	0,00451	35,6240**	4,75	9,33
K	2	0,013127	0,00656	51,8910**	3,88	6,93
VK	2	0,000230	0,00011	0,9090	3,88	6,93
Galat	12	0,001518	0,00013			
Total	17	0,019381				

## Lampiran 12.

## Hasil Pengamatan Tingkat Rehidrasi 5 Menit.

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (%)
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	I	II	III	
IR-72	0	59,10	59,23	58,94	58,94
	0,2	62,38	62,27	62,54	62,40
	0,4	62,66	62,86	62,98	62,83
Cisadane	0	56,50	57,95	57,75	57,40
	0,2	60,32	60,43	60,46	60,40
	0,4	62,25	62,38	62,27	62,30

## Analisa Sidik Ragam Tingkat Rehidrasi 5 Menit.

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	8,2639	8,264	59,883**	4,75	9,33
K	2	62,2118	31,106	225,405**	3,88	6,93
VK	2	1,6760	0,838	6,072*	3,88	6,93
Galat	12	1,6560	0,138			
Total	17	73,8076				

Lanjutan Lampiran 12.

## Hasil Pengamatan Tingkat Rehidrasi 10 Menit.

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (%)
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	I	II	III	
IR-72	0	68,41	68,83	69,10	68,78
	0,2	71,04	71,18	70,97	71,06
	0,4	71,75	72,38	72,13	72,09
Cisadane	0	67,22	68,52	67,99	67,91
	0,2	70,74	70,94	70,46	70,71
	0,4	72,40	72,46	72,44	72,43

## Sidik Ragam Tingkat Rehidrasi 10 menit.

SK	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	0,3817	0,382	3,181	4,75	9,33
K	2	47,3983	23,699	197,493**	3,88	6,93
VK	2	1,1180	0,559	4,658*	3,88	6,93
Galat	12	1,4400	0,120			
Total	17	50,3380				

## Lanjutan Lampiran 12

## Hasil Pengamatan Tingkat Rehidrasi 15 Menit.

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (%)	
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	I	II	III		
IR-72	0	72,14	72,79	72,88	72,60	
	0,2	74,54	74,29	74,36	74,40	
	0,4	75,10	75,33	75,32	75,25	
	Cisadane	0	71,83	72,48	72,42	72,24
		0,2	75,17	74,80	74,93	74,97
		0,4	75,86	76,22	75,98	76,02

## Sidik Ragam Tingkat Rehidrasi 15 Menit.

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	0,4821	0,482	7,305*	4,75	9,33
K	2	32,7771	16,389	248,311**	3,88	6,93
VK	2	1,0900	0,545	8,258**	3,88	6,93
Galat	12	0,7920	0,066			
Total	17	35,1412				



Lampiran 13

Lampiran 13a. Hasil Pengamatan Tekstur Nasi Beras Instant.

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (mm)
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	I	II	III	
IR-72	0	1,5333	1,6833	1,5833	1,6000
	0,2	2,3833	2,3500	2,4333	2,3889
	0,4	2,5500	2,5833	2,6000	2,5778
Cisadane	0	2,3833	2,4000	2,3167	2,3667
	0,2	2,7167	2,6167	2,6833	2,6722
	0,4	2,8500	2,8833	2,9833	2,9055

Lampiran 13b. Sidik Ragam Tekstur Nasi Beras Instant.

SK	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	0,94920	0,9492	323,847**	4,75	9,33
K	2	1,83820	0,9191	313,573**	3,88	6,93
VK	2	0,21400	0,1070	36,505**	3,88	6,93
Galat	12	0,03520	0,0029			
Total	17	3,03660				

Lampiran 14.

Lampiran 14a. Hasil pengamatan Uji Organoleptik Kenampakan Nasi.

Perlakuan		Panelis															Rata-rata
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
IR-72	0	4	5	4	4	3	3	3	3	4	3	6	5	3	7	6	4,13
	0,2	8	5	7	7	5	8	8	7	7	7	7	8	6	6	7	6,87
	0,4	6	6	6	6	7	6	5	6	6	6	4	7	5	5	7	5,87
Cisadane	0	4	4	5	4	6	4	4	6	4	6	5	4	6	4	5	4,73
	0,2	3	3	3	5	4	2	2	3	5	3	4	6	4	4	2	3,53
	0,4	2	3	5	4	3	3	2	4	3	6	6	4	3	3	3	3,60

Lampiran 14b. Sidik Ragam Uji Organoleptik Kenampakan Nasi.

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	62,50000	62,5000	51,7411**	3,96	6,96
K	2	8,95557	4,4778	3,7070*	3,11	4,88
VK	2	62,06666	31,0333	25,6912**	3,11	4,88
Galat	84	101,46667	1,2079			
Total	89	234,98890				

## Lampiran 14C. Uji DMRT (1%) Terhadap Kenampakan Nasi

Kode	A	B	C	D	E	F
Kode Nasi	V <sub>1</sub> K <sub>2</sub>	V <sub>1</sub> K <sub>3</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>1</sub>	V <sub>1</sub> K <sub>1</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>3</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>2</sub>
Nilai rata-rata	6,87	5,87	4,73	4,13	3,60	3,53

$$SE = \sqrt{\frac{1,207937}{15}} = 0,28378$$

P	2	3	4	5	6
rp 1%	3,71	3,86	3,98	4,06	4,11
Rp = rp x SE	1,0528	1,0954	1,1294	1,1521	1,1663

A - F	= 6,87	- 3,53	= 3,34	> 1,1663	**
A - E	= 6,87	- 3,60	= 3,27	> 1,1521	**
A - D	= 6,87	- 4,13	= 2,74	> 1,1294	**
A - C	= 6,87	- 4,73	= 2,14	> 1,0954	**
A - B	= 6,87	- 5,87	= 1,00	< 1,0528	
B - F	= 5,87	- 3,53	= 2,34	> 1,1521	**
B - E	= 5,87	- 3,60	= 2,27	> 1,1294	**
B - D	= 5,87	- 4,13	= 1,74	> 1,0954	**
B - C	= 5,87	- 4,73	= 1,14	> 1,0528	**
C - F	= 4,73	- 3,53	= 1,20	> 1,1294	**
C - E	= 4,73	- 3,60	= 1,13	> 1,0954	**
C - D	= 4,73	- 4,73	= 0,60	< 1,0528	
D - F	= 4,13	- 3,53	= 0,60	< 1,0954	
D - E	= 4,13	- 3,60	= 0,53	< 1,0528	
E - F	= 3,60	- 3,53	= 0,07	< 1,0528	

## Lampiran 15

## Lampiran 15a. Hasil Pengamatan Uji Organoleptik Rasa Nasi.

Perlakuan		Panelis														Rata-rata	
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15
IR-72	0	5	3	5	5	4	3	4	4	5	4	4	3	3	4	4	4,00
	0,2	7	5	7	7	6	8	6	6	6	7	7	7	5	7	5	6,40
	0,4	6	4	6	6	5	6	4	3	3	4	3	5	4	4	4	4,47
Cisadane	0	3	5	6	4	6	6	3	6	3	6	5	5	4	5	4	4,73
	0,2	4	3	3	6	5	3	3	2	5	4	3	4	4	4	5	3,87
	0,4	4	4	2	6	4	2	3	2	2	3	3	3	4	2	2	3,07

## Lampiran 15b. Sidik Ragam Uji Organoleptik Rasa Nasi.

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	25,6000	25,6000	23,6481**	3,96	6,96
K	2	28,1556	14,0778	13,0044**	3,11	4,88
VK	2	41,2666	20,6333	19,0601**	3,11	4,88
Galat	84	90,9333	1,0825			
Total	89	185,9555				

## Lampiran 15C. Uji DMRT (1%) Terhadap Rasa Nasi

Kode	A	B	C	D	E	F
Kode Nasi	V <sub>1</sub> K <sub>2</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>1</sub>	V <sub>1</sub> K <sub>3</sub>	V <sub>1</sub> K <sub>1</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>2</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>3</sub>
Nilai rata-rata	6,40	4,73	4,47	4,00	3,87	3,07

$$SE = \sqrt{\frac{1,08254}{15}} = 0,2686$$

P	2	3	4	5	6
rp 1%	3,71	3,86	3,98	4,06	4,11
Rp = rp x SE	0,9965	1,0368	1,0690	1,0905	1,1039

A - F = 6,40 - 3,07 = 3,33 > 1,1039 **
A - E = 6,40 - 3,87 = 2,53 > 1,0905 **
A - D = 6,40 - 4,00 = 2,40 > 1,0690 **
A - C = 6,40 - 4,47 = 1,93 > 1,0368 **
A - B = 6,40 - 4,73 = 1,67 > 0,9965 **
B - F = 4,73 - 3,07 = 1,66 > 1,0905 **
B - E = 4,73 - 3,87 = 0,86 < 1,0690
B - D = 4,73 - 4,00 = 0,73 < 1,0368
B - C = 4,73 - 4,47 = 0,26 < 0,9965
C - F = 4,47 - 3,07 = 1,40 > 1,0690 **
C - E = 4,47 - 3,87 = 0,60 < 1,0368
C - D = 4,47 - 4,00 = 0,47 < 0,9965
D - F = 4,00 - 3,07 = 0,93 < 1,0368
D - E = 4,00 - 3,87 = 0,13 < 0,9965
E - F = 3,87 - 3,07 = 0,80 < 0,9965

Lampiran 16.

Lampiran 16a. Hasil Pengamatan Uji Organoleptik Warna Nasi.

Perlakuan		Panelis															Rata-rata
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
IR-72	0	2	4	4	4	3	2	3	4	5	4	3	3	3	3	3	3,33
	0,2	7	7	4	8	5	8	6	8	4	7	7	8	5	6	8	6,53
Cisadane	0,4	4	6	5	6	5	4	7	6	4	4	6	7	4	5	4	5,13
	0	6	5	4	6	6	6	4	5	4	4	6	5	5	5	5	5,07
	0,2	6	3	5	7	6	4	4	6	6	3	3	7	5	5	3	4,87
	0,4	6	5	6	7	7	7	7	6	7	7	7	7	5	5	6	6,33

Lampiran 16b.

Sidik Ragam Uji Organoleptik Warna Nasi.

SK	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	4,01111	4,0111	3,2150	3,96	6,96
K	2	46,02222	23,0111	18,4440**	3,11	4,88
VK	2	50,15559	25,0778	20,1005**	3,11	4,88
Galat	84	104,79996	1,2476			
Total	89	204,98888				

## Lampiran 16C. Uji DMRT (1%) Terhadap Warna Nasi

Kode	A	B	C	D	E	F
Kode Nasi	V <sub>1</sub> K <sub>2</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>3</sub>	V <sub>1</sub> K <sub>3</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>1</sub>	V <sub>2</sub> K <sub>2</sub>	V <sub>1</sub> K <sub>1</sub>
Nilai rata-rata	6,53	6,33	5,13	5,07	4,87	3,33

$$SE = \sqrt{\frac{1,24762}{15}} = 0,2884$$

P	2	3	4	5	6
rp 1%	3,71	3,86	3,98	4,06	4,11
Rp = rp x SE	1,070	1,1132	1,1478	1,1709	1,1853

A - F	= 6,53	- 3,33	= 3,20	> 1,1853	**
A - E	= 6,53	- 4,87	= 1,66	> 1,1709	**
A - D	= 6,53	- 5,07	= 1,46	> 1,1478	**
A - C	= 6,53	- 5,13	= 1,40	> 1,1132	**
A - B	= 6,53	- 6,33	= 0,20	< 1,1070	
B - F	= 6,33	- 3,33	= 3,00	> 1,1709	**
B - E	= 6,33	- 4,87	= 1,46	> 1,1478	**
B - D	= 6,33	- 5,07	= 1,26	> 1,1132	**
B - C	= 6,33	- 5,13	= 1,20	> 1,1070	**
C - F	= 5,13	- 3,33	= 1,80	> 1,1478	**
C - E	= 5,13	- 4,87	= 0,26	< 1,1132	
C - D	= 5,13	- 5,07	= 0,06	< 1,1070	
D - F	= 5,07	- 4,87	= 1,74	> 1,1132	**
D - E	= 5,07	- 3,33	= 0,20	< 1,1070	
E - F	= 4,87	- 3,33	= 1,54	> 1,1070	**

Lampiran 17.

Lampiran 17a. Hasil Pengamatan Rendemen Beras Instant.

Perlakuan		Ulangan			Rata-rata (%)
Varietas Padi	Konsentrasi $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ (%)	I	II	III	
IR-72	0	98,71	99,74	99,27	99,24
	0,2	98,62	99,80	98,91	99,11
	0,4	97,80	97,52	97,83	97,72
Cisadane	0	95,80	95,89	96,52	96,07
	0,2	98,27	98,61	98,25	98,38
	0,4	96,90	97,32	97,14	97,12

Lampiran 17b. Sidik Ragam Rendemen Beras Instant.

SK	db	JK	KT	F Hitung	F tabel	
					5%	1%
V	1	10,11990	10,1199	66,5783**	4,75	9,33
K	2	5,98910	2,9946	19,7013**	3,88	6,93
VK	2	6,29000	3,1450	20,6908**	3,88	6,93
Galat	12	1,82400	0,1520			
Total	17	24,22300				

