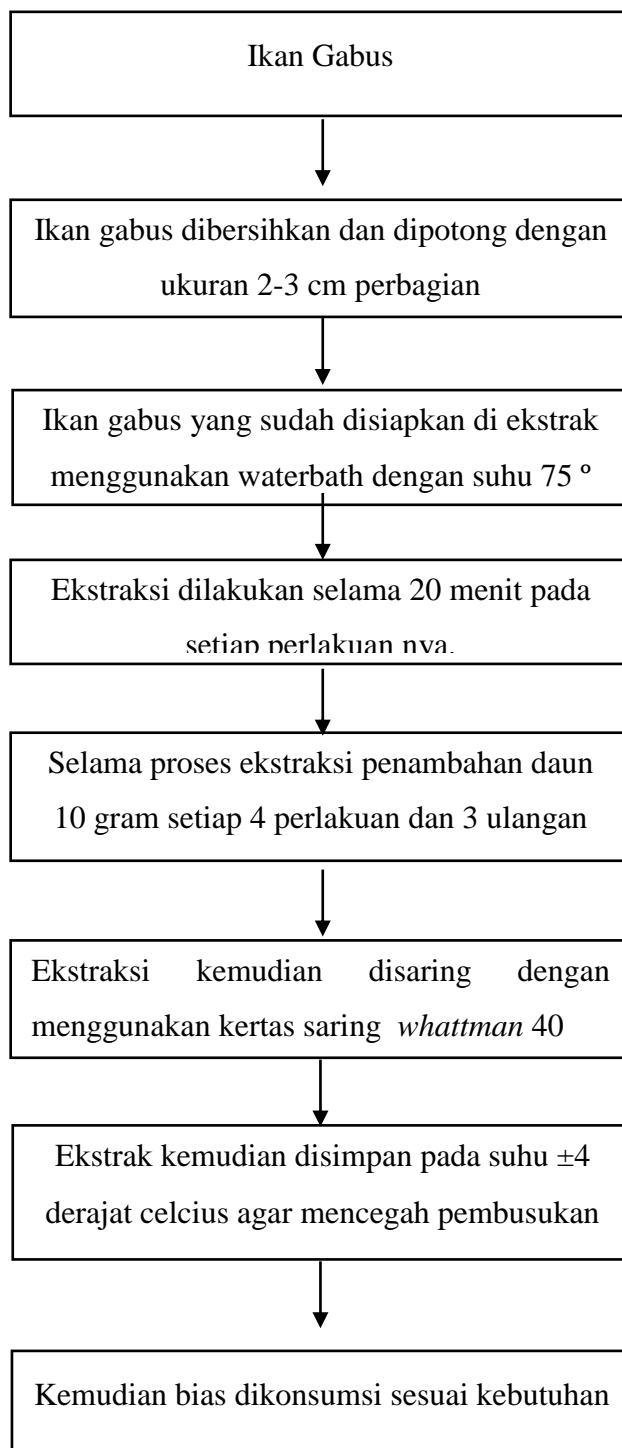


LAMPIRAN

- **Lampiran 1. Diagram alir proses Pembuatan Ekstrak Daun Serai**



Lampiran 2. Perhitungan Analisis Kadar Protein Ekstraksi Albumin

Tabel Data Analisis Kadar Protein Ekstraksi Albumin Ikan Gabus

Sampel	U1	U2	U3	Jumlah	Rerata	Stdev
A1	1.157	1.229	1.228	3.614	50,57	41.28
A2	1.143	1.118	1.107	3.368	48,16	18.45
A3	0.8384	0.7375	0.7033	1.576	43,21	0.071
A4	0.5409	0.5242	0.4277	1.493	0.50	0.061
Jumlah	2301	2348	2335	6985	2328	

$$FK = \frac{T}{kxt} = \frac{48791184}{12} = 40,65932$$

$$JKT = (1,157)^2 + (1,229)^2 + (1,228)^2 \dots (0,7033)^2 - FK = 40,72966$$

$$JKK = \frac{4072966}{4} - FK = 4068876$$

$$JKP = \frac{4068876}{4} - FK = 2934970$$

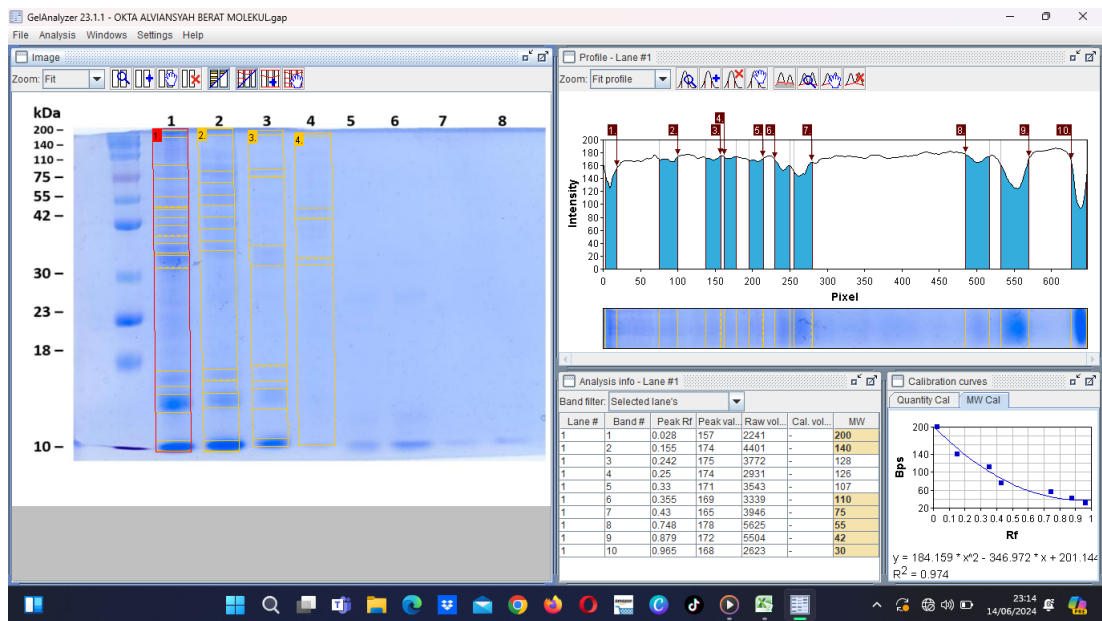
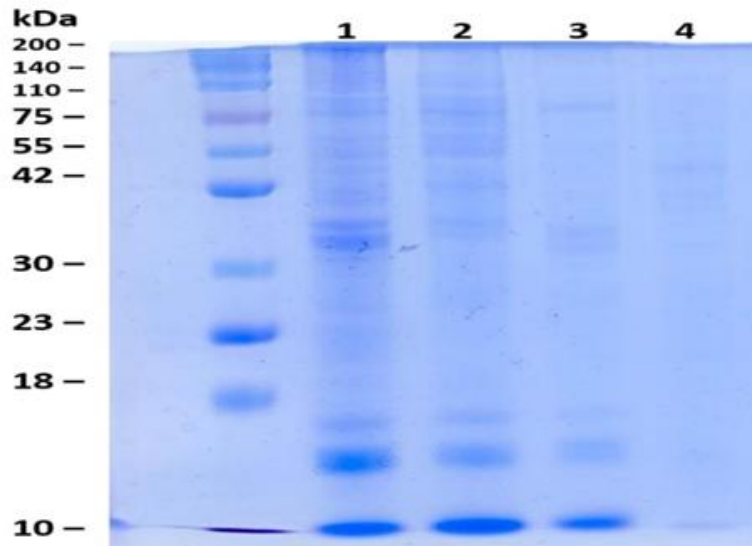
$$JKG = 40,72966 - 40,68876 - 29,34970 = 37,9646$$

Tabel Analisis Kadar Protein Albumin Ikan Gabus

SK	DB	JK	KT	FHIT	FTABEL
Kelompok	2	4068876	2034438	3,215	5,14
Perlakuan	3	2934970	97.8323	0,155	4,76 **
Galat	6	3796465	632.744		
Total	11	4072966			

Keterangan : Tidak Berbeda Nyata F Hitung < F Tabel 5% sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut BNJ

Lampiran 3. Hasil Analisis SDS-PAGE.



Lampiran 4. Uji Hedonik

UJI HEDONIK

Nama Panelis :
 Tanggal Pengujian :
 Bahan Yang Diuji : Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*)
 Kreteria Yang Diamati : Warna, aroma, rasa, dan tekstur
 Intruksi : Beri tanda (√) pada kolom yang tersedia dalam kreteria yang diamati.

KODE SEMPEL : 529

Kriteria Penilaian	Parameter			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Amat Sangat Tidak Suka				
Sangat Tidak Suka				
Tidak Suka				
Netral				
Agak Suka				
Suka				
Sangat Suka				
Amat Sangat Suka				

KODE SEMPEL : 425

Kriteria Penilaian	Parameter			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Amat Sangat Tidak Suka				
Sangat Tidak Suka				
Tidak Suka				
Netral				
Agak Suka				
Suka				
Sangat Suka				
Amat Sangat Suka				

KODE SEMPEL : 825

Kriteria Penilaian	Parameter			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Amat Sangat Tidak Suka				
Sangat Tidak Suka				
Tidak Suka				
Netral				
Agak Suka				
Suka				
Sangat Suka				

Amat Sangat Suka				
------------------	--	--	--	--

KODE SEMPEL : 925

Kriteria Penilaian	Parameter			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Amat Sangat Tidak Suka				
Sangat Tidak Suka				
Tidak Suka				
Netral				
Agak Suka				
Suka				
Sangat Suka				
Amat Sangat Suka				

Lampiran 5. Uji Kruskal wallis

Kruskall wallis Test

Warna

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
warna	F1_529	25	60.92
	F2_425	25	55.90
	F3_825	25	36.32
	F4_925	25	48.86
	Total	100	

Test Statistics ^{a,b}	
	warna
Chi-Square	10.759
df	3
Asymp. Sig.	.013

Aroma

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma	F1_529	25	46.14
	F2_425	25	47.76
	F3_825	25	51.74
	F4_925	25	56.36
	Total	100	

Test Statistics ^{a,b}	
	Aroma
Chi-Square	1.932
df	3
Asymp. Sig.	.587

Rasa

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
	F1_529	25	45.70
	F2_425	25	50.16
Rasa	F3_825	25	59.60
	F4_925	25	46.54
	Total	100	

Test Statistics^{a,b}

	Rasa
Chi-Square	3.750
df	3
Asymp. Sig.	.290

Tekstur

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
	F1_529	25	56.34
	F2_425	25	54.62
Tekstur	F3_825	25	47.48
	F4_925	25	43.56
	Total	100	

Test Statistics^{a,b}

	Tekstur
Chi-Square	3.484
df	3
Asymp. Sig.	.323

Lampiran 6. Dokumentasi

Perebusan tanpa
Penambahan daun



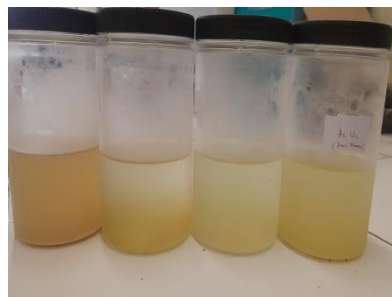
Perebusan dengan
Penambahan daun
Salam



Perebusan dengan
Penambahan daun
Kemangi



Penyaringan menggunakan
kertas Saring *whatmann* 4



Hasil ekstraksi



Uji hedonik oleh panelis