

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun Ketimunan	9
Gambar 2.2 Kerangka Berfikir	18
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	20
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Teh Hijau & Teh Hitam Kering Daun Gaharu	26
Gambar 3.2 Diagram Alir Penyiapan Minuman Teh Hijau & Teh Hitam Madu	27
Grafik 4.1 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan rasa pada minuman teh hijau daun gaharu	37
Grafik 4.2 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan warna pada minuman teh hijau daun gaharu	38
Grafik 4.3 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan aroma pada minuman teh hijau daun gaharu	39
Grafik 4.4 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan pada keseluruhan produk minuman teh hijau daun gaharu	40
Grafik 4.5 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan rasa pada minuman teh hitam daun gaharu	41
Grafik 4.6 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan warna pada minuman teh hitam daun gaharu	43
Grafik 4.7 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan aroma pada minuman teh hitam daun gaharu	44
Grafik 4.8 Hasil uji hedonik terhadap kesukaan keseluruhan produk pada minuman teh hitam daun gaharu	45

Grafik 4.9	Hasil uji mutu hedonik rasa 1 terhadap produk pada minuman teh hitam daun gaharu.	47
Grafik 4.10	Hasil uji mutu hedonik rasa 2 terhadap produk pada minuman teh hitam daun gaharu	48
Grafik 4.11	Hasil uji mutu hedonik warna terhadap produk pada minuman teh hitam daun gaharu	49
Grafik 4.12	Hasil uji mutu hedonik aroma terhadap produk pada minuman teh hijau daun gaharu	50
Grafik 4.13	Hasil uji mutu hedonik rasa-1 terhadap produk pada minuman teh hitam daun gaharu	51
Grafik 4.14	Hasil uji mutu hedonik rasa-2 terhadap produk pada minuman teh hitam daun gaharu	52
Grafik 4.15	Hasil uji mutu hedonik warna terhadap produk pada minuman teh hitam daun gaharu	53
Grafik 4.16	Hasil uji mutu hedonik aroma terhadap produk pada minuman teh hitam daun gaharu	54
Grafik 4.18	Hasil Pengujian Antioksidan pada Teh hijau	58
Grafik 4.19	Hasil Pengujian Antioksidan pada Teh Hitam	59