

## DAFTAR ISI

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL .....            | i    |
| LEMBAR PENGESAHAN .....        | ii   |
| LEMBAR PERSETUJUAN .....       | iii  |
| LEMBAR PERNYATAAN .....        | iv   |
| RIWAYAT PENULIS .....          | v    |
| ABSTRAK .....                  | vi   |
| KATA PENGANTAR .....           | viii |
| DAFTAR ISI .....               | x    |
| DAFTAR GAMBAR .....            | xiv  |
| DAFTAR TABEL .....             | xvi  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....          | xvii |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>       |      |
| A. Latar Belakang .....        | 1    |
| B. Identifikasi Masalah .....  | 3    |
| C. Pembatasan Masalah .....    | 3    |
| D. Rumusan Masalah .....       | 3    |
| E. Tujuan Penelitian .....     | 4    |
| 1. Tujuan Umum .....           | 4    |
| 2. Tujuan Khusus .....         | 4    |
| F. Manfaat Penelitian .....    | 4    |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> |      |
| A. Teh .....                   | 5    |
| 1. Pengolahan Teh .....        | 5    |
| B. Komponen teh .....          | 6    |
| 1. Kandungan fenol .....       | 6    |
| 2. Golongan bukan fenol .....  | 7    |

|  |    |
|--|----|
| 3. Vitamin .....   | 7  |
| 4. Asam amino .....  | 7  |
| 5. Klorofil dan zat warna lain .....                           | 7  |
| 6. Mineral .....   | 7  |
| 7. Golongan Aromatis .....                                     | 7  |
| 8. Enzim – enzim .....   | 8  |
| C. Daun Gaharu ( <i>Gyrisops vesteegii</i> ) .....             | 8  |
| 1. Sebaran .....   | 8  |
| 2. Taksonomi .....   | 8  |
| D. Pangan Fungsional .....                                     | 9  |
| E. Antioksidan .....   | 10 |
| 1. Klasifikasi Senyawa Antioksidan .....                       | 10 |
| F. Antioksidan pada Daun Gaharu .....                          | 12 |
| 1. Flavonoid .....   | 12 |
| 2. Polifenol .....   | 12 |
| 3. Tanin .....   | 13 |
| G. Radikal bebas .....   | 13 |
| H. Bahan Tambahan Pangan .....                                 | 14 |
| 1. Madu .....  | 14 |
| I. Kerangka Berfikir .....                                     | 17 |
| J. Kerangka Konsep .....                                       | 19 |
| K. Hipotesis Penelitian .....                                  | 21 |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>                               |    |
| A. Tempat dan Waktu .....                                      | 22 |
| B. Desain Penelitian .....                                     | 22 |
| C. Alat dan Bahan .....  | 22 |
| 1. Alat .....  | 22 |
| 2. Bahan .....   | 23 |
| D. Instrumen Penelitian .....                                  | 23 |
| 1. Variabel .....  | 23 |
| 2. Definisi Konseptual dan Operasional .....                   | 23 |
| E. Formulasi minuman teh hijau dan teh hitam daun gaharu ..... | 25 |

|   |    |
|---|----|
| F. Proses Pembuatan teh hijau dan teh hitam .....               | 25 |
| G. Analisis Penelitian .....                                    | 27 |
| H. Analisis Proksimat (uji mutu teh kering) .....               | 29 |
| I. Analisis Mutu Minuman Teh .....                              | 30 |
| J. Pengujian Angka Lempeng Total .....                          | 31 |
| K. Uji Antioksidan Metode DPPH .....                            | 31 |
| L. Analisis Data .....  | 34 |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN</b>                                  |    |
| A. Deskripsi Produk .....                                       | 35 |
| B. Hasil Uji Hedonik .....                                      | 35 |
| 1. Uji Hedonik minuman teh hijau .....                          | 37 |
| 2. Uji Hedonik minuman teh hitam .....                          | 41 |
| C. Uji Mutu Hedonik .....                                       | 46 |
| 1. Uji mutu hedonik produk minuman teh hijau .....              | 47 |
| 2. Uji mutu produk minuman teh hitam .....                      | 51 |
| D. Analisis Proksimat .....                                     | 55 |
| E. Uji Mutu Minuman Teh .....                                   | 56 |
| 1. Minuman teh hijau daun gaharu .....                          | 56 |
| 2. Minuman teh hitam daun gaharu .....                          | 57 |
| F. Analisis Aktivitas Antioksidan Metode DPPH Ekstrak Air ..... | 57 |
| 1. Aktivitas Antioksidan Teh hijau .....                        | 57 |
| 2. Aktivitas Antioksidan Teh hitam .....                        | 58 |
| G. Produk Teh Hijau & Teh Hitam Terpilih .....                  | 59 |
| H. Uji Angka Lempeng Total .....                                | 60 |
| I. Faktor Keterbatasan Penelitian .....                         | 60 |
| <b>BAB V PEMBAHASAN</b>   |    |
| A. Uji Daya Terima (Organoleptik) .....                         | 61 |
| 1. Rasa .....   | 61 |
| 2. Aroma .....  | 62 |
| 3. Warna .....  | 62 |
| 4. Keseluruhan Produk .....                                     | 63 |
| B. Analisis Proksimat .....                                     | 64 |

|   |           |
|---|-----------|
| 1. Kadar Air .....  | 64        |
| 2. Kadar Abu .....  | 64        |
| 3. Kadar Serat Kasar .....  | 65        |
| C. Uji Mutu Minuman Teh .....   | 66        |
| 1. Tanin .....  | 66        |
| 2. Gula total .....   | 66        |
| D. Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan Metode DPPH Ekstrak Air ..... | 68        |
| E. Uji Angka Lempeng Total .....                                      | 69        |
| F. Kelebihan Penelitian .....   | 70        |
| <b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>                                    |           |
| A. Kesimpulan .....   | 71        |
| B. Saran .....  | 71        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>   | <b>72</b> |
| <b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>  | <b>76</b> |