

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR GRAFIK.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	2
1.3. Rumusan Masalah.....	3
1.4. Pembatasan Masalah.....	3
1.5. Tujuan penelitian.....	3
1.5.1. Tujuan Umum.....	4
1.5.2. Tujuan Khusus.....	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	4
1.6.1. Bagi Peneliti.....	4
1.6.2. Bagi Masyarakat.....	4
1.6.3. Bagi Jurusan Gizi.....	4
1.6.4. Bagi Universitas.....	4
1.7. Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Teori.....	9
2.1.1. Teh.....	9
2.1.2. Komposisi Fungsional.....	10
2.1.3. Syarat Mutu Minuman Teh Kemasan.....	12
2.1.4. Jenis-jenis Daun Kopi.....	13
2.1.5. Kafein.....	14
2.1.6. Tanin.....	15

2.1.5.	Antioksidan	15
2.1.6.	Pangan Fungsional	19
2.1.7.	Bahan Tambahan Pangan	19
2.2.	Kerangka Berpikir	21
2.3.	Kerangka Konsep	23
2.4.	Hipotesis Penelitian	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		25
3.1.	Desain, Waktu dan Tempat Penelitian	25
3.2.	Bahan dan Alat	25
3.3.	Tahapan Penelitian	26
3.3.1.	Determinasi Tanaman	26
3.3.2.	Pengolahan Daun Teh	26
3.3.3.	Pembuatan Minuman Teh	27
3.3.4.	Formulasi Teh Daun Kopi Arabika	28
3.4.	Uji Mutu Minuman	29
3.4.1.	Kafein	29
3.4.2.	Tanin	29
3.4.3.	Total Gula	29
3.5.	Uji Angka Lempeng Total	29
3.6.	Uji Antioksidan	30
3.7.	Analisis Zat Gizi	31
3.8.	Analisis Organoleptik	32
3.9.	Analisis Data	34
BAB IV HASIL PENELITIAN		36
4.1.	Deskripsi Produk	36
4.2.	Uji Mutu Minuman	37
4.2.1.	Kadar Kafein dan Tanin	37
4.2.2.	Total Gula	37
4.3.	Antioksidan	38
4.3.1.	Nilai Antioksidan Teh	38
4.4.	Analisis Zat Gizi	42
4.5.	Nilai Angka Lempeng Total	42
4.6.	Uji Organoleptik	43
4.6.1.	Nilai Uji Hedonik	43
4.6.2.	Nilai Uji Mutu Hedonik	45
BAB V PEMBAHASAN		48
5.1.	Formulasi Teh Daun Arabika (<i>Coffea Arabica</i>)	48

5.2.		Uji
	Mutu Minuman	49
5.2.1.	Kafein	49
5.2.2.	Tanin	50
5.2.3.	Total Gula	51
5.3.		Antio
	ksidan	52
5.4.		Anali
	sis Zat Gizi	53
5.5.		Uji
	Angka Lempeng Total	55
5.6.		Uji
	Organoleptik	56
5.6.1.	Hedonik	56
5.6.2.	Mutu Hedonik	58
5.7.	Faktor Keterbatasan & Kelebihan Penelitian	61
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		63
DAFTAR PUSTAKA		64