

# DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
BAB II PEMBAHASAN .....	4
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1 Teh Herbal .....	4
2.1.2 Bahan Teh Herbal .....	6
2.1.3 Antioksidan.....	8
2.1.3.1 Senyawa Fenolik .....	10
2.1.3.2 Senyawa Flavonoid .....	10
2.2 Pembahasan.....	11
2.2.1 Metode Pengolahan Teh Herbal .....	11
2.2.1.1 Pengaruh Metode Pengolahan terhadap Total Fenolik dan Total Flavonoid Teh Herbal.....	12
2.2.1.2 Pengaruh Metode Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal.....	14
2.2.2 Suhu dan Waktu Pengolahan Teh Herbal .....	16
2.2.2.1 Pengaruh Suhu dan Waktu Pelayuan terhadap Total Fenolik dan Total Flavonoid Teh Herbal .....	16
2.2.2.2 Pengaruh Suhu dan Waktu Pelayuan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal.....	18
2.2.2.3 Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Total Fenolik dan Total Flavonoid Teh Herbal .....	20
2.2.2.4 Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal .....	22
2.2.2.5 Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan terhadap Total Fenolik dan Total Flavonoid Teh Herbal .....	24
2.2.2.6 Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal.....	26

2.2.3 Tingkat Ketuaan Daun .....	28
2.2.3.1 Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun terhadap Total Fenolik dan Total Flavonoid Teh Herbal.....	29
2.2.3.2 Pengaruh Tingkat Ketuaan Daun terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal.....	31
 BAB III KESIMPULAN.....	 34
3.1 Kesimpulan .....	34

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



## DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 2.1 Daun torbangun, daun pegagan, dan daun afrika .....	13
Gambar 2.2 Daun rumput gajah, daun afrika, dan daun ruku-ruku .....	15
Gambar 2.3 Daun alpukat dan daun kenikir.....	17
Gambar 2.4 Daun rambusa dan daun perilla.....	21
Gambar 2.5 Daun rambusa, daun kenaf, dan daun tin .....	23
Gambar 2.6 Daun alpukat, daun mangrove, dan daun belalai gajah.....	25
Gambar 2.7 Daun mate, daun alpukat, dan daun kenaf .....	27
Gambar 2.8 Daun alpukat, daun sidondo, dan daun sembung .....	30
Gambar 2.9 Daun alpukat, daun kakao, dan daun litsea .....	32



## DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1	Total fenolik dan flavonoid berbagai jenis teh herbal berdasarkan perbedaan metode pengolahan .....	12
Tabel 2.2	Aktivitas antioksidan berbagai jenis teh herbal berdasarkan perbedaan metode pengolahan .....	14
Tabel 2.3	Total fenolik dan flavonoid teh herbal daun kenikir dan daun alpukat berdasarkan perbedaan suhu dan waktu pelayuan.....	16
Tabel 2.4	Aktivitas antioksidan teh herbal daun alpukat dan daun kenikir berdasarkan perbedaan suhu dan waktu pelayuan.....	18
Tabel 2.5	Total fenolik dan flavonoid teh herbal daun rambusa dan daun perilla berdasarkan perbedaan suhu dan waktu pengeringan .....	21
Tabel 2.6	Aktivitas antioksidan berbagai jenis teh herbal berdasarkan perbedaan suhu dan waktu pengeringan .....	23
Tabel 2.7	Total fenolik dan flavonoid berbagai jenis teh herbal berdasarkan perbedaan suhu dan waktu penyeduhan .....	25
Tabel 2.8	Aktivitas antioksidan berbagai jenis teh herbal berdasarkan perbedaan suhu dan waktu penyeduhan.....	27
Tabel 2.9	Total fenolik dan flavonoid berbagai jenis teh herbal berdasarkan perbedaan tingkat ketuaan daun .....	29
Tabel 2.10	Aktivitas antioksidan berbagai jenis teh herbal berdasarkan perbedaan tingkat ketuaan daun.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	
Rekap Persyaratan Kajian Pustaka .....	A-1

