

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Anggur.....	6
2.1.1 Jenis-Jenis Anggur	6
2.1.2 Ampas Anggur	7
2.2 Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Ekstraksi Ampas Anggur	9
2.2.1 Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Proses Ekstraksi	9
2.2.2 Pengaruh Rasio Sampel dan Solven Terhadap Proses Ekstraksi	10
2.2.3 Pengaruh Waktu Kontak, Suhu, dan pH Terhadap Proses Ekstraksi.....	11
2.3 Teh Bunga Krisantemum	11
2.4 Antioksidan	12
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	14
3.2 Tahap Penelitian.....	15
3.2.1 Penelitian Tahap I.....	15
3.2.2 Penelitian Tahap II	17
3.2.3 Prosedur Pengujian Parameter	18
3.2.3.1 Kadar Air (Hartanto <i>et al.</i> , 2021 dengan Modifikasi).....	18
3.2.3.2 Total Senyawa Fenolik (AOAC, 2017 dalam Kupina <i>et al.</i> , 2019 dengan Modifikasi).....	19

3.2.3.3 Total Senyawa Flavonoid (Krakowska <i>et al.</i> , 2017, Milinčić <i>et al.</i> , 2021 dan Thangaraj, 2015 dengan Modifikasi).....	21
3.2.3.4 Aktivitas Antioksidan (AOAC, 2012 dalam Plank <i>et al.</i> , 2012 dengan Modifikasi)	23
3.2.3.5 Analisis Sensori (Hartanto <i>et al.</i> , 2021; Lawless dan Heymann, 2013)	24
3.3 Rancangan Percobaan	25
3.3.1 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I	25
3.3.2 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II.....	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Pengaruh Jenis Anggur dan Jenis Pelarut terhadap Kandungan Antioksidan Ekstrak Ampas Anggur.....	29
4.1.1 Total Fenolik	29
4.1.2 Total Flavonoid	31
4.1.3 Aktivitas Antioksidan (IC ₅₀)	34
4.2 Penentuan Jenis Anggur dan Jenis Pelarut dengan Ekstrak Terpilih.....	36
4.3 Pengaruh Penambahan Ekstrak Ampas Anggur terhadap Kandungan Antioksidan Teh Bunga Krisantemum	36
4.3.1 Total Fenolik	36
4.3.2 Total Flavonoid	38
4.3.3 Aktivitas Antioksidan (IC ₅₀)	39
4.4 Pengaruh Penambahan Ekstrak Ampas Anggur terhadap Uji Skoring Teh Bunga Krisantemum.....	42
4.4.1 Warna	42
4.4.2 Aroma.....	43
4.4.3 Rasa	43
4.5 Pengaruh Penambahan Ekstrak Ampas Anggur terhadap Uji Hedonik Teh Bunga Krisantemum.....	44
4.5.1 Warna	44
4.5.2 Aroma.....	45
4.5.3 Rasa	45
4.5.4 Penerimaan Keseluruhan.....	46
4.6 Penentuan Perlakuan Terbaik Dalam Pembuatan Teh Bunga Krisantemum	47

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran.....	48

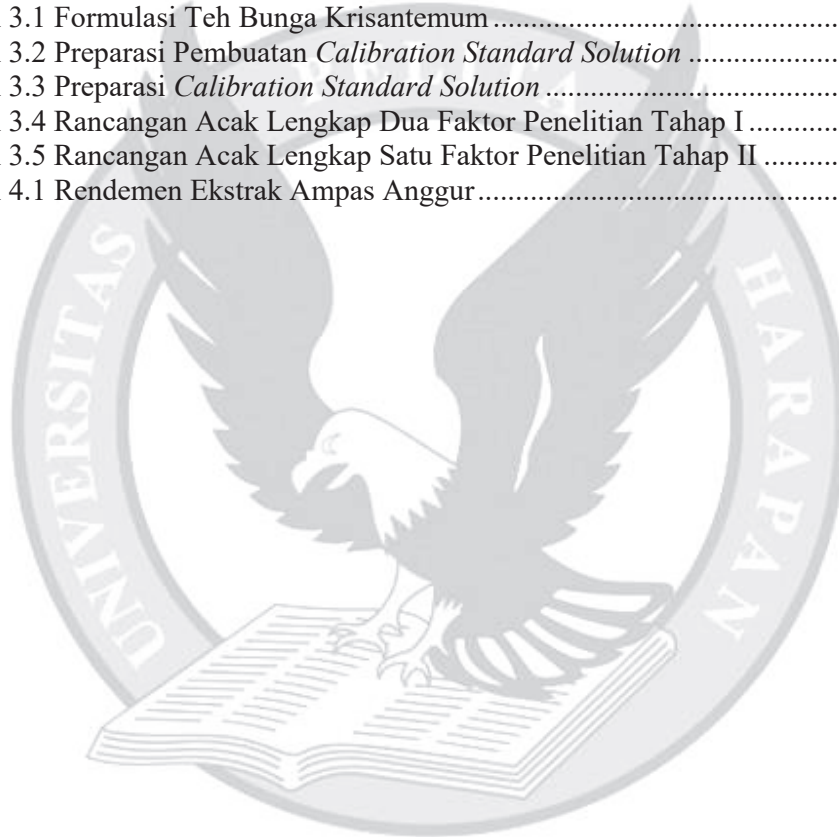
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Buah Anggur (dari Kiri ke Kanan Varietas <i>Shine Muscat</i> , Varietas <i>Red Globe</i> , Varietas <i>Moondrop</i>)	7
Gambar 3.1 Diagram Alir Ekstraksi Ampas Anggur	16
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Teh Bunga Krisantemum dengan Penambahan Ekstrak Ampas Anggur	18
Gambar 4.1 Pengaruh Jenis Anggur Terhadap Total Fenolik Ekstrak Ampas Anggur	30
Gambar 4.2 Total Flavonoid Ekstrak Ampas Anggur Berdasarkan Jenis Anggur dan Jenis Pelarut	32
Gambar 4.3 Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ampas Anggur Berdasarkan Jenis Anggur dan Jenis Pelarut	34
Gambar 4.4 Total Fenolik Teh bunga krisantemum dengan Penambahan Ekstrak Ampas Anggur	37
Gambar 4.5 Total Flavonoid Teh bunga krisantemum dengan Penambahan Ekstrak Ampas Anggur.....	38
Gambar 4.6 Aktivitas Antioksidan Teh bunga krisantemum dengan Penambahan Ekstrak Ampas Anggur.....	40
Gambar 4.7 Nilai Skoring Warna dari Teh bunga krisantemum dengan Penambahan Ekstrak Ampas Anggur	42
Gambar 4.8 Nilai Hedonik Warna dari Teh bunga krisantemum dengan Penambahan Ekstrak Ampas Anggur	44
Gambar 4.9 Nilai Hedonik Keseluruhan dari Teh bunga krisantemum dengan Penambahan Ekstrak Ampas Anggur	46

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Aktivitas Antioksidan dari Tiga Jenis Anggur Berbeda	6
Tabel 2.2 Perbedaan Aktivitas Antioksidan dan Total Polifenol Anggur Merah Varietas <i>Negramaro</i> dan Anggur Hijau Varietas <i>Fiano</i>	9
Tabel 2.3 Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Teh bunga krisantemum Putih pada Berbagai Suhu Pengeringan	12
Tabel 2.4 Kategori Antioksidan Berdasarkan Nilai IC_{50}	13
Tabel 3.1 Formulasi Teh Bunga Krisantemum	18
Tabel 3.2 Preparasi Pembuatan <i>Calibration Standard Solution</i>	20
Tabel 3.3 Preparasi <i>Calibration Standard Solution</i>	22
Tabel 3.4 Rancangan Acak Lengkap Dua Faktor Penelitian Tahap I	26
Tabel 3.5 Rancangan Acak Lengkap Satu Faktor Penelitian Tahap II	27
Tabel 4.1 Rendemen Ekstrak Ampas Anggur	29



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Dokumentasi Penelitian.....	A-1
Lampiran B	
Data dan Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Ekstrak Ampas Anggur pada Penelitian Tahap I	B-1
Lampiran C	
Data dan Hasil Analisis Statistik Total Senyawa Fenolik Ekstrak Ampas Anggur pada Penelitian Tahap I	C-1
Lampiran D	
Data dan Hasil Analisis Statistik Total Senyawa Flavonoid Ekstrak Ampas Anggur pada Penelitian Tahap I	D-1
Lampiran E	
Data dan Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Produk Teh Bunga Krisantemum pada Penelitian Tahap II.....	E-1
Lampiran F	
Data dan Hasil Analisis Statistik Total Senyawa Fenolik Produk Teh Bunga Krisantemum pada Penelitian Tahap II	F-1
Lampiran G	
Data dan Hasil Analisis Statistik Total Senyawa Flavonoid Produk Teh Bunga Krisantemum pada Penelitian Tahap II.....	G-1
Lampiran H	
Kuesioner Uji Sensori Produk Teh Bunga Krisantemum	H-1
Lampiran I	
Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Skoring Produk Teh Bunga Krisantemum pada Penelitian Tahap II	I-1
Lampiran J	
Data dan Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Produk Teh Bunga Krisantemum pada Penelitian Tahap II	J-1