

## DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
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 PEMBAHASAN .....	6
2.1 Tinjauan Pustaka .....	6
2.1.1 Teh .....	6
2.1.1.1 Komponen Teh .....	6
2.1.1.2 Teh Herbal .....	7
2.1.3 Proses Pengolahan Teh Herbal .....	8
2.1.4 Bahan Baku Teh Herbal .....	10
2.1.4.1 Bunga Telang ( <i>Clitoria ternatea</i> L.) .....	11
2.1.4.2 Bunga Rosella ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> ) .....	12
2.1.4.3 Daun Alpukat ( <i>Persea americana miller</i> ) .....	13
2.1.4.4 Daun Sirsak ( <i>Annona muricata</i> L.) .....	15
2.2 Pembahasan .....	16
2.2.1 Karakteristik Kimia Bahan Baku Teh Herbal .....	16
2.2.2 Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Teh Herbal .....	18
2.2.2.1 Kandungan Fenol, Flavonoid, Tanin, dan Aktivitas Antioksidan .....	18
2.2.2.2 Warna (°Hue dan <i>Lightness</i> (L*)) .....	23
2.2.3 Pengaruh Suhu Dan Lama Penyeduhan terhadap Karakteristik Fisikokimia Teh Herbal .....	25
2.2.3.1 Kandungan Fenol, Flavonoid, dan Tanin .....	25
2.2.3.2 Aktivitas Antioksidan .....	29
2.2.3.3 Warna (°Hue dan <i>Lightness</i> (L*)) .....	30

2.2.4 Pengaruh Jenis Bahan Baku, Pengeringan, dan Penyeduhan terhadap Organoleptik Teh Herbal .....	33
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
3.1 Kesimpulan .....	36
3.2 Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA .....	38
LAMPIRAN.....	45



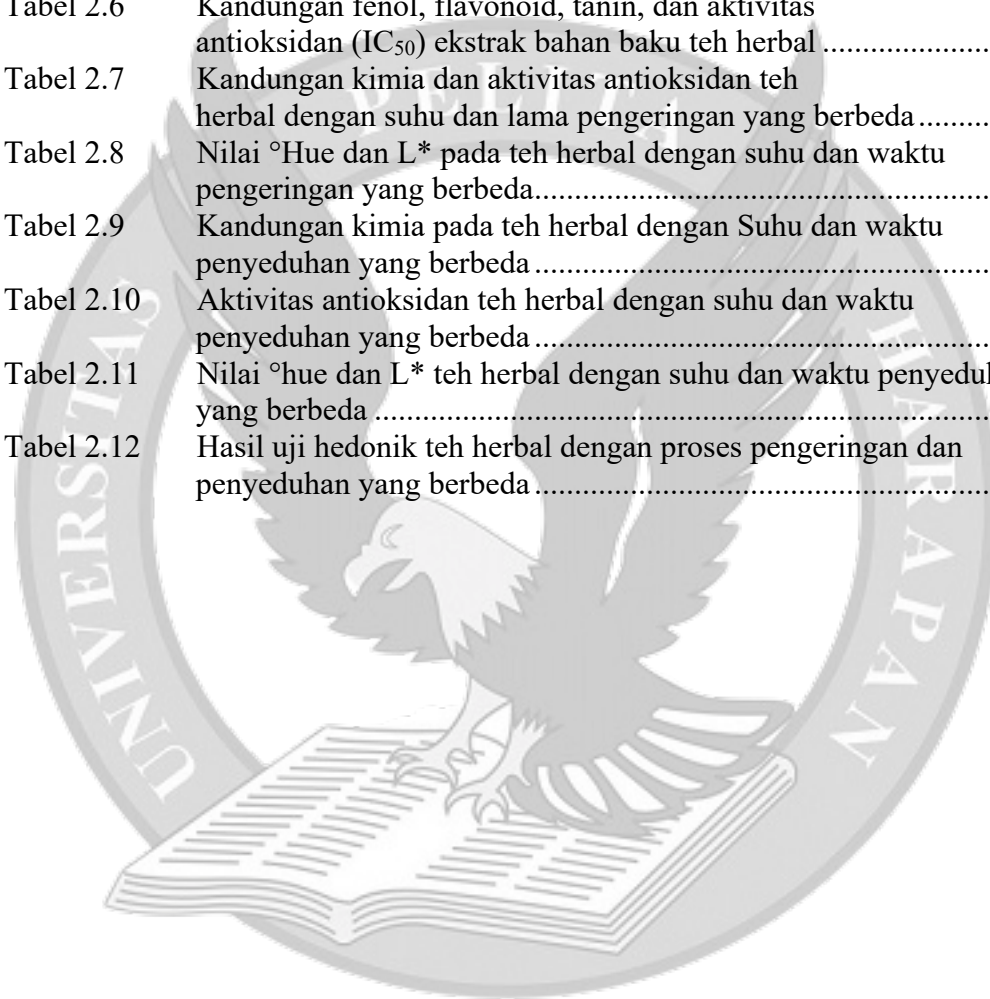
## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Bunga telang ( <i>Clitoria ternatea</i> L.).....	11
Gambar 2.2 Buah dan kelopak bunga rosella.....	12
Gambar 2.3 Daun alpukat ( <i>Persea americana miller</i> ).....	14
Gambar 2.4 Daun sirsak ( <i>Annona muricata</i> L.).....	15



## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1	Katekin pada beberapa jenis teh..... 7
Tabel 2.2	Klasifikasi tanaman bunga telang ..... 11
Tabel 2.3	Klasifikasi tanaman rosella ..... 12
Tabel 2.4	Klasifikasi tanaman alpukat ..... 13
Tabel 2.5	Klasifikasi tanaman sirsak ..... 15
Tabel 2.6	Kandungan fenol, flavonoid, tanin, dan aktivitas antioksidan (IC <sub>50</sub> ) ekstrak bahan baku teh herbal ..... 17
Tabel 2.7	Kandungan kimia dan aktivitas antioksidan teh herbal dengan suhu dan lama pengeringan yang berbeda ..... 19
Tabel 2.8	Nilai °Hue dan L* pada teh herbal dengan suhu dan waktu pengeringan yang berbeda..... 24
Tabel 2.9	Kandungan kimia pada teh herbal dengan Suhu dan waktu penyeduhan yang berbeda ..... 26
Tabel 2.10	Aktivitas antioksidan teh herbal dengan suhu dan waktu penyeduhan yang berbeda ..... 30
Tabel 2.11	Nilai °hue dan L* teh herbal dengan suhu dan waktu penyeduhan yang berbeda ..... 32
Tabel 2.12	Hasil uji hedonik teh herbal dengan proses pengeringan dan penyeduhan yang berbeda ..... 34



## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
<i>Digital receipt Turnitin</i> .....	A-1
Lampiran B	
Rekap tabel persyaratan kajian pustaka .....	B-1
Lampiran C	
List jurnal terakreditasi Sinta dan Scimagojr .....	C-1

