

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>VI</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>VIII</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>IX</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>X</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Teh Hijau ( <i>Camellia Sinensis</i> ) .....	7
2.1.2 Teh Hijau .....	7
2.1.2 Proses Pembuatan Teh Hijau .....	8
2.2 Antioksidan .....	10
2.3 Katekin .....	11
2.4 Prekursor aroma pada teh .....	14
2.4.1 Asam Amino Bebas .....	15
2.4.2 Gula reduksi .....	16
2.5 Senyawa Aromatis.....	18
2.6 Reaksi Maillard.....	20
2.7 Principal Component Analysis (PCA) .....	23
2.8 Hipotesis .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
3.1.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	26
3.1.1 Bahan Utama.....	26
3.1.2 Bahan Analisis .....	26
3.1.3 Alat Penelitian .....	26
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	27
3.3 Preparasi Sampel .....	27
3.4 Metode Analisis.....	28
a. Analisis senyawa katekin .....	28
b. Analisis Aktivitas Antioksidan DPPH <i>Radical Scavenging</i> .....	29
c. Analisis Asam Amino .....	29
d. Analisis Warna .....	30
e. Analisis profil senyawa volatile teh hijau.....	30
f. Analisis sensoris .....	31
3.5 Analisis Data.....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>

<b>4.1</b>	<b>Kadar Air Teh Hijau .....</b>	<b>33</b>
<b>4.2</b>	<b>Total Senyawa Asam Amino .....</b>	<b>34</b>
<b>4.3</b>	<b>Aktivitas Antioksidan Penghambatan DPPH <i>Radical Scavenging Activity</i> .....</b>	<b>38</b>
<b>4.4</b>	<b>Katekin .....</b>	<b>40</b>
<b>4.5</b>	<b>Warna .....</b>	<b>43</b>
<b>4.6</b>	<b>Senyawa Volatil .....</b>	<b>45</b>
<b>4.7</b>	<b>Sifat Sensoris .....</b>	<b>53</b>
<b>4.8</b>	<b>Analisis Principal Component .....</b>	<b>55</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>59</b>
<b>5.1</b>	<b><i>Kesimpulan</i> .....</b>	<b>59</b>
<b>5.2</b>	<b><i>Saran</i> .....</b>	<b>59</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>60</b>