

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1. Tanaman Teh ( <i>Camellia sinensis</i> ).....	5
2.2. Klon Teh Pagilaran .....	7
2.3. Teh Hijau.....	8
2.4. Proses Pembuatan Teh Hijau .....	10
2.5. Aroma Teh.....	11
2.6. Gula Terlarut .....	14
2.7. Asam Amino Bebas.....	17
2.8. Reaksi Maillard.....	19
2.9. Antioksidan .....	23
2.9.1. Pengukuran Aktivitas Antioksidan .....	25
2.10. Katekin .....	26
2.11. Hipotesis .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
3.1 Bahan Penelitian .....	29
3.2 Alat Penelitian.....	29
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
3.4 Tahapan Penelitian.....	30
3.4.1 Pembuatan teh hijau .....	30
3.5 Metode Analisis.....	31
3.5.1 Pengukuran aktivitas antioksidan metode DPPH ( <i>Radical Scavenging</i> ) .....	31
3.5.2 Pengujian kandungan katekin .....	31
3.5.3 Pengujian Asam Amino .....	32
3.5.4 Pengujian Warna .....	33
3.5.5 Analisis Sensoris .....	33
3.5.6 Analisis senyawa volatil teh hijau .....	35
3.6. Analisis Data .....	36



<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>4.1 Kadar Air Teh Hijau Kering .....</b>	<b>37</b>
<b>4.2 Asam Amino .....</b>	<b>38</b>
<b>4.2 Antioksidan DPPH (<i>radical scavenging activity</i>) .....</b>	<b>42</b>
<b>4.3 Katekin .....</b>	<b>43</b>
<b>4.4 Senyawa Volatil.....</b>	<b>45</b>
<b>4.5 Warna .....</b>	<b>55</b>
<b>4.6 Sensoris.....</b>	<b>57</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>60</b>
<b>5.1. Kesimpulan .....</b>	<b>60</b>
<b>5.2. Saran.....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>61</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>66</b>