

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGAJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian	4
3. Manfaat Penelitian	4
4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
1. Rumput Laut <i>Sargassum cristaefolium</i>	5
2. Teh	7
3. Kombucha.....	9
4. <i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast (SCOBY)</i>	10
5. Mekanisme Fermentasi Kombucha	13
6. Aktivitas Antioksidan	16
III. METODE PENELITIAN	21
1. Alat dan Bahan.....	21
1.1 Alat	21
1.2 Bahan.....	21
2. Tata Laksana Penelitian	21
2.1 Koleksi, identifikasi, dan preparasi sampel.....	22
2.2 Pembuatan kombucha teh <i>Sargassum cristaefolium</i>	23
2.3 Penyajian kombucha teh <i>Sargassum cristaefolium</i>	24
2.4 Pengujian kandungan total fenol	25
2.5 Pengujian aktivitas antioksidan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) ...	26
2.6 Pengujian aktivitas antioksidan metode FRAP (<i>Ferric Reducing Antioxidant Power</i>)	27
2.7 Pengujian pH.....	29
2.8 Pengujian total asam.....	30
2.9 Pengujian gula reduksi	30
2.10 Pengujian sensoris hedonik	32
2.11 Analisis data	33



IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
1. Rendemen	34
2. Kadar Air	35
3. Kadar Total Fenol	36
4. Aktivitas Antioksidan	39
4.1 Metode DPPH	39
4.2 Metode FRAP.....	43
5. Derajat Keasaman (pH)	47
6. Total Asam.....	49
7. Kadar Gula Reduksi.....	51
8. Uji Sensoris Hedonik	54
8.1 Warna	54
8.2 Aroma.....	56
8.3 Rasa	58
8.4 Kenampakan.....	60
8.5 Keseluruhan.....	62
9. Pembahasan Umum	63
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
1. Kesimpulan	67
2. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	80