

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Batasan Penelitian .....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1. Teh Hijau .....	9
2.2. Teh Hijau Bubuk ( <i>Matcha</i> ) .....	11
2.3. Sistem <i>Cryo-grinding</i> .....	14
2.4. Cara Kerja <i>Cryo-grinding</i> .....	17
2.5. Kecepatan Konveyor pada Sistem <i>Cryo-grinding</i> .....	18
2.6. Warna .....	19
2.7. Kadar Air .....	20
2.8. Aktivitas Air .....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	22
3.2. Objek Penelitian .....	22
3.3. Rancangan Percobaan.....	23
3.4. Alat dan Bahan Penelitian .....	24

3.5. Tahapan Penelitian .....	24
3.6. Hipotesis Penelitian .....	26
3.7. Metode Analisis Data .....	26
3.8. Prosedur Penelitian .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
4.1. Deskripsi Objek Penelitian .....	30
4.1.1. Profil Perusahaan .....	30
4.1.2. Sistem <i>Cryo-grinding</i> .....	31
4.1.3. Perlakuan Pra Proses <i>Cryo-grinding</i> .....	32
4.2. Analisis Data Terhadap Parameter Mutu .....	35
4.2.1. Pengukuran Warna .....	35
4.2.2. Pengukuran Kadar Air .....	48
4.2.3. Pengukuran Aktivitas Air .....	53
4.3. Keterkaitan Antara Parameter Mutu dengan Taraf Perlakuan .....	57
4.4. Penentuan Kecepatan Konveyor pada Sistem <i>Cryo-grinding</i> Terbaik dengan Metode Indeks Efektivitas .....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>62</b>
5.1. Kesimpulan .....	62
5.2. Saran .....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>71</b>