

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT KETERANGAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR NOTASI.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Batasan Masalah.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Teh.....	5
2.2. Mawar.....	6
2.3. Antioksidan	7
2.3.1. Flavonoid	8
2.3.2. Metode Pengukuran Kandungan Flavonoid	8
2.4. Jenis Pengering.....	9
2.4.1. Pengeringan Sinar Matahari	10
2.4.2. Cabinet/Tray Dryer.....	10
2.4.3. Freeze Dryer	11
2.4.3.1. Keunggulan Freeze Dryer	11
2.4.3.2 Tahapan Pengeringan pada <i>Freeze Dryer</i>	12
2.4.3.3. Produk Pangan Hasil <i>Freeze Dryer</i>	13

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	15
3.2.1. Bahan	15
3.2.2. Alat	15
3.3. Prosedur Penelitian.....	20
3.4. Persiapan Bahan	22
3.5. Rancangan Penelitian	22
3.6. Proses Penelitian	23
3.7. Pengambilan Data	24
3.7.1. Flavonoid	24
3.7.2. Pengukuran Kadar Air	24
3.7.3. Pengujian Warna.....	26
3.7.4. Uji Rehidrasi.....	27
3.7.5. Pengukuran Dimensi.....	27
3.7.6. Pengukuran <i>Bulk density</i>	27
3.7.7. Organoleptik	28
3.8. Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Flavonoid.....	29
4.2. Kadar Air.....	30
4.2.1. Kadar Air pada Pengeringan <i>Freeze Dryer</i>	30
4.2.2. Kadar Air pada Pengeringan <i>Cabinet Dryer</i>	35
4.2.3. Kadar Air pada Pengeringan dengan Sinar Matahari	38
4.2.4. Kadar Air Akhir Pengeringan.....	42
4.3. Warna	43
4.3.1. Perubahan Nilai L^* , a^* , b^*	44
4.3.2. Warna Akhir Hasil Pengeringan.....	46
4.4. Rehidrasi.....	50
4.5. Penyusutan	51
4.6. Bulk Density.....	55

4.7. Uji Organoleptik.....	56
4.7.1. Teh Mawar Sebelum Diseduh	57
4.7.2. Setelah Diseduh	59
4.8. Perlakuan Paling Optimal.....	61
BAB V PENUTUP.....	63
5.1. Kesimpulan.....	63
5.2. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	68