



DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Tanaman Teh	7
2.2 Klon Teh PT Pagilaran	9
2.3 Prekursor Aroma pada Teh.....	14
2.3.1 Asam Lemak	17
2.3.2 Senyawa karotenoid.....	19
2.3.3 Gula Terlarut	21
2.3.4 Asam Amino	24
2.4 Principal Component Analysis (PCA).....	27
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Bahan Penelitian	30
3.2 Alat Penelitian.....	30
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	31
3.4 Tahapan Penelitian	31
3.4.1 Analisis Kimia	31
3.4.2 Analisis karakteristik daun teh	32
3.5 Metode Analisis	32
3.5.1 Analisis proksimat	32
3.5.2 Pengujian komposisi asam lemak.....	32
3.5.3 Pengujian karotenoid dengan HPLC.....	33
3.5.4 Uji kadar gula terlarut	34
3.5.5 Analisis Asam Amino	34
3.5.6 Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Karakteristik Proksimat Ekstrak Kasar Daun Teh.....	37
4.2 Hasil Pengujian Asam Lemak.....	38
4.3 Kandungan Karotenoid.....	42



4.4 Kandungan Gula Terlarut dan asam amino	44
4.5 Analisis <i>Principle Component</i>	49
46. Indeks Efektivitas.....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 Kesimpulan	53
5.2 Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	64



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komponen senyawa yang ada pada teh.....	8
Tabel 2.2 Deskripsi Klon Teh PGL 9, 10, 11, 12 dan 15 PT Pagilaran.....	11
Tabel 2.3 Kadar Katekin Sampel PGL	14
Tabel 2.4 Jenis asam lemak dan aroma yang dihasilkan pada daun teh	16
Tabel 2.5 Jenis asam lemak dan diskripsi aroma yang dihasilkan	17
Tabel 2.6 Jenis asam lemak dan aroma yang dihasilkan pada daun teh fu brick tea.....	18
Tabel 2.7 Kandungan karotenoid pada teh.....	20
Tabel 2.8 Turunan karotenoid dan diskripsi aroma	21
Tabel 2.9 Jenis gula terlarut diskripsi aroma pada teh.....	22
Tabel 2.10 Kandungan gula terlarut pada teh.....	23
Tabel 2.11 Kandungan asam amino pada teh dan diskripsi aroma yang dihasilkan dengan proses pereaksian dengan gula	26
Tabel 2.12. Konsentrasi asam amino daun teh.....	27
Tabel 4.1 Kandungan Proksimat Klon Teh PGL 9, 10, 11, 12 dan 15	35
Tabel 4.2 Kandungan Asam Lemak Klon Teh PGL 9, 10, 11, 12, dan 15	39
Tabel 4.3 Kandungan karotenoid Klon PGL (mg/100g).....	42
Tabel 4.4 Kandungan Gula Terlarut pada Klon PGL	45
Tabel 4.5 Jenis asam amino yang dihasilkan oleh klon PGL.....	47
Tabel 4.6 Perhitungan indeks aktifitas De Garmo	51



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kenampakan Daun Tua.....	12
Gambar 2.2 proses degradasi enzimatik pada karotenoid.....	21
Gambar 4.1 Gambar principal component analysis teh klon PGL	49



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur metode analisis	64
Lampiran 2. Hasil pengujian kadar air dan proksimat	67
Lampiran 3. Hasil pengujian asam lemak	68
Lampiran 4 . Kromatogram karotenoid	76
Lampiran 5 . Kromatogram gula terlarut	78
Lampiran 6. Kromatogram Asam Amino	74
Lampiran 7 . Indeks Efektivitas.....	84
Lampiran 8. Uji Statistika	85