

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Teh.....	7
2.2 Klon Teh Pagilaran.....	8
2.3 Teh Hitam.....	11
2.4 Senyawa Pembentuk Aroma pada Teh.....	14
2.5 Enzim β -glukosidase	21
2.6 Enzim Polifenol Oksidase	24
2.7 Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1. Bahan dan Alat Penelitian	28
3.1.1. Bahan Utama.....	28
3.1.2. Bahan Analisis	28
3.1.3. Alat Penelitian.....	28

3.2.	Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.3.	Preparasi Analisis Kimia	29
3.3.1.	Pengambilan Sampel.....	29
3.3.2.	Alur Penelitian	30
3.4.	Analisis Kimia.....	33
3.4.1.	Preparasi Crude Enzim	33
3.4.2.	Preparasi Larutan Crude Enzim	34
3.4.3.	Perhitungan aktivitas β -glukosidase.....	34
3.4.4.	Perhitungan Aktivitas enzim PPO.....	34
3.4.5.	Analisis total teafavin dan tearubigin.....	35
3.4.6.	Analisis Total Fenolik dan Aktivitas Antioksidan (DPPH).....	36
3.4.7.	Identifikasi Senyawa Aroma.....	37
3.5.	Analisis Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		40
4.1.	Aktivitas Enzim Endogen Klon PGL	40
4.2.	Aktivitas β -glukosidase Tiap Tahapan Proses Pembuatan Teh Hitam	43
4.3.	Aktivitas Polifenol Oksidase (PPO) Tiap Tahapan Proses Pembuatan Teh Hitam	45
4.4.	Kandungan Total Senyawa Fenolik	47
4.5.	Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH.....	50
4.6.	Rasio Theafavin dan Thearubigin	51
4.7.	Warna Seduhan Teh Hitam	53
4.8.	Identifikasi senyawa volatil teh hitam.....	55
4.8.1.	Pengaruh Enzim β -glukosidase terhadap Senyawa Volatil Teh Hitam	55
4.8.2.	Senyawa volatil yang teridentifikasi pada teh hitam	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		70
5.1.	Kesimpulan.....	70
5.2.	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA		72
LAMPIRAN.....		78