

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tanaman Teh	5
2.2. Senyawa Fenolik dalam Teh	10
2.3. Antioksidan dalam Teh	16
2.4. Enzim Viscozyme	17
2.5. Enzim Tirosinase	19
2.6. Teh Siap Minum (<i>Ready-to-Drink Tea</i>)	21
2.7. Hipotesis	22
BAB III. METODE PENELITIAN	23
3.1. Bahan dan Alat	23
3.1.1. Bahan Penelitian	23
3.1.2. Alat Penelitian	23
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.3. Tahapan Penelitian	24

3.3.1. Pengambilan Sampel Daun Teh Segar	27
3.3.2. Aplikasi Enzim Viscozyme pada Ekstrak Daun Teh Segar	27
3.3.3. Aplikasi Enzim Tirosinase pada Ekstrak Teh yang telah diberi Viscozyme	27
3.3.4. Potensi Kombinasi Viscozyme dan Tirosinase pada Teh Hitam	28
3.3.5. Analisis Kimia	28
3.3.5.1. Pengujian Total Senyawa Fenolik	28
3.3.5.2. Pengujian Aktivitas Antioksidan DPPH (<i>Radical Scavenging</i>)	29
3.3.5.3. Pengujian Aktivitas Antioksidan Reducing Power (FRAP)	29
3.3.5.4. Pengujian Katekin Individual	30
3.3.5.5. Pengujian <i>Theaflavin</i> dan <i>Thearubin</i>	30
3.3.6. Analisis Fisik	31
3.3.6.1. Pengujian Warna	31
3.3.6.2. Pengujian <i>Tea Cream Formation</i>	31
3.3.7. Penentuan Perlakuan Terbaik	31
3.4. Rancangan Percobaan	32
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Pengaruh Viscozyme terhadap Sifat Ekstrak Daun Teh Segar	37
4.1.1. Total Senyawa Fenolik	37
4.1.2. Aktivitas Aktioksidan Penghambatan DPPH ...	38
4.1.3. Aktivitas Antioksidan FRAP	39
4.1.4. Katekin Individual dan Asam Galat	40
4.1.5. Warna	41
4.2. Pengaruh Penambahan Tirosinase pada Ekstrak Teh yang telah diberi Viscozyme	43

4.2.1. Total Senyawa Fenolik	43
4.2.2. Aktivitas Antioksidan Penghambatan DPPH ...	44
4.2.3. Katekin Individual dan Asam Galat	46
4.2.4. Rasio <i>Theaflavin</i> dan <i>Thearubigin</i>	47
4.2.5. Warna	49
4.2.6. <i>Tea Creaming</i>	50
4.3. Potensi Kombinasi Viscozyme dan Tirosinase terhadap Kandungan Senyawa Fenolik, Aktivitas Antioksidan, dan Kenampakan Teh Hitam	51
4.3.1. Total Senyawa Fenolik, Aktivitas Antioksidan DPPH, Rasio TF:TR, Katekin Individual, Asam Galat	51
4.3.2. Warna dan <i>Tea Creaming</i>	53
4.4. Penentuan Perlakuan Terbaik	55
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1. Kesimpulan	56
5.2. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	66