

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
1 BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
2 BAB III DASAR TEORI	4
2.1 Kakao (Theobroma cacao L.)	4
2.2 Daun Kakao	6
2.3 Teh.....	7
2.4 Antioksidan.....	12
2.5 Aktivitas Antioksidan.....	14
2.6 Polifenol	14
2.7 Flavonoid.....	16
2.8 Katekin	19
2.9 Kuersetin.....	20
2.10 Radikal bebas (Free Radicals).....	21
2.11 DPPH	21
2.12 Hipotesis.....	25
3 BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Alat.....	26
3.2 Bahan.....	26
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.4 Tahapan Penelitian	27
3.6 Proses pembuatan teh daun kakao	27
3.8.1 Analisis Fisik	29

3.8.2	Analisis Kimia	31
3.8.3	Evaluasi Sensoris	33
3.8.4	Rancangan Percobaan dan Analisis data	35
4	BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1	Kadar Air	36
4.2	Warna	38
4.2.1	Nilai Kecerahan (L).....	39
4.2.2	Nilai terhadap warna hijau-merah (a)	41
4.2.3	Nilai terhadap warna biru-kuning (biru)	43
4.3	Nilai Keasaman Air Rebusan Teh Daun Kakao	45
4.4	Total Fenol Air Rebusan Teh Daun Kakao	48
4.5	Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH	50
4.6	Karakteristik Sensoris Teh Daun Kakao	53
4.6.1	Flavor Aroma.....	53
4.6.2	Flavor Sepat.....	54
4.6.3	Flavor Pahit.....	55
4.6.4	Analisis kesukaan.....	56
5	BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1	Kesimpulan	58
5.2	Saran.....	58
	DAFTAR PUSTAKA.....	60
	LAMPIRAN	65
	Lampiran 1. Data Statistik Hasil Analisis Uji Skoring.....	65
	Lampiran 2. Data Statistik Hasil Analisis Fisik dan Kimia	76
	Lampiran 3. Kuesioner Uji Sensoris dan Kesukaan	92