

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Teh	6
2.2. Teh Putih.....	9
2.3. Katekin.....	10
2.4. Antioksidan Pada Teh Putih	12
2.5. Substansi Penyebab Aroma	13
2.6. Hipotesis	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.2. Bahan dan Alat.....	15
3.2.1. Bahan	15

3.2.2.	Alat.....	15
3.3.	Pelaksanaan Penelitian.....	16
3.2.3.	Identifikasi Senyawa Aroma.....	16
3.2.4.	Penetapan kadar fenolik total.....	17
3.2.5.	Analisa Warna Seduhan Teh Putih (<i>Camellia sinensis</i>) menggunakan Chromameter	18
3.2.6.	Analisa Senyawa Katekin Teh Putih Gambung Klon GMB 7 (Wang, 2000)	18
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		20
4.1.	Identifikasi Senyawa Volatil Teh Putih Gambung klon GMB 7	20
4.2.	Kadar Total Fenol	29
4.3.	Warna Seduhan Teh Putih	36
4.4.	Profil Senyawa Katekin Teh Putih.....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		44
5.1.	Kesimpulan	44
5.2.	Saran	44
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN.....		47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Skema proses pembuatan teh (Dias et al., 2013).....	8
Gambar 2.2 Jalur biosintesis senyawa volatil teh	14
Gambar 3.1 Perhitungan Indeks Retensi (RI)	17
Gambar 4.1. Pengaruh waktu penyeduhan terhadap kadar total fenol pada suhu 70°C, 80°C dan 90°C	30
Gambar 4.2. Pengaruh jumlah ulangan seduhan terhadap kadar total fenol pada suhu 70°C	32
Gambar 4.3. Pengaruh jumlah ulangan seduhan terhadap kadar total fenol pada suhu 80°C	33
Gambar 4.4. Pengaruh jumlah ulangan seduhan terhadap kadar total fenol pada suhu 90°C	33
Gambar 4.5. Chromatogram penyeduhan teh suhu 70° C seduhan pertama	40
Gambar 4.6. Chromatogram penyeduhan teh suhu 70° C seduhan ketiga	40
Gambar 4.7. Chromatogram penyeduhan teh suhu 80° C seduhan pertama	40
Gambar 4.8. Chromatogram penyeduhan teh suhu 80° C seduhan ketiga	41
Gambar 4.9. Chromatogram penyeduhan teh suhu 90° C seduhan pertama	41
Gambar 4.10. Chromatogram penyeduhan teh suhu 90° C seduhan kedua	41

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Sifat fisika dan sifat kimia senyawa katekin.....	11
Tabel 4.1. Senyawa volatil teridentifikasi dari ekstrak teh putih (<i>Camellia sinensis</i>) dengan metode SPME.	21
Tabel 4. 2. Senyawa volatil yang berkontribusi pada aroma teh putih (<i>Camellia sinensis</i>).....	26
Tabel 4. 3. Senyawa volatil yang berkontribusi pada aroma teh putih (<i>Camellia sinensis</i>).....	36
Tabel 4. 4. Konsentrasi katekin pada suhu dan seduhan yang berbeda.....	39
Tabel 4. 5. Evaluasi sensori senyawa katekin	43



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan total fenol.....	47
Lampiran 2. Perhitungan total fenol ulangan seduhan.....	53
Lampiran 3. Uji warna seduhan teh putih.....	59
Lampiran 4. Analisa statistik total fenol	62
Lampiran 5. Parameter chromatografi dari seyawa fenolik menggunakan HPLC Uv-Vis.....	68
Lampiran 6. Hasil Analisa Profil Katekin.....	69