



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
PRAKATA .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
DAFTAR SINGKATAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Permasalahan .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Teadenol .....	5
2.2 Teh Fermentasi .....	9
2.3 Tinjauan Umum Mengenai Teh Hijau .....	12
2.4 Katekin Teh Hijau .....	15
2.5 Landasan Teori .....	20
III. KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS .....	23
3.1 Kerangka Konsep .....	23
3.2 Hipotesis .....	24
IV. METODE PENELITIAN .....	25
4.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	25



4.2 Variabel Penelitian .....	25
4.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
4.4 Bahan Penelitian .....	26
4.5 Alat Penelitian .....	27
4.6 Cara Kerja .....	28
4.6.1 Isolasi <i>Aspergillus</i> dari Teh Kippuku-cha .....	28
4.6.2 Preparasi Inokulum .....	28
4.6.3 Preparasi Media Teh Hijau dan Ampas Teh Hijau untuk Fermentasi <i>Solid State</i> .....	28
4.6.4 Fermentasi Teh Hijau dengan <i>Aspergillus</i> .....	29
4.6.4.1 <i>Screening</i> Isolat <i>Aspergillus</i> .....	30
4.6.4.2 Variasi Lama Fermentasi .....	30
4.6.4.3 Variasi Produk Teh Hijau dan Ampasnya .....	30
4.7 Metode Analisis .....	31
4.7.1 Pengukuran Kadar Air .....	31
4.7.2 Pengukuran pH .....	31
4.7.3 Viabilitas <i>Aspergillus</i> .....	31
4.7.4 Penetapan Kurva Baku Senyawa EGCG .....	32
4.7.5 Kuantifikasi Kadar EGCG .....	32
4.7.6 Aktivitas Antioksidan .....	33
4.7.7 Analisis Senyawa Teadenol .....	33
4.8 Alur Penelitian .....	34
V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	35
5.1 Fermentasi Teh Hijau dengan Variasi Jenis Isolat <i>Aspergillus</i> .....	35
5.1.1 Pengaruh Variasi Jenis Isolat terhadap Kadar EGCG .....	35
5.1.2 Pengaruh Variasi Jenis Isolat terhadap Viabilitas Sel .....	38
5.1.3 Pengaruh Variasi Jenis Isolat terhadap Aktivitas Antioksidan .....	40
5.2 Pengaruh Lamanya Waktu Fermentasi pada Fermentasi Media Teh Hijau dengan <i>Aspergillus</i> sp. (TKU-1) .....	41
5.3 Fermentasi Variasi Produk Teh Hijau dengan <i>Aspergillus</i> sp. (TKU-1) .....	45



5.3.1 Pengaruh Variasi Produk Teh Hijau terhadap Kadar EGCG .....	45
5.3.2 Pengaruh Variasi Produk Teh terhadap Viabilitas Sel .....	47
5.3.3 Pengaruh Variasi Produk Teh Hijau terhadap Aktivitas Antioksidan .....	49
5.4 Korelasi Viabilitas <i>Aspergillus</i> sp. (TKU-1), Kadar EGCG dan Aktivitas Antioksidan pada Fermentasi Teh Hijau .....	51
5.5 Identifikasi Teadenol pada Fermentasi Teh Hijau dengan <i>Aspergillus</i> sp. (TKU-1) .....	52
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
6.1 Kesimpulan .....	56
6.2 Saran .....	56
DAFTAR PUSTAKA .....	57
LAMPIRAN .....	62