

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
I.1. Latar Belakang .....	1
I.2. Rumusan Masalah.....	6
I.3. Tujuan Penelitian .....	7
I.4. Manfaat Penelitian .....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
II.1. Teh <i>assamica</i> dan <i>sinensis</i> .....	8
II.2. Pengertian <i>matcha</i> .....	10
II.3. <i>Shading</i> teh .....	11
II.4. Metode pengeringan .....	13
II.5. Pembuatan <i>matcha</i> .....	15
II.6. Formulasi dengan Sukrosa .....	17
II.7. Uji Sensoris pada <i>matcha</i> .....	19
II.8. Atribut pada <i>matcha</i> .....	21
II.9. Uji Hedonik .....	23
II.10. Uji Deskriptif.....	24
II.11. Hipotesis .....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	26

III.1. Outline Penelitian.....	26
III.2. Alat dan Bahan.....	27
III.3. Detail Penelitian.....	27
III.3.1. <i>Shading</i> Teh .....	27
III.3.2. Pembuatan <i>matcha</i> .....	28
III.3.3. Formulasi dengan Sukrosa .....	29
III.3.4. Uji Sensoris .....	29
III.3.5. Pengujian Laboratorium.....	31
III.3.6. Analisis Statistik .....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	34
IV.1. Hasil Uji Deskriptif.....	34
IV.2. Hasil Uji Hedonik .....	40
IV.3. Perbandingan uji instrumen dari indera manusia dengan alat ukur .....	44
IV.4. Analisis karakteristik panelis .....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
V.1. Kesimpulan .....	61
V.2. Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA .....	63
LAMPIRAN.....	71

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Atribut sensoris teh hijau dari <i>matcha</i> formulasi .....	17
Tabel 2. Definisi atribut dari <i>matcha</i> .....	23
Tabel 3. Rata-rata pengujian sensoris deskriptif berdasarkan pengaruh <i>shading</i> .	34
Tabel 4. Rata-rata pengujian sensoris deskriptif berdasarkan kombinasi pengaruh <i>shading</i> dan formulasi .....	35
Tabel 5. Rata-rata pengujian sensoris hedonik berdasarkan pengaruh <i>shading</i> ....	41
Tabel 6. Rata-rata pengujian sensoris hedonik berdasarkan kombinasi pengaruh <i>shading</i> dan formulasi .....	42
Tabel 7. Hasil pengukuran uji warna dan hasil sensoris .....	45
Tabel 8. Perbandingan Uji TSS dengan Deskriptif Kelarutan .....	47
Tabel 9. Rata-rata hasil pengujian <i>Total Phenolic Content</i> dan hasil sensoris .....	49
Tabel 10. Perbandingan WSI dengan Kelarutan .....	50
Tabel 11. Tabel matriks korelasi Pearson antara hasil sensoris dengan alat ukur	52
Tabel 12. Rata-rata ( <i>mean</i> ) nilai tingkat kesukaan pada masing-masing <i>cluster</i> pada suatu atribut .....	59

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan <i>Outline</i> Penelitian.....	26
Gambar 2. <i>SpiderWeb</i> Uji Deskriptif .....	37
Gambar 3. Biplot korelasi antara data sensoris dengan alat ukur .....	51
Gambar 4. PCA <i>Circle correlation</i> interaksi antara panelis dengan sampel .....	56
Gambar 5. Grafik persentase kemampuan panelis dalam membedakan suatu produk berdasarkan atribut .....	57
Gambar 6. Dendrogram preferensi konsumen terhadap sampel <i>assamica</i> .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses <i>Shading</i> .....	71
Lampiran 2. <i>Layout</i> pengolahan teh di pabrik PT. Pagilaran .....	71
Lampiran 3. Proses Pelayuan ( <i>Repeat Roller</i> ) .....	72
Lampiran 4. Proses Pengeringan ( <i>Bed Dryer</i> ) .....	72
Lampiran 5. Proses penggilingan dengan <i>stone grinder</i> .....	73
Lampiran 6. Proses pengayakan (200 mesh) .....	73
Lampiran 7. Sampel <i>Matcha</i> Formulasi .....	74
Lampiran 8. Proses Uji Sensoris .....	76
Lampiran 9. Borang Uji Sensoris (Hedonik) .....	77
Lampiran 10. Borang Uji Sensoris (Deskriptif) .....	78
Lampiran 11. Sampling Panelis .....	79
Lampiran 12. Daftar Hadir Panelis .....	80
Lampiran 13. ANOVA Uji Deskriptif .....	81
Lampiran 14. Duncan Uji Deskriptif .....	83
Lampiran 15. Deskriptif 1:4 .....	84
Lampiran 16. Deskriptif 1:6 .....	85
Lampiran 17. ANOVA Uji Hedonik .....	87
Lampiran 18. Duncan Uji Hedonik .....	88
Lampiran 19. Hedonik 1:4 .....	89
Lampiran 20. Hedonik 1:6 .....	90
Lampiran 21. ANOVA Uji Warna dan TSS .....	90
Lampiran 22. Duncan Uji Warna dan TSS 1:4 .....	91
Lampiran 23. Duncan Uji Warna dan TSS 1:6 .....	92
Lampiran 24. Data Uji TPC .....	94
Lampiran 25. Data Uji WSI .....	94
Lampiran 26. ANOVA TPC dan WSI .....	95
Lampiran 27. Duncan TPC .....	95
Lampiran 28. Duncan WSI .....	96
Lampiran 29. Tabel Eigenvalue PCA .....	96
Lampiran 30. Nilai faktor PCA .....	96
Lampiran 31. ANOVA kemampuan panelis dalam membedakan produk .....	97
Lampiran 32. Detail analisis AHC .....	105