

DAFTAR ISI

COVEER.....	i
HALAMAN SAMPUL.....	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN.....	v
PERSETUJUAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TUJUAN PUSTAKA	5
2.1. Teh (<i>Camellia sinensis</i> L.)	5
2.2. Jahe (<i>Zingiber Officinale</i>)	7
2.3. Cengkeh (<i>Syzygium aromaticum</i>).....	9

2.4. Antioksidan	11
2.5. Pengujian Antioksidan Dengan Metode CUPRAC (<i>Copper (II) reduction capacity</i>)	11
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1. Jenis dan Metode Penelitian.....	14
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.3. Sampel.....	14
3.4. Variabel Penelitian.....	14
3.5. Teknik Pengumpulan Data	14
3.6. Pengolahan dan Analisa Data.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
4.1 Pengumpulan bahan	23
4.2 Determinasi tanaman.....	23
4.3 Karakterisasi simplisia	23
4.4 Skrining fitokimia	28
4.6 Uji Organoleptik Sediaan Dan Seduhan Teh Antioksidan	29
4.7 Pemantauan KLT	31
4.8 Pengujian Aktivitas Antioksidan	34
4.9 Pengujian Hedonic	38
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	43
5.1 Simpulan.....	43
5.2 Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 2 Tanaman Teh	5
Gambar 2. 3 Jahe.....	7
Gambar 2. 4 Cengkeh.....	10
Gambar 2. 5 Reaksi CUPRAC dengan senyawa antioksidan	12
Gambar 4. 1 Pengujian makroskopik daun teh	24
Gambar 4. 2 Pengujian makroskopik rimpang jahe	24
Gambar 4. 3 Pengujian makroskopik cengkeh.....	25
Gambar 4. 4 Pengujian Mikroskop daun teh.....	25
Gambar 4. 5 Pengujian Mikroskop rimpang jahe	25
Gambar 4. 6 Parenkim dasar bunga cengkeh	26
Gambar 4. 7 Sediaan teh dan hasil penyeduhan sediaan teh.....	31
Gambar 4. 8 Pemantauan KLT dengan fase gerak daun teh: etil asetat: air: asam format (9:0,5:0,5)	32
Gambar 4. 9 Fase gerak jahe: Toluen: etil asetat (8:2).....	32
Gambar 4. 10 Fase gerak cengkeh: toluen P: aseton (10:2).....	33
Gambar 4. 11 Homogeneous subset antioksidan	37
Gambar 4. 12 Analisis varian variabel rasa.....	38
Gambar 4. 13 Homogeneous subset uji duncan variabel rasa.....	39
Gambar 4. 14 Analisis varian variabel warna	39
Gambar 4. 15 Homogeneous subset uji duncan variabel warna	40
Gambar 4. 16 Analisis varian variabel aroma	41
Gambar 4. 17 Homogeneous subset uji duncan variabel aroma	41

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Komposisi bahan-bahan untuk formulasi teh antioksidan	19
Tabel 4. 1 Kadar abu, kadar sari dan susut pengeringan	26
Tabel 4. 2 Skrining fitokimia	28
Tabel 4. 4 Organoleptik Sediaan Teh Antioksidan	29
Tabel 4. 3 Organoleptik Seduhan Sediaan Teh Antioksidan	30
Tabel 4. 5 Aktivitas antioksidan masing-masing sampel dan vitamin C.....	35
Tabel 4. 6 Aktivitas antioksidan sediaan teh celup antioksidan	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Determinasi Tanaman.....	49
Lampiran 2 Perhitungan hasil karakterisasi simplisia.....	52
Lampiran 3 Skrining fitokimia.....	54
Lampiran 4 Perhitungan RF	56
Lampiran 5 Perhitungan aktivitas antioksidan vitamin C daun teh, rimpang jahe dan bunga cengkeh.....	56
Lampiran 6 Data aktivitas antioksidan sediaan teh.....	62
Lampiran 7 Pengujian statistik.....	67
Lampiran 8 Formulir uji skala kesukaan (hedonic scale test).....	69
Lampiran 9 Data uji hedonic.....	70
Lampiran 10 Dokumentasi.....	72
Lampiran 11 Turnitin	75
Lampiran 12 Kartu Bimbingan	76
Lampiran 13 Riwayat Hidup.....	77