

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang.....	1
I.2 Rumusan Masalah.....	3
I.3 Tujuan Penelitian	3
I.4 Manfaat Penelitian	3
I.5 Waktu dan Tempat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
II.1 Tinjauan Umum.....	4
II.1.1Tanaman Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	4
II.1.2 Jenis Teh berdasarkan Pengolahannya.....	7
II.2 Tinjauan Khusus	8
II.2.1 Pelet	8
II.2.2 Teknik pembuatan pelet.....	8
II.2.3 Ekstrusi-sferonisasi	10
II.2.4 Penyalutan.....	13
BAB III. METODE PENELITIAN.....	21

BAB IV ALAT DAN BAHAN	22
IV.1 Alat.....	22
IV.1 Bahan	22
BAB V PROSEDUR PENELITIAN	23
V.1 Persiapan Bahan Baku	23
V.2 Determinasi Tanaman.....	23
V.3 Pembuatan Ekstrak Teh.....	23
V.4 Pembuatan Pelet	23
V.4.1 Pembuatan massa kepal	24
V.4.2 Ekstrusi	24
V.4.3 Sferonisasi	24
V.4.4 Pengeringan Pelet	24
V.5 Evaluasi Pelet	25
V.5.1 Pengujian Organoleptik	25
V.5.2 Pengujian Kadar Air	25
V.5.3 Sifat alir pelet.....	25
V.6 Penyalutan	27
V.6.1 Pembuatan larutan penyalut.....	27
V.6.2 Proses Penyalutan	27
V.7 Evaluasi Pelet Instan	28
V.7.1 Uji Organoleptik	28
V.7.2 Pengukuran Kadar Air	28
V.7.3 Uji Sifat alir	28
V.7.4 Uji Waktu larut	29
V.8 Uji Hedonik	29

BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN	30
VI.1 Persiapan Bahan Baku Teh	30
VI.2 Determinasi Tanaman	30
VI.3 Pembuatan Ekstrak Teh	31
VI.4 Pembuatan Pelet.....	31
VI.4.1 Optimasi Pengikat	32
VI.4.2 Optimasi Pemanis.....	34
VI.5 Pembuatan dan Evaluasi Pelet	37
VI.5.1 Pembuatan Pelet	37
VI.5.2 Evaluasi Pelet	37
VI.6 Penyalutan.....	38
VI.7 Evaluasi Pelet Instan	39
VI.8 Uji Hedonik.....	42
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
VII.1 Kesimpulan	45
VII.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1 Daun Teh.....	4
Gambar II.2 Teknik Pembuatan Pelet.....	8
Gambar II.3 Skema Representasi Produk Ekstrudat.....	10
Gambar II.4 Pola pelat sferoniser	11
Gambar II.5 Skema Operasi Sferonisasi.....	11
Gambar II.6 Pelet dalam alat sferoniser	12
Gambar VI.1 Ekstrak Teh Hijau dan Teh Hitam	31
Gambar VI.2 Ekstrudat dan sferoid.....	37
Gambar VI.3 Pelet salut dan pelet tidak disalut	40
Gambar VI.4 Grafik skor berdasarkan rasa, aroma dan warna	42
Gambar VI.5 Diagram skor total uji hedonik	44

DAFTAR TABEL

Tabel V.1 Formula Pelet.....	24
Tabel V.2 Hubungan antara laju alir dengan sifat alir	26
Tabel V.3 Hubungan sudut istirahat terhadap sifat alir	26
Tabel V.4 Formula Larutan Penyalut	27
Tabel V.5 Uji Waktu Larut.....	29
Tabel V.6 Kuisisioner Uji Hedonik.....	29
Tabel VI.1 Formula Optimasi Pengikat.....	32
Tabel VI.2 Evaluasi Ekstrudat.....	33
Tabel VI.3 Hasil Evaluasi Optimasi Pengikat	33
Tabel VI.4 Formula Optimasi Pemanis	34
Tabel VI.5 Evaluasi Ekstrudat.....	35
Tabel VI.6 Hasil Evaluasi Optimasi Pemanis.....	35
Tabel VI.7 Hasil Evaluasi Pelet.....	38
Tabel VI.8 Hasil Evaluasi Pelet Instan	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Determinasi Tanaman	49
Lampiran 2. Alat dan Bahan.....	50
Lampiran 3. Ekstraksi Teh	51
Lampiran 4. Optimasi Pengikat	52
Lampiran 5. Optimasi Pemanis	53
Lampiran 6. Hasil Pelet Salut	54
Lampiran 7. Evaluasi Pelet	55
Lampiran 8. Pelet Yang Telah Dilarutkan	56
Lampiran 9. Data Evaluasi	57
Lampiran 10. Hasil Uji Statistik	60
Lampiran 11. Kuisioner Uji Hedonik	68
Lampiran 12. Data Uji Hedonik	70
Lampiran 13. Parameter Penyalutan.....	72