

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	5
1.3 BATASAN MASALAH	5
1.4 TUJUAN	6
1.4.1 Tujuan Umum.....	6
1.4.2 Tujuan Khusus.....	6
1.5 MANFAAT	6
1.6 KERANGKA KONSEP.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 TEH HIJAU	8
2.2 TEH KOMBUCHA.....	8
2.2.1 Pengertian Teh Kombucha.....	8
2.2.2 SCOBY (<i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast</i>)	9
2.2.3 Fermentasi Kombucha.....	9
2.3 PENGHAMBATAN FERMENTASI	10
2.3.1 Pemanasan.....	10
2.3.2 Penambahan BTP Natrium Benzoat.....	11
2.4 ANTIOKSIDAN	12
2.5 METODE DPPH (<i>2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl</i>)	13
2.6 UJI ORGANOLEPTIK	14
2.7 UJI DERAJAT KEASAMAN (Ph).....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1 JENIS PENELITIAN	16
3.2 WAKTU DAN TEMPAT PELAKSANAAN.....	16
3.3 ALAT DAN BAHAN	16
3.3.1 Alat.....	16
3.3.2 Bahan.....	16
3.4 VARIABEL PENELITIAN	16
3.4.1 Variabel Independent (Variabel Bebas)	16
3.4.2 Variabel Dependen (Variabel Terikat).....	17
3.5 DEFINISI OPERASIONAL	17
3.6 PROSEDUR KERJA	18
3.6.1 Pembuatan Teh Kombucha	18
3.6.2 Pemanasan Teh Kombucha.....	18
3.6.3 Penambahan BTP Pengawet Natrium Benzoat	18
3.6.4 Pengukuran Antioksidan	18

3.6.5	Pengujian Hedonik	19
3.6.6	Pengukuran pH teh Kombucha	19
3.7	Pengolahan, Penyajian dan Analisis Data	20
3.7.1	Pengukuran Derajat Keasaman (pH) Teh Kombucha	20
3.7.2	Nilai Rendemen Ekstrak Teh Kombucha	20
3.7.3	% Inhibisi Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha	20
3.7.4	Nilai IC ₅₀ Teh Kombucha	21
3.7.5	Uji Organoleptik Teh Kombucha	21
3.8	Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		22
4.1	Uji Hedonik	22
4.1.1	Warna	22
4.1.2	Aroma	23
4.1.3	Rasa	24
4.2	Pengukuran Derajat Keasaman (pH) Teh Kombucha	25
4.3	Pengukuran Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		30
5.1	Kesimpulan	30
5.2	Saran	30
DAFTAR PUSTAKA		31
LAMPIRAN		36