

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	
ABSTRAKSAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
IDENTITAS PENGUJI	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Manfaat.....	4
1.5 Kerangka Konsep Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Tentang Teh	
2.1.1 Deskripsi teh.....	6
2.1.2 Klasifikasi teh.....	6
2.1.3 Morfologi teh.....	7
2.1.4 Fitokimia teh.....	7
2.1.5 Penggolongan teh	8
2.2 Tinjauan Tentang Kombucha	
2.2.1 Deskripsi kombucha	10
2.2.2 SCOBY (<i>Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast</i>).....	11

2.2.3	Proses fermentasi kombucha	12
2.2.4	Faktor-faktor yang mempengaruhi proses fermentasi kombucha .	13
2.3	Tinjauan Tentang Radikal Bebas dan Antioksidan	
2.3.1	Radikal bebas	14
2.3.2	Tinjauan tentang antioksidan.....	16
2.4	Tinjauan Tentang Senyawa Antioksidan	
2.4.1	Fenol	17
2.4.2	Flavonoid	18
2.5	Tinjauan Tentang DPPH.....	19

BAB III METODE PENELITIAN

3.1	Desain Studi Literatur	21
3.2	Tahapan Penelusuran Literatur	
3.2.1	Penentuan topik.....	21
3.2.2	Perumusan PICO.....	22
3.2.3	<i>Keywords</i>	22
3.2.4	Data base pencarian.....	23
3.2.5	Kriteria inklusi dan eksklusi	23
3.2.6	Seleksi studi dan penilaian kualitas	23
3.2.7	Penilaian kualitas	24
3.3	Rencana Penyajian Hasil <i>Literature Review</i>	25

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Literatur Review.....	26
4.2	Pembahasan	
4.2.1	Karakteristik kombucha <i>green tea</i> pada masing-masing perlakuan waktu fermentasi.....	31
4.2.1.1	Warna	32
4.2.1.2	Aroma	34
4.2.1.3	Rasa.....	34
4.2.1.4	Total asam	36
4.2.1.5	pH	37
4.2.1.6	Gula reduksi	40

4.2.2	Aktivitas antioksidan kombucha <i>green tea</i> pada masing-masing perlakuan waktu fermentasi.....	41
4.2.3	Waktu fermentasi optimum kombucha <i>green tea</i> untuk memperoleh antioksidan tinggi dan aman untuk dikonsumsi.....	43

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan	47
5.2	Saran	47

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Kerangka konsep penelitian	5
Gambar 2.1 Morfologi tanaman teh.....	7
Gambar 2.2 Proses pengolahan teh.....	8
Gambar 2.3 Struktur Fenol.....	18
Gambar 2.4 Struktur dasar flavonoid	18
Gambar 2.5 Reaksi penangkapan radikal bebas DPPH	20
Gambar 3.1 <i>Flow Chart</i> penelusuran literatur.....	24
Gambar 4.1 Perbedaan warna kombucha <i>green tea</i> berdasarkan lama fermentasi	33
Gambar 4.2 Grafik nilai pH pada jurnal hasil studi literatur.....	38

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Contoh bakteri dan khamir yang digunakan peneliti untuk pembuatan teh kombucha.....	11
Tabel 3.1 Perumusan PICO	22
Tabel 3.2 Kriteria inklusi dan eksklusi	23
Tabel 4.1 Ringkasan hasil studi literatur.....	26
Tabel 4.2 Warna kombucha <i>green tea</i> berdasarkan waktu fermentasi	32
Tabel 4.3 Aroma kombucha <i>green tea</i> berdasarkan waktu fermentasi.....	34
Tabel 4.4 Rasa kombucha <i>green tea</i> berdasarkan waktu fermentasi.....	35
Tabel 4.5 Total asam kombucha <i>green tea</i> berdasarkan waktu fermentasi	36
Tabel 4.6 Nilai pH kombucha <i>green tea</i> berdasarkan waktu fermentasi.....	37
Tabel 4.7 Gula reduksi kombucha <i>green tea</i> berdasarkan waktu fermentasi.....	40
Tabel 4.8 Aktivitas antioksidan kombucha <i>green tea</i> berdasarkan waktu fermentasi.....	42
Tabel 4.7 Rangkuman nilai pH dan aktivitas antioksidan berdasarkan waktu fermentasi.....	44