

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
2.1 Masalah .....	3
3.1 Tujuan .....	3
4.1 Manfaat .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Landasan Teori.....	4
2.1.1 Definisi Teh .....	4
2.1.2 Klasifikasi Teh.....	4
2.1.3 Teh Herbal .....	5
2.1.4 Liang Teh.....	6
2.1.5 Pengolahan Liang Teh .....	12
2.1.6 Proses Penyajian dengan Penyeduhan .....	12
2.2 Kerangka Konsep.....	13
2.3 Hipotesis .....	14
III. METODE PENELITIAN .....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	15
3.3 Rancangan Penelitian.....	15
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	16
3.1.6 Pembuatan Bahan Liang Teh Pontianak.....	16
3.4.2 Penyeduhan Liang Teh .....	17
3.5 Parameter Penelitian .....	17
3.5.1 Karakteristik Kimia .....	17

3.5.2 Karakteristik Sensori .....	17
3.2 Analisis Data.....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
4.1 Karakteristik Kimia Liang Teh Pontianak .....	18
4.1.1 Aktivitas Antioksidan .....	18
4.1.2 Total Fenol.....	20
4.1.3 Total Flavonoid .....	21
4.2 Karakteristik Sensori Liang Teh Pontianak .....	22
4.3 Penentuan Perlakuan Terbaik .....	25
V. PENUTUP.....	27
5.1 Kesimpulan .....	27
5.2 Saran .....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN .....	35