

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	2
1.4. Manfaat Penelitian .....	2
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	3
2.1. Landasan Teori.....	3
2.1.1. Pengertian Teh.....	3
2.1.2. Klasifikasi Teh .....	3
2.1.3. Pengolahan Teh .....	4
2.1.4. Standar Mutu Teh.....	4
2.1.5. <i>Liang Teh</i> .....	5
2.1.6. Pengeringan.....	13
2.2. Kerangka Konsep.....	14
2.3. Hipotesis.....	15
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	16
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	16
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	16
3.3. Rancangan Penelitian .....	16
3.4. Pelaksanaan Penelitian .....	17
3.4.1. Preparasi Sampel <i>Liang Teh</i> Pontianak.....	17
3.4.2. Pengeringan <i>Liang Teh</i> Pontianak.....	17
3.4.3. Formulasi dan Penyeduhan <i>Liang Teh</i> Pontianak .....	19
3.5. Variabel Penelitian .....	19
3.6. Analisis Data .....	20

<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	18
4.1. Karakteristik Bahan <i>Liang Teh</i> Pontianak .....	18
4.1.1. Karakteristik Bahan Segar <i>Liang Teh</i> Pontianak .....	18
4.1.2. Karakteristik Bahan Kering <i>Liang Teh</i> Pontianak .....	18
4.1.3. Karakteristik <i>Liang Teh</i> Pontianak.....	22
4.2. Karakteristik Sensori <i>Liang Teh</i> Pontianak.....	23
4.2.1. Warna .....	23
4.2.2. Aroma.....	24
4.2.3. Rasa .....	25
4.3. Aktivitas Antioksidan.....	26
4.4. Total Flavonoid .....	27
4.5. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	28
<b>V. PENUTUP</b> .....	30
5.1. Kesimpulan .....	30
5.2. Saran.....	30
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	31
<b>LAMPIRAN</b> .....	38