

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Teh Kering	5
Tabel 2. Formulasi <i>Liang Teh</i> Pontianak	19
Tabel 3. Kadar Air Bahan Segar <i>Liang Teh</i> Pontianak	18
Tabel 4. Kadar Air Bahan Kering <i>Liang Teh</i> Pontianak	18
Tabel 5. Kadar Air Formulasi <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengeringan Berbagai Suhu	22
Tabel 6. Kadar Abu Formulasi <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengeringan Berbagai Suhu	22
Tabel 7. Nilai Rerata Hedonik Warna <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengeringan Berbagai Suhu	23
Tabel 8. Nilai Rerata Hedonik Aroma <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengeringan Berbagai Suhu	24
Tabel 9. Nilai Rerata Hedonik Rasa <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengeringan Berbagai Suhu	25
Tabel 10. Aktivitas Antioksidan <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengeringan Berbagai Suhu	26
Tabel 11. Total Flavonoid <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengeringan Berbagai Suhu	27
Tabel 12. Nilai Perlakuan Terbaik <i>Liang Teh</i> Pontianak Kaya Antioksidan dengan Pengeringan Berbagai Suhu	28

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Daun Muje (<i>Dicliptera chinensis</i>).....	6
Gambar 2. Daun Nanas Kerang (<i>Tradescantia spathacea Sw.</i>)	7
Gambar 3. Daun Oregano (<i>Origanum vulgare W.</i>)	8
Gambar 4. Daun Pandan (<i>Pandanus amarillifolius</i>).....	8
Gambar 5. Lidah Buaya (<i>Aloe vera chinensis</i>)	9
Gambar 6. Secang (<i>Caesalpinia sappan L.</i>)	10
Gambar 7. Diagram Alir Pengeringan <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Berbagai Suhu	18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuesioner Uji Organoleptik (Apriyantono dkk., 1989).....	38
Lampiran 2. Analisis Aktivitas Antioksidan Metode DPPH (Nguyen dan Chuyen, 2020).....	39
Lampiran 3. Analisis Total Flavonoid (Shannon dkk., 2018).....	40
Lampiran 4. Penentuan Pemilihan Perlakuan Terbaik (De Garmo, 1984) .	41
Lampiran 5. Skor Uji Hedonik Warna <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengerangan Berbagai Suhu.....	42
Lampiran 6. Skor Uji Hedonik Aroma <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengerangan Berbagai Suhu.....	43
Lampiran 7. Skor Uji Hedonik Rasa <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengerangan Berbagai Suhu.....	44
Lampiran 8. Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengerangan Berbagai Suhu (%)	45
Lampiran 9. Analisis Statistik Total Flavonoid <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengerangan Berbagai Suhu (mg QE/g dry weight)..	46
Lampiran 10. Nilai Perlakuan Terbaik <i>Liang Teh</i> Pontianak dengan Pengerangan Berbagai Suhu.....	47
Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian.....	48