

DAFTAR ISI

Lembar Pernyataan Keaslian Penulisan.....	i
Lembar Persetujuan	ii
Lembar Pengesahan.....	iii
Identitas Penguji.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran.....	xi
Abstrak.....	xii
Bab I Pendahuluan.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis	3
1.5. Kerangka Konsep	4
Bab II Tinjauan Pustaka	5
2.1 Teh Hijau	5
2.2 Polifenol.....	6
2.3 Ekstraksi	8
2.3.1 Faktor yang berpengaruh terhadap Ekstraksi	9
2.3.2 Penyeduhan	11
2.4 Analisis Kualitatif.....	12
2.5 Analisis Kuantitatif.....	12
2.5.1 Standar Asam Galat.....	13
2.5.2 Spektrofotometer UV-Vis	15
Bab III Metodologi Penelitian.....	18

3.1 Jenis Penelitian	18
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.3 Alat dan Bahan	18
3.3.1 Alat	18
3.3.2 Bahan.....	18
3.4 Variabel Penelitian.....	18
3.5 Definisi Operasional	19
3.6 Prosedur Analisis.....	19
3.6.1 Analisis Kualitatif	19
3.6.2 Analisis Kuantitatif	19
3.6.2.1 Optimasi Temperatur Seduh Terhadap Ekstraksi Polifenol Dari Teh Hijau.....	19
3.6.2.2 Optimasi Waktu Seduh Terhadap Ekstraksi Polifenol Dari Teh Hijau	20
3.6.2.3 Pembuatan Larutan Baku Induk 1000 ppm.....	20
3.6.2.4 Pembuatan Larutan Baku Kerja	20
3.6.2.5 Penentuan Kadar Polifenol Total	21
3.7 Metode Analisis.....	21
3.8 Pengolahan, Penyajian, dan Analisis Data	22
Bab IV Hasil dan Pembahasan	25
4.1 Analisis Kualitatif.....	25
4.2 Analisis Kuantitatif.....	26
4.2.1 Pembuatan Kurva Kalibrasi Larutan Standar Asam Galat.....	27
4.2.2 Optimasi Temperatur Seduh Terhadap Ekstraksi Polifenol Dari Teh Hijau	28
4.2.3 Optimasi Waktu Seduh Terhadap Ekstraksi Polifenol Dari Teh Hijau	31
Bab V Kesimpulan dan Saran.....	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
Daftar Pustaka.....	35
Lampiran	44