

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	ii
KATA PENGANTAR	v
RINGKASAN	viii
ABSTRACT	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
DAFTAR SINGKATAN	xix
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Tentang Teh	6
2.1.1 Morfologi Teh	6
2.1.2 Klasifikasi Teh Berdasarkan Proses Pengolahan	7
2.1.3 Kandungan Teh	8
2.1.4 Manfaat Teh	8

2.2 Ekstraksi	9
2.2.1 Definisi Ekstraksi	9
2.2.2 Tujuan Ekstraksi	9
2.2.3 Cairan Pelarut	9
2.2.4 Metode Ekstraksi	10
2.3 Tinjauan Tentang Antioksidan	12
2.4 DPPH (<i>1,1-diphenyl,2-picrylhydrazyl</i>)	13
2.5 Tinjauan Tentang Spektrofotometri	16
2.6 Uji Kandungan Total Polifenol	17
2.7 Prosedur Uji Aktivitas Antioksidan Dengan DPPH	20
 BAB III. KERANGKA KONSEPTUAL	
3.1 Uraian Tentang Kerangka Konseptual	22
3.2 Bagan Kerangka Konseptual	24
 BAB IV. METODE PENELITIAN	
4.1 Jenis Penelitian	25
4.2 Definisi Operasional	25
4.3 Variabel Penelitian	25
4.4 Rancangan Proses Kajian	25
4.4.1 Rentang Tahun Publikasi Dan Jumlah Publikasi Yang Dikaji	25
4.4.2 <i>Data base</i> Sumber Pustaka	25
4.4.3 Metode Pencarian Sumber Pustaka	25
4.5 Analisis Data Yang Dilakukan	26

BAB V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil Pencarian Dari Sumber Pustaka	28
5.2 Hasil Penelitian Dari Pustaka Yang Terpilih	30
5.2.1 Hubungan Suhu Penyeduhan Terhadap Total Kandungan Polifenol Dan Aktivitas Antioksidan Teh Hijau	30
5.2.2 Hubungan Waktu Penyeduhan Terhadap Total Kandungan Polifenol Dan Aktivitas Antioksidan Teh Hijau	35
5.3 Pembahasan	43
5.3.1 Hubungan Suhu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Hijau	43
5.3.2 Hubungan Waktu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Hijau	46

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan	51
6.2 Saran	51

DAFTAR PUSTAKA	52
----------------------	----

LAMPIRAN	62
----------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
V.1 Hasil Pencarian Dari Sumber Pustaka	28
V.2 Hubungan Suhu Penyeduhan Terhadap Total Polifenol Yang Terekstraksi	32
V.3 Hubungan Suhu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan	33
V.4 Hubungan Suhu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan	34
V.5 Hubungan Waktu Penyeduhan Terhadap Total Kandungan Polifenol	37
V.6 Hubungan Waktu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan	39
V.7 Hubungan Waktu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Daun Teh Hijau (PNGio, 2017)	7
2.2 Struktur DPPH (<i>1,1-diphenyl,2-picrylhydrazyl</i>)	14
2.3 Prinsip Pengukuran Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH (Molyneux, 2004)	20
2.4 Contoh Kurva IC ₅₀ Aktivitas Antioksidan Teh Hijau (Alappat <i>et al.</i> , 2015)	21
3.1 Bagan Kerangka Konseptual	24
5.1 Grafik Hubungan Suhu Penyeduhan dengan Kandungan Total Polifenol	31
5.2 Grafik Hubungan Waktu Penyeduhan Terhadap Total Kandungan	35
5.3 Grafik Pengaruh Waktu Penyeduhan dengan Kapasitas Antioksidan	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Rangkuman Data Pengaruh Suhu Penyeduhan Dari Jurnal Yang Diekstraksi	63
2. Hasil Rangkuman Data Pengaruh Lama Penyeduhan Dari Jurnal Yang Diekstraksi	66

DAFTAR SINGKATAN

C	: katekin (<i>catechin</i>)
DPPH	: <i>1,1-Diphenyl-2-Picrylhidrazl</i>
EC	: epikatekin (<i>epicatechin</i>)
ECG	: epikatekin galat (<i>epicatechin gallate</i>)
EGC	: epigalokatekin (<i>epigallocatechin</i>)
EGCG	: epigalokatekin galat (<i>epigallocatechin gallate</i>)
IC ₅₀	: <i>the half maximal inhibitory concentration</i>