

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tanaman Jambu Biji	4
1. Jenis Tanaman	5
2. Manfaat Tanaman	6
B. Herbal	7
C. Teh.....	7
D. Manfaat Teh Sebagai Minuman Fungsional	9
E. Proses Pengolahan	10
1. Pemetikan	10
2. Pelayuan	11
3. Penggilingan	12
4. Oksidasi Enzimatis	13
5. Pengeringan	14
6. Sortasi Kering	14
7. Pengemasan	15
F. Karakteristik Teh yang Baik	17
G. Uji Organoleptik	17

III. METODE PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian	20
B. Alat dan Bahan	20
C. Metodologi Penelitian	20
1. Persiapan Bahan	21
2. Pelaksanaan Penelitian	28
D. Pengamatan	22
1. Pengukuran Kadar Air	23
2. Sifat - sifat Teh	25
E. Analisis Data	27

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengolahan Teh	28
1. Pemetikan	28
2. Sortasi Awal	29
3. Pelayuan	29
4. Penggilingan	29
5. Oksidasi Enzimatis	30
6. Pengeringan	31
7. Sortasi Kering	32
B. Kadar Air	33
C. Organoleptik	33
1. Warna	34
2. Aroma	35
3. Rasa	36
4. Penerimaan keseluruhan	38

V. SARAN DAN KESIMPULAN

A. Kesimpulan	40
B. Saran	40

DAFTAR PUSTAKA	42
-----------------------------	----

LAMPIRAN	44
-----------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
<u>Teks</u>	
1. Skor penilaian uji organoleptik teh herbal daun jambu biji	27
<u>Lampiran</u>	
2. Kadar air teh herbal daun jambu biji setelah pengeringan	45
3. Contoh kuesioner uji organoleptik teh herbal daun jambu biji	46
4. Rekapitulasi data hasil pengamatan pada warna seduhan teh	47
5. Analisis keragaman pada warna seduhan teh	47
6. Uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT) pada warna seduhan teh	51
7. Pengelompokan nilai tengah pada warna seduhan teh	51
8. Rekapitulasi data hasil pengamatan pada aroma seduhan teh	52
9. Analisis keragaman pada aroma seduhan teh	52
10. Uji Lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT) pada aroma seduhan teh	56
11. Pengelompokan nilai tengah pada aroma seduhan teh	56
12. Rekapitulasi data hasil pengamatan pada rasa seduhan teh	57
13. Analisis keragaman pada rasa seduhan teh	57
14. Uji Lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT) pada rasa seduhan teh	61
15. Pengelompokan nilai tengah pada rasa seduhan teh	61
16. Rekapitulasi data hasil pengamatan pada penerimaan keseluruhan seduhan teh	62
17. Analisis keragaman pada penerimaan keseluruhan seduhan teh	62
18. Uji Lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT) pada penerimaan keseluruhan seduhan teh	66

19. Pengelompokan nilai tengah pada penerimaan keseluruhan seduhan teh	66
20. Citra warna / RGB pada teh herbal daun jambu biji	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
	<u>Teks</u>	
1.	a. Buah jambu biji, b. Daun jambu biji	4
2.	Diagram alir proses pembuatan teh herbal daun jambu biji	24
3.	Perubahan warna bubuk teh setelah pengeringan	30
4.	Bubuk teh pada loyang sebelum dikeringkan	31
5.	Pengeringan dengan oven listrik	32
6.	Bubuk teh yang telah dikeringkan	32
7.	Skor pada warna seduhan teh herbal daun jambu biji	35
8.	Skor pada aroma seduhan teh herbal daun jambu biji	36
9.	Skor pada rasa seduhan teh herbal daun jambu biji	37
10.	Grafik skor rata-rata pada warna, aroma, rasa dan tingkat kesukaan pada tiap perlakuan	39

Lampiran

11.	Seduhan teh herbal daun jambu biji	79
12.	Ampas teh herbal daun jambu biji	80
13.	Petikan daun muda jambu biji	82
14.	Petikan daun tua jambu biji	82
15.	Daun yang telah dipotong	82
16.	Daun yang dicuci	82