

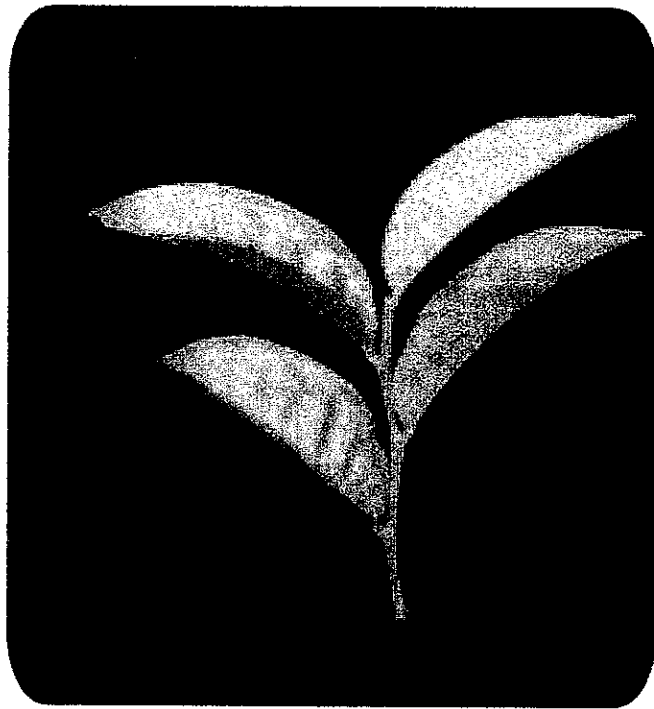
LAMPIRAN

Lampiran 01. Data Perhitungan Statistik Kadar Kafein Teh Hijau (*Camelia sinensis*) pada Temperatur Pengeringan yang Berbeda

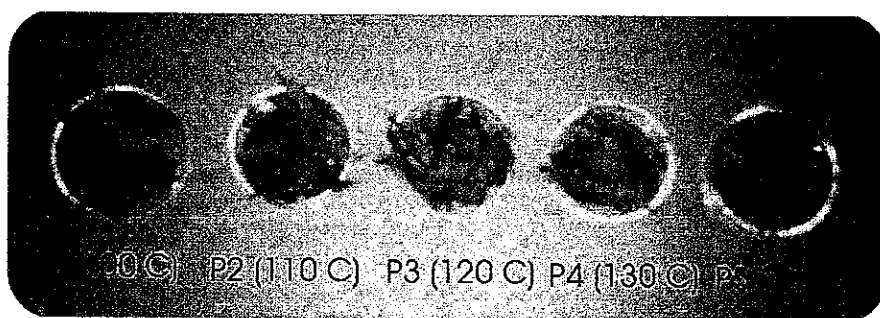
□ Tabel 05. Perhitungan Analisis Ragam untuk Kadar Kafein Teh Hijau (mg) Pada Temperatur Pengeringan yang Berbeda

Ulangan	Perlakuan				
	P1 (100°C)	P2 (110°C)	P3 (120°C)	P4 (130°C)	P5 (140°C)
1	44,91	50,73	51,69	52,17	44,73
2	47,34	48,78	49,02	51,69	41,07
3	46,62	51,21	49,02	50,73	41,07
Yi (jumlah)	138,87	150,72	149,73	154,59	126,87
Yi (Rerata)	46,29	50,24	49,91	51,53	42,29

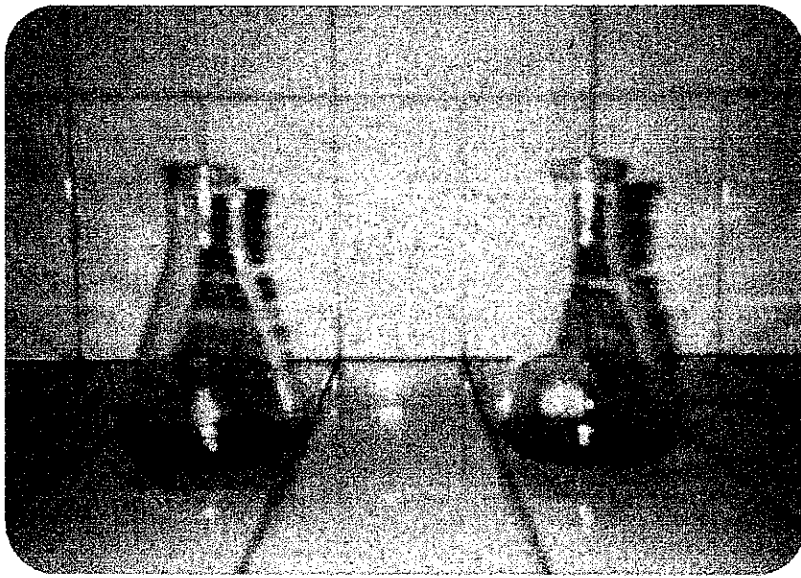
Sumber : Data Primer Oleh Panti Amuktisari 2002



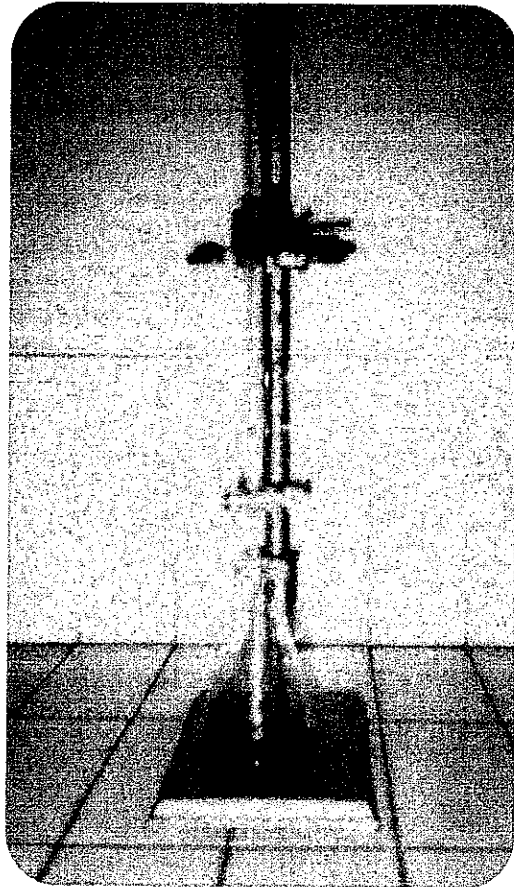
Gambar 01. Daun Teh Hijau (*Camelia sinensis*)



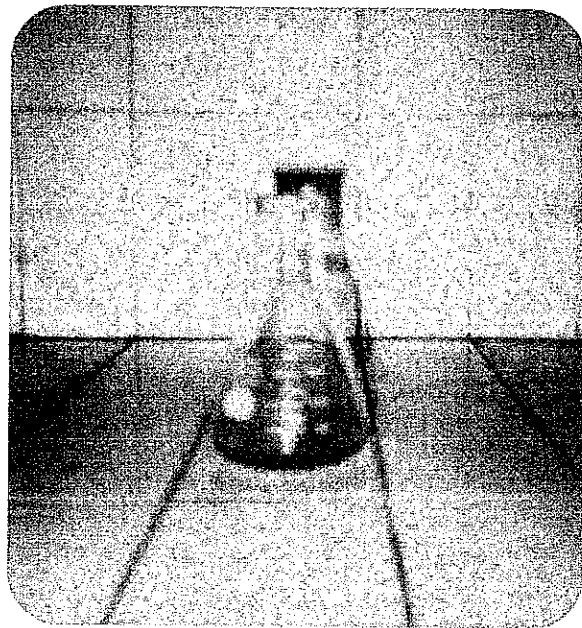
Gambar 02. Daun Teh Hijau Kering



Gambar 03. Sampel Larutan teh hijau sebelum titrasi dan Sesudah titrasi



Gambar 04. Titrasi Sampel Larutan Teh Hijau



Gambar 05. Sampel Hasil Titrasi