

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR DAN GRAFIK	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Teh Hijau (<i>Camellia Sinensis</i>).....	3
2.1.1 Sejarah teh hijau	3
2.1.2 Pengertian Teh Hijau	4
2.1.3 Morfologi Tanaman Teh Hijau	5
2.1.4 Kandungan teh hijau	6
2.1.5 Enzim Polifenol Oksidase.....	12
2.1.6 Blanching.....	13
2.1.6 Manfaat Teh Hijau.....	15
2.1 Evaporasi	15
2.2.1 Macam – macam Evaporator.....	16
2.3 Ekstraksi	22
BAB III TUJUAN DAN MANFAAT	
3.1 Tujuan Penelitian.....	24
3.2 Manfaat Penelitian.....	24
BAB IV. RANCANGAN ALAT	
5.1 Spesifikasi Perancangan Alat	25
5.1.1 Tangki Umpan	25
5.1.2 Pompa Sirkulasi Tangki Umpan.....	25
5.1.3 Agitated Thin Film Evaporator.....	25

5.1.4 Band Heater	25
5.1.5 Pompa	26
5.2 Gambar dan Dimensi Alat	26
5.2.1 Tangki Umpan	26
5.2.2 Agitated Thin Film Evaporator	27
5.2.3 Band Heater	29
5.3 Cara Kerja Alat Hasil Perancangan	29
BAB IV. METODELOGI	
4.1 Alat dan Bahan yang Digunakan	30
4.1.1 Alat yang Digunakan	30
4.1.2 Bahan yang Digunakan	31
4.2 Tahapan-tahapan dalam penelitian	31
4.2.1 Tahap I (Blanching & Ekstraksi Daun Teh)	31
4.2.2 Tahap II (Evaporasi Daun Teh)	31
4.2.3 Tahap III (Tahap Analisa)	31
4.3 Prosedur Percobaan dan Analisa Produk	32
4.3.1 Prosedur Percobaan	32
4.3.2 Analisa Produk	33
4.4 Variabel Penelitian	33
4.4.1 Variabel Tetap	33
4.4.2 Variabel berubah	33
BAB VI. HASIL DAN PEMBAHASAN	
6.1 Hasil Pengamatan	34
6.2 Pembahasan	35
BAB VII. PENUTUP	
7.1 Kesimpulan	41
7.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	x