DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN i
HALAMAN PENGESAHAN ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iii
ABSTRAK iv
ABSTRACT v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 5
1.3 Tujuan Penelitian 5
1.3.1 Tujuan Umum 5
1.3.2 Tujuan Khusus 5
1.4 Manfaat Penelitian 5
1.5 Kerangka Konsep 6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7
2.1 Teh 7
2.2 Daun Sirsak 9
2.2.1 Kandungan dan Manfaat Daun Sirsak 10
2.3 Daun Murbei 10
2.3.1 Kandungan dan Manfaat Daun Murbei 11
2.4 Simplisia 12
2.5 Uji Organoleptik 13
2.6 Aktivitas Antioksidan 14
2.7 Metode DPPH 14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 17
3.1 Jenis Penelitian 17
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 17
3.3 Populasi dan Sampling 17
3.3.1 Populasi Penelitian 17
3.3.2 Sampling Penelitian 17
3.4 Bahan dan Alat 17
3.4.1 Alat 17
3.4.2 Bahan 18
3.5 Variabel Penelitian 18
3.5.1 Variabel Bebas (Independent Variable) 18
3.5.2 Variabel Terikat (Dependent Variable) 18
3.6 Definisi Operasional 18
3.7 Prosedur Penelitian 19
3.7.1 Pembuatan Simplisia Daun Sirsak 19

3.7.2 Pembuatan Simplisia Daun Murbei 19
3.7.3 Pembuatan Serbuk Teh Celup Kombinasi Daun Sirsak dan Daun Murbei 20
3.7.4 Pengukuran Kadar Air 20
3.7.5 Ekstraksi Sampel 21
3.7.6 Evaporasi Sampel 21
3.7.7 Pengukuran Kadar Antioksidan Metode DPPH 22
3.8 Uji Organoleptik 23
3.9 Pengolahan dan Analisis Data 25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 27
4.1 Uji Organoleptik 27
4.2 Uji Aktivitas Antioksidan 32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 39
5.1 Kesimpulan 39
5.2 Saran 39
DAFTAR PUSTAKA 41
LAMPIRAN 46

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat mutu teh kering dalam kemasan 8
Tabel 3.1 Definisi operasional 18
Tabel 3.2 Formulasi serbuk teh celup kombinasi daun sirsak dan daun murbei 20
Tabel 3.3 Hasil kualitas organoleptik teh kombinasi daun sirsak dan daun murbei.....24
Tabel 4.1 Hasil rata-rata uji organoleptik dan tingkat kesukaan teh kombinasi daun sirsak dan daun murbei..... 27
Tabel 4.2 Hasil uji organoleptik menggunakan one-way ANOVA pada teh celup 28
Tabel 4.3 Hasil analisis uji organoleptik menggunakan uji Duncan pada teh celup 29
Tabel 4.4 Hasil pengukuran aktivitas antioksidan larutan standar vitamin C 33
Tabel 4.5 Hasil pengukuran aktivitas antioksidan teh kombinasi daun sirsak dan daun murbei..... 35
Tabel 4.6 Hasil uji aktivitas antioksidan dengan One-Way ANOVA 35
Tabel 4.7 Hasil analisis uji Duncan teh celup kombinasi daun sirsak dan daun murbei 36
Tabel 4.8 Hasil kadar air teh kombinasi daun sirsak dan daun murbei.....37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daun sirsak (*Annona muricata L.)*..... 10
Gambar 2.2 Daun murbei (*Morus alba L.*)..... 12
Gambar 2.3 Struktur DPPH..... 15
Gambar 2.4 Reaksi antara radikal DPPH dan antioksidan..... 15
Gambar 4.1 Hasil kurva standar vitamin C.....33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Skema Pembuatan Serbuk Daun Sirsak 46
Lampiran 2. Skema Pembuatan Serbuk Daun Murbei 47
Lampiran 3. Skema Kerja Pembuatan Formulasi dan Pengemasan Menjadi Teh Celup 48
Lampiran 4. Skema Pengukuran Kadar Air 48
Lampiran 5. Skema UJi Antioksidan Metode DPPH Secara Spektrofotometri UV-Vis 49
Lampiran 6. Perhitungan Pembuatan Larutan Induk DPPH 40 ppm 49
Lampiran 7. Perhitungan Pembuatan Larutan Induk Sampel 1000 ppm 49
Lampiran 8. Perhitungan Pengenceran Larutan Sampel Uji 49
Lampiran 9. Perhitungan Pembuatan Larutan Standar Vit C 100 ppm 50
Lampiran 10. Perhitungan Pengenceran Larutan Standar Vit C 51
Lampiran 11. % Inhibisi Aktivitas Antioksidan 52
Lampiran 12. Perhitungan Nilai IC50 66
Lampiran 13. Dokumentasi Hasil Data Pengujian Aktivitas Antioksidan 68
Lampiran 14. Dokumentasi Pembuatan Formulasi dan Pengemasan Dalam Bentuk Teh Celup 68
Lampiran 15. Dokumentasi Pengujian Organoleptik Sampel 69
Lampiran 16. Dokumentasi Kadar Air 70
Lampiran 17. Dokumentasi Pembuatan Larutan DPPH 70
Lampiran 18. Dokumentasi Pembuatan dan Pengenceran Larutan standar Vit C (Asam Askorbat p.a) 70
Lampiran 19. Dokumentasi Pembuatan dan Pengenceran Larutan Sampel 71
Lampiran 20. Dokumentasi Pengujian aktivitas Antioksidan 71
Lampiran 21. Dokumentasi Hasil Analisis menggunakan SPSS 72