

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Hipotesis.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Botani Tanaman Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	5
2.1.1 Klasifikasi Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	5
2.1.2 Morfologi Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	6
2.1.3 Kandungan Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	6
2.2 Teh Hitam (<i>Camellia sinensis</i>).....	8
2.3 Kombucha.....	10
2.3.1 Sejarah.....	10
2.3.2 Karakteristik Kombucha.....	10
2.3.3 Fermentasi Kombucha.....	13
2.3.4 Manfaat Kombucha.....	15
2.4 <i>Edible Film</i>	16
2.4.1 Uji Kuat tarik.....	17
2.4.2 Uji Persen Perpanjangan.....	17
2.4.3 Uji Ketebalan.....	17
2.5 Gliserol sebagai Zat Aditif <i>Edible Film</i>	18

2.6	Tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.).....	20
BAB III METODE.....		24
2.1	Lokasi dan Waktu.....	24
2.2	Metode Penelitian.....	24
2.2.1	Alat.....	24
2.2.2	Bahan.....	24
3.3	Prosedur Kerja.....	24
3.4	Perlakuan dan rancangan penelitian.....	28
a.	Rancangan Penelitian.....	28
b.	Parameter penelitian.....	29
3.5	Analisis Data.....	30
BABA IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		31
4.1	Karakteristik Kombucha Teh Hitam.....	31
4.2	<i>Scoby</i> Tipis.....	34
4.3	Karakteristik <i>Edible Film</i>	35
4.3.1	Uji Ketebalan.....	36
4.3.1	Uji Mikroskopis.....	38
4.3.2	Uji Kelarutan.....	40
4.3.3	Uji Kuat Tarik.....	42
4.3.4	Uji Persen Perpanjangan.....	44
4.3.5	Aplikasi <i>Edible Film</i> sebagai Pengemas Buah Tomat Pasca Panen.....	46
BAB V PENUTUP.....		53
5.1	Kesimpulan.....	53
5.2	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....		54
LAMPIRAN.....		65

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
2.1	Komposisi Kimia Daun Teh Segar.....	7

2.2	Komposisi Kimia Teh Hitam.....	8
2.3	Kandungan Teh Hijau dan Teh Hitam.....	8
2.4	Kandungan Asam Organik Teh Kombucha (ppm) Pada Teh Hijau dan Teh Hitam.....	13
2.5	Kandungan nutrisi buah tomat merah per 100 gram.....	21
4.1	Hasil Pengamatan Kombucha Teh Hitam.....	31
4.2	Karakteristik Scoby Tebal Kombucha Teh Hitam.....	32
4.3	Hasil Pengukuran Scoby Tipis dari Kombucha Teh Hitam.....	34
4.4	Indeks Kematangan Buah Berdasarkan Perubahan Warna.....	47



DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
2.1	Tanaman Teh.....	5
2.2	Teh Hitam.....	8
2.3	Kombucha Teh.....	10
2.4	Jamur kombu (<i>scooby</i>).....	11
2.5	Struktur Molekul Gliserol.....	19
2.6	Stuktur CMC (<i>Carboxyl Methyl Cellulose</i>).....	20
2.7	Buah Tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.).....	22
4.1	Fermentasi Kombucha Teh Hitam.....	31
4.2	Hasil <i>scooby</i> tipis yang telah difermentasi selama 14 hari dengan penambahan urea 5 gram dengan suhu 25°C.....	35
4.3	Ketebalan <i>Edible film</i> dari Kombucha Teh Hitam pada penggunaan Konsentrasi Plastisizer Gliserol.....	36
4.4	<i>Edible film</i> dari kombucha teh hitam pada penggunaan konsentrasi plastisizer gliserol dengan menggunakan cetakan cawan petri setelah dioven pada suhu 60°C selama 24 jam.....	37
4.5	Uji mikroskopis <i>edible film</i> kombucha teh hitam dengan berbagai konsentrasi gliserol.....	39
4.6	Kelarutan <i>edible film</i> dari kombucha teh hitam dengan konsentrasi gliserol.....	41
4.7	Kuat Tarik <i>edible film</i> dari kombucha teh hitam dengan konsentrasi gliserol.....	42
4.8	Persen Perpanjangan <i>edible film</i> dari kombucha teh hitam dengan konsentrasi gliserol.....	45
4.9	Rata-rata berat buah tomat pasca panen yang dikemas <i>edible film</i> dari kombucha teh hitam dengan konsentrasi gliserol dengan lama inkubasi selama 10 hari.....	49
4.10	Rata-rata diameter buah tomat pasca panen yang dikemas <i>edible film</i> dari kombucha teh hitam dengan konsentrasi gliserol dengan lama inkubasi selama 10 hari.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1.	Data Perhitungan.....	65
2.	Data Analisis spss.....	67
3.	Data Awal Penelitian.....	76
4.	Dokumentasi Penelitian.....	80



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG