

SHILPA FITRIA ARISTIANTI

**REVIEW ARTIKEL : PENGARUH PENGOLAHAN, WAKTU
PANEN DAN SUHU AIR SEDUHAN TEH HIJAU, OOLONG DAN
HITAM TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**



**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS GARUT**

2021

LEMBAR PENGESAHAN

**PROGRAM STUDI S1 FARMASI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS GARUT**



dr. Siva Hamdani, MARS., M.Farm

**REVIEW ARTIKEL : PENGARUH PENGOLAHAN, WAKTU
PANEN DAN SUHU AIR SEDUHAN TEH TERHADAP
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN**

TUGAS AKHIR

Tugas Akhir Ini Merupakan Salah Satu Syarat Agar
Memperoleh Gelar Sarjana Farmasi Pada Program
Studi S1 Farmasi Di Fakultas Matematika Dan Ilmu
Pengetahuan Alam Universitas Garut.

Garut, Agustus 2021

Oleh:

Shilpa Fitria Aristianti
24041117113

Disetujui oleh:



Dang Soni, M.Farm
Pembimbing Utama



Apt. Shendi Suryana, M.Farm
Pembimbing Serta



Kutipan atau saduran, baik sebagian maupun seluruh naskah ini, harus menyebutkan nama pengarang dan sumber aslinya, yaitu Program Studi S1 Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut

DEKLARASI

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir dengan judul **“REVIEW ARTIKEL: PENGARUH PENGOLAHAN, WAKTU PANEN DAN SUHU AIR SEDUHAN TEH HIJAU, OOLONG DAN HITAM TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”** merupakan hasil karya sendiri, dan saya tidak melakukan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini saya bertanggung jawab menanggung resiko atau sanksi apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini atau klaim dari pihak lain terhadap karya tulis yang saya buat.

Garut, September 2021

Yang Membuat Pernyataan
Tertanda



SHILPA FITRIA A

REVIEW ARTIKEL: PENGARUH PENGOLAHAN, WAKTU PANEN DAN SUHU AIR SEDUHAN TEH HIJAU, OOLONG DAN HITAM TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Shilpa Fitria Aristianti

24041117113

ABSTRAK

Penelitian terhadap aktivitas antioksidan sudah banyak dilakukan terhadap berbagai macam jenis teh terutama yang ada di Indonesia. Hasil studi yang dilakukan pada penelitian ini dianalisa berbagai macam hasil aktivitas antioksidan hasil daripada pengaruh pengolahan, waktu panen dan suhu air pada saat penyeduhan teh dilakukan dengan berbagai zat senyawa aktif yang dihasilkan dari berbagai macam proses yang dilalui. Tujuan dari penelitian yang dilakukan untuk mendapatkan hasil aktivitas antioksidan yang memiliki nilai tertinggi berdasarkan ketiga proses yang telah disampaikan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan studi terhadap beberapa jurnal penelitian dengan topik yang berkesinambungan dengan latar belakang masalah serta tujuan penelitian dengan melakukan analisa terhadap hasil dari berbagai penelitian jurnal rujukan berdasarkan jenis teh yang telah pilih, yaitu teh hijau, oolong dan hitam. Hasil studi memperlihatkan bahwa pengaruh pengolahan, waktu panen dan suhu air terhadap aktivitas antioksidan dari berbagai jenis teh yang telah dibandingkan menghasilkan nilai tertinggi pada teh yang berjenis teh hijau, hal ini dikarenakan oleh berbagai senyawa aktif yang dimiliki oleh teh tersebut ketika melalui berbagai macam prosesnya.

Kata kunci : Aktivitas Antioksidan, Pengaruh Pengolahan, Waktu Panen, Suhu Air, Teh.

REVIEW ARTICLE: EFFECT OF PROCESSING, HARVESTING TIME AND BROPPING TEMPERATURE OF GREEN, OOLONG AND BLACK TEA ON ANTIOXIDANT ACTIVITIES

Shilpa Fitria Aristianti

24041117113

ABSTRACT

Research on antioxidant activity has been carried out on various types of tea, especially in Indonesia. The results of the studies conducted in this study analyzed the various results of antioxidant activity results from the influence of processing, harvest time and water temperature when brewing tea was carried out with various active compounds produced from various processes that were passed. The purpose of this research was to get the result of antioxidant activity that has the highest value based on the three processes that have been presented. The method used in this study used a study of several research journals with continuous topics with background problems and research objectives by analyzing the results of various reference journal studies based on the type of tea that has been selected, namely green, oolong and black tea. The results of the study showed that the effect of processing, harvest time and water temperature on the antioxidant activity of various types of tea that have been compared produces the highest value in green tea, this is due to the various active compounds possessed by the tea when it goes through various processes.

Keywords: Antioxidant Activity, Effect of Processing, Harvest Time, Water Temperature, Tea

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Illahi Rabbi, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“REVIEW ARTIKEL: PENGARUH PENGOLAHAN, WAKTU PANEN DAN SUHU AIR SEDUHAN TEH HIJAU, OOLONG DAN HITAM TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana farmasi pada Program Sarjana (S1) pada Program Sarjana Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Jurusan Farmasi, Universitas Garut.

Pada kesempatan ini penulis. Dengan ini penulis ingin menyampaikan, ucapan terima kasih yang sebanyak – banyaknya kepada:

1. Dr. Siva Hamdani, MARS, M.Farm selaku Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Garut.
2. Dang Soni, M.Farm selaku pembimbing utama dan Apt. Shendy Suryana, M.Farm selaku pembimbing serta yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran serta masukan sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini.
3. Apt. Siti Hindun, M.Farm selaku dosen wali dan koordinator TA yang senantiasa memberikan arahan, saran dan petunjuk untuk menyelesaikan skripsi.
4. Kepada orang tua, adik, keluarga dan sahabat yang senantiasa mendukung dan mendoakan dalam skripsi.

6. Dosen Staf Program Studi S1 Farmasi Fakultas MIPA Universitas Garut yang telah memberikan ilmu dan pelajaran selama perkuliahan.

Penulis berharap semoga bantuan dan dukungan mendapatkan pahala yang berlipat ganda dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa begitu banyak kekurangan dalam skripsi ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang akan diterima dengan senang hati demi membangun kesempurnaan penulis skripsi ini . Harapan penulis semoga bermanfaat bagi kita semua.



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB	
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Tujuan skripsi	3
II METODOLOGI	4
III ULASAN PUSTAKA	6
3.1 Tinjauan Pustaka.....	6
3.1.1 Klasifikasi Tanaman Teh	6
3.1.2 Sejarah	7
3.1.3 Nama Daerah	7
3.1.4 Morfologi Tumbuhan	7
3.1.5 Khasiat dan kegunaan	8
3.1.6 Kandungan Senyawa Kimia	8
3.1.7 Teh Hijau	8

3.1.8 Teh Oolong	9
3.1.9 Teh Hitam	9
3.1.10 Radikal Bebas	9
3.1.11 Aktivitas Antioksidan	10
3.1.12 Spektrofotometer UV-VIS	11
3.1.13 Metode DPPH	11
3.2 Tinjauan Review	12
3.2.1 Aktivitas Antioksidan	12
3.3 Pembahasan	14
3.3.1 Aktivitas Antioksidan	14
IV PROSPEK DAN REKOMENDASI	18
4.1 Prospek	18
4.2 Rekomendasi	18
V KESIMPULAN	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	24

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	Skema Alur Pembuatan <i>Review</i> Artikel	23
2	Bukti Submit Artikel	24



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
III.1 Pengolahan Teh Kering	12
III.2 Analisis Statistik Waktu Panen Teh Hijau	13
III.3 Aktivitas Antioksidan dari Kematangan Daun Teh	13
III.4 Hasil Penyeduhan Berbagai Teh	13

