

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR SAMPUL LUAR	
LEMBAR SAMPUL DALAM	i
ABSTRAK	ii
BIODATA PENULIS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN	vi
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis	4
2. Manfaat Aplikatif	4
E. Ruang Lingkup	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 6
A. Tinjauan Teori	6
1. Teh	6
2. Es Teh	8
3. Bahan Tambahan Pangan	9
4. Siklamat	12
5. Analisis Siklamat	14
B. Kerangka Konsep	16
 BAB III METODE PENELITIAN	 17
A. Jenis dan Desain Penelitian	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
C. Populasi dan Sampel Penelitian	17
D. Definisi Operasional	18
E. Metode Penelitian	18
F. Teknik Pengumpulan Data	18
G. Pengolahan Dan Analisa Data	21
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 23
A. Hasil Penelitian	23
B. Pembahasan	24

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	27
A. Kesimpulan	27
B. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor Tabel	Halaman
Tabel 3. 1 Definisi Operasional	18
Tabel 4. 1 Hasil uji kualitatif	23

DAFTAR GAMBAR

Nomor Gambar	Halaman
Gambar 2. 1 Daun Teh	6
Gambar 2. 2 Es Teh	8
Gambar 2. 3 Siklalat	12
Gambar 2. 4 Struktur Kimia Asam Siklalat	13
Gambar 2. 5 Kerangka Konsep	16
Gambar 4. 1 Hasil Penelitian	23
Gambar 4. 2 Reaksi Terbentuknya Endapan Barium Sulfat	24

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1	Perhitungan Pembuatan Reagen
Lampiran 2	Massa Atom Relatif
Lampiran 3	Lokasi Pembelian Sampel
Lampiran 4	Sampel Es Teh
Lampiran 5	Dokumentasi Penelitian
Lampiran 6	Hasil Penelitian
Lampiran 7	Surat Izin Penelitian
Lampiran 8	Logbook Penelitian
Lampiran 9	Kartu Bimbingan KTI
Lampiran 10	Hasil Turnitin Karya Tulis Ilmiah