



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Teh (<i>Camellia sinensis</i>)	2
2.2 Karbon dioksida (CO ₂)	3
2.3 Haffmans CO ₂ Calculator	4
3 METODE	4
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	4
3.2 Alat dan Bahan	4
3.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	5
3.4 Prosedur Kerja	5
4 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	6
4.1 Sejarah	6
4.2 Kegiatan Lembaga	7
4.3 Struktur Organisasi	7
4.4 Visi dan Misi	7
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	7
5.1 Hasil Pembuatan dan Standardisasi NaOH 0.1 N	8
5.2 Penentuan kandungan karbon dioksida dengan Haffmans CO ₂ Calculator	8
5.3 Hasil Penentuan Kadar Keasaman	10
5.4 Hasil Pengukuran pH Produk Teh Berkarbonasi	12
6 SIMPULAN DAN SARAN	12
6.1 Simpulan	12
6.2 Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	13
LAMPIRAN	14





1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR GAMBAR

1	Haffmans CO ₂ Calculator	4
2	Kadar karbon dioksida dalam teh berkarbonasi dengan perlakuan suhu ruang, perlakuan suhu pendingin, dan perlakuan jemur	9
3	Kadar keasaman teh berkarbonasi dengan perlakuan suhu yang berbeda	11

DAFTAR LAMPIRAN

1	Standardisasi NaOH dengan asam oksalat (COOH) ₂	14
2	Hasil uji karbon dioksida (CO ₂) produk teh berkarbonasi	14
3	Hasil uji keasaman produk teh berkarbonasi	16
4	Hasil pengukuran pH minuman teh berkarbonasi	18

