|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Atribut Sensori** | **Skor Intensitas Sensoris Teh Hijau** | **Pembahasan** |
| **Tiongkok (A)** | **Indonesia (B)** | **Thailand (C)** |
|  | **Aroma** |  |  |  |  |
| 1 | Burned | 1-2 | 2-4 | 0-1 | Teh hijau dari Indonesia dominan aroma seperti terbakar. Sedangkan the hijau dari tiongkok dan Thailand tidak. Hal ini disebabkan karena the hijau dari Indonesia mengandung senyawa…………………. (Faisal, 2008). Yang diperoleh akibat proses oksidasi/ fermentasi yang relative lebih lama dibandingkan the hijau dari tiongkok dan thaailand. |
| 2 | Floral | 3-4 | 1-2 | 0-2 |  |
| 3 | Dry |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

### TUGAS KE-6 MK. TEKNOLOGI PENGOLAHAN KOPI, TEH DAN KAKAO (TEKNOLOGI HASIL PERKEBUNAN) [Evaluasi perubahan karakteristik fisik, kimia dan sensori akibat perbedaan pengolahan teh hitam, teh hijau, teh oolong dan teh putih (Bag. 1)](http://classroom.instiperjogja.ac.id/course/view.php?id=350#section-6)

**Berdasarkan telaah artikel : Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif dan CATA (*Check-All-That-Apply*)**

**KELOMPOK 1:**

**Nama Anggota:**

* **Faisal La Gaga (NIM: …………………; Asal Universitas:……………….)**

**Daftar Pustaka**

Nama belakang, nama depan. Tahun. Judul artikel. Nama Jurnal. Vol(No). doi.

Nama belakang, nama depan. Tahun. Judul buku. Kota:penerbit