

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Kopi	4
B. Jenis-Jenis Kopi Di Indonesia	4
1. Kopi Arabika.....	5
2. Kopi Robusta.....	5
3. Kopi Liberika	6
C. Proses Pengolahan Kopi.....	7
D. Penyangraian Biji Kopi (<i>Roasting</i>).....	8
1. Reaksi Maillard	10
2. Reaksi Karamelisasi	11
3. Pirolisis	13
E. Kerangka Konsep	13
F. Hipotesis.....	14
III. METODOLOGI PENELITIAN	15
A. Tempat dan Waktu Penelitian	15
B. Bahan dan Alat Penelitian	15
1. Bahan.....	15
2. Alat	15
C. Rancangan Penelitian.....	15
D. Pelaksanaan Penelitian.....	16

1. Persiapan Biji Kopi (Exselsa)	16
2. Persiapan Mesin Penyangraian	16
3. Penyangraian	16
4. Pendinginan Biji Sangrai	16
5. Penggilingan	16
6. Pengayakan Proses	16
E. Parameter Pengamatan	17
1. Kadar Air	17
2. Kadar Abu	17
3. Rendemen	17
4. Kadar Kafein	17
5. Sifat Organoleptik	17
F. Analisis Data	17
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Rendemen	19
B. Kadar Air	20
C. Kadar Abu	22
D. Kadar Kafein	24
E. Uji Organoleptik	25
1. Aroma	26
2. Keasaman (<i>Acidity</i>)	27
3. <i>Body/ Mouthfeel</i>	28
4. Warna	29
5. Kesukaan	29
G. Penentuan Perlakuan Terbaik	30
V. PENUTUP	31
A. Kesimpulan	31
B. Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32