

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Nutrisi Biji Kopi Exselsa. ....	7
Tabel 2. Syarat Mutu Kopi Bubuk .....	8
Tabel 3. Perbedaan Karakteristik Pada Ketiga Profil Penyangraian.....	9
Tabel 4. Rerata Rendemen Kopi Exselsa Terhadap Suhu.....	19
Tabel 5. Rerata Rendemen Kopi Exselsa Terhadap Waktu .....	19
Tabel 6. Rerata Kadar Air Kopi Exselsa Terhadap Suhu.....	21
Tabel 7. Rerata Kadar Air Kopi Exselsa Terhadap Waktu .....	21
Tabel 8. Rerata Kadar Abu Kopi Exselsa Terhadap Suhu .....	23
Tabel 9. Rerata Kadar Abu Kopi Exselsa Terhadap Waktu.....	23
Tabel 10. Rerata Kadar Kafein Kopi Exselsa Terhadap Suhu .....	24
Tabel 11. Rerata Kadar Kafein Kopi Exselsa Terhadap Waktu.....	24

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Biji Kopi Exselsa .....	4
Gambar 2. Skema Terbentuknya Reaksi Karamelisasi .....	12

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Kopi .....	38
Lampiran 2. Penetapan Kadar Air .....	39
Lampiran 3. Penetapan Kadar Abu .....	40
Lampiran 4. Rendemen .....	41
Lampiran 5. Prosedur Analisis Kadar Kafein.....	42
Lampiran 6. Penentuan Perlakuan Terbaik Uji Indeks Efektifitas .....	43
Lampiran 7. Prosedur Penyeduhan Kopi.....	44
Lampiran 8. Kuisisioner Uji Organoleptik .....	45
Lampiran 9. Analisis Statistik Rendemen .....	46
Lampiran 10. Analisis Statistik Kadar Air .....	49
Lampiran 11. Analisis Statistik Kadar Abu.....	51
Lampiran 12. Analisis Statistik Kadar Kafein .....	52
Lampiran 13. Hasil Uji Hedonik Kopi Exselsa Terhadap Aroma .....	54
Lampiran 14. Hasil Uji Hedonik Kopi Exselsa Terhadap Keasaman.....	57
Lampiran 15. Hasil Uji Hedonik Kopi Exselsa Terhadap Body .....	60
Lampiran 16. Hasil Uji Hedonik Kopi Exselsa Terhadap Warna .....	63
Lampiran 17. Hasil Uji Hedonik Kopi Exselsa Terhadap Kesukaan.....	66