

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kopi	4
2.2 Jenis-Jenis Kopi di Indonesia	4
2.3 Proses Pengolahan Kopi	6
2.5 Penyangraian Biji Kopi (<i>Roasting</i>)	7
2.6 Kerangka Konsep	10
2.7 Hipotesis	11
BAB III METODE PENELITIAN	12
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	12
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	12
3.3 Rancangan Penelitian	12
3.4 Pelaksanaan Penelitian	12
3.5 Parameter Pengamatan	13
3.6 Analisis Data	14
3.7 Perlakuan Terbaik	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Karakteristik Bubuk Kopi	15
4.1.1 Kadar Air	15
4.1.2 Kadar Abu	17
4.1.3 pH	18
4.1.4 Kadar Sari	19
4.2 Uji Organoleptik Bubuk Kopi	21
4.2.1 Warna	22
4.2.2 Aroma	22
4.2.3 Acidity	23
4.2.4 Body	24
4.2.5 Overall	25
4.3. Penentuan Perlakuan Terbaik Dengan Uji Efektivitas	26

BAB V PENUTUP	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28