

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	4
1.3. Rumusan Masalah.....	5
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Kopi (<i>Coffea sp.</i>).....	7
2.1.1. Kopi robusta.....	8
2.1.2. Morfologi kopi robusta.....	9
2.2. Pascapanen kopi.....	10
2.3. Pengolahan kopi metode basah.....	11
2.3.1. Sortasi buah kopi.....	12
2.3.2. <i>Pulping</i>	12
2.3.3. Fermentasi.....	13
2.3.3.1. Metode fermentasi.....	14
2.3.3.2. Faktor-faktor fermentasi.....	15
2.3.4. Pencucian.....	16
2.3.5. Pengeringan	17
2.3.6. <i>Dehulling and polishing</i>	17
2.3.7. <i>Roasting</i>	18
2.3.8. <i>Grinding</i>	19
2.4. Penggunaan yeast.....	19
2.4.1. <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	21
2.4.2. <i>Pichia kudriavzevii</i>	22
2.4.3. Fermentasi alkoholik dan asam laktat.....	23
2.5. Sifat fisik dan kimia biji kopi.....	24

2.5.1. Kadar air.....	25
2.5.2. Warna.....	26
2.5.3. Dimensi.....	27
2.5.4. <i>Bulk density</i>	28
2.5.5. <i>Particle density</i>	29
2.5.6. Derajat keasaman (pH).....	29
2.5.7. Brix/total padatan terlarut.....	30
2.5.8. Kafein.....	30
2.5.9. Senyawa volatil.....	31
BAB III METODOLOGI.....	33
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
3.2. Bahan.....	33
3.3. Peralatan.....	35
3.3.1. Alat Utama.....	35
3.3.2. Alat Pendukung.....	39
3.4. Rancangan Penelitian.....	50
3.5. Prosedur penelitian.....	53
3.6. Pra-penelitian.....	54
3.7. Pelaksanaan penelitian.....	54
3.7.1. Persiapan bahan.....	54
3.7.2. Fermentasi.....	56
3.7.3. Pencucian dan pengeringan.....	57
3.7.4. <i>Hulling</i>	58
3.7.5. <i>Roasting</i>	58
3.8. Pengambilan data.....	59
3.8.1. Suhu fermentasi.....	59
3.8.2. Kadar air.....	59
3.8.3. Warna.....	60
3.8.4. Dimensi.....	60
3.8.5. <i>Bulk density</i>	62
3.8.6. <i>Particle density</i>	63
3.8.7. Total padatan terlarut/ <i>total dissolved solid</i>	64
3.8.8. Derajat keasaman (pH).....	64
3.8.9. Kafein.....	64
3.8.10. Senyawa volatil.....	65
3.9. Analisis data.....	66
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	68
4.1. Suhu fermentasi.....	68
4.2. Total padatan terlarut air fermentasi.....	71
4.3. Kadar air biji kopi.....	73

4.4. Derajat keasaman biji kopi.....	78
4.5. Warna biji kopi.....	85
4.6. Dimensi biji kopi.....	95
4.7. <i>Bulk density</i>	98
4.8. <i>Particle density</i>	102
4.9. Kafein.....	104
4.10. Senyawa volatil.....	106
BAB V PENUTUP.....	110
5.1. Kesimpulan.....	110
5.2. Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN.....	118