

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Penelitian Pendahuluan	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Kopi	8
2.2. Kopi Merapi	14
2.3. Penyangraian Kopi	15
2.4. Level Penyangraian	21
2.5. Metode Penyangraian	23
2.6. Spesifikasi Alat dan Bahan Penyangraian.....	24

2.7.	Mutu Sensoris	26
2.8.	Uji Hedonik	27
2.9.	Panelis	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		30
3.1.	Obyek Penelitian	30
3.2.	Waktu Penelitian	30
3.3.	Data Penelitian	30
3.4.	Rancangan Percobaan.....	31
3.5.	Diagram Alir.....	32
3.6.	Tahapan Penelitian	33
3.7.	Pengolahan Data	39
BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN		41
4.1.	Uji Kadar Air, Kadar Kafein, dan Sari Kopi Kopi Robusta Merapi	41
4.2.	Profil Panelis Uji Sensoris Kopi Robusta Merapi	50
4.3.	Hasil Uji Sensoris Sampel	52
BAB V SARAN DAN KESIMPULAN.....		63
5.1.	Kesimpulan.....	63
5.2.	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		64
LAMPIRAN.....		69