

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tanaman Kopi (<i>Coffea Sp.</i>)	5
2.1.1. Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kopi	5
2.1.2. Jenis Tanaman Kopi.....	7
2.3. Proses Pengolahan Kopi	11
2.4. Manfaat Biji Kopi	13
2.5. Faktor mempengaruhi kualitas kopi	13
2.6. Produk Olahan Biji Kopi	14
2.7. Minyak Kopi.....	14
2.8. Pengujian Sifat Minyak Kopi	16
2.8.1. Rendemen.....	16
2.8.2. Berat Jenis	16
2.8.3. Bilangan Penyabunan.....	16
2.8.4. Bilangan Asam	17
2.8.5. Komposisi Asam Lemak	17
2.8.6. Organoleptik.....	17
2.9. Faktor yang mempengaruhi minyak kopi	17

2.10. Hipotesis	19
BAB III	20
METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Materi.....	20
3.1.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
3.1.2. Alat dan Bahan	21
3.2. Metode	21
3.2.1. Metode Penelitian.....	21
3.2.2. Desain Penelitian.....	22
3.3. Metode pengambilan dan Analisis Data	23
3.3.1. Rendemen.....	24
3.3.2. Berat Jenis	24
3.3.3. Bilangan Penyabunan.....	24
3.4.4. Bilangan Asam.....	25
3.4.5. Komposisi Asam Lemak	25
3.4.6. Organoleptik	25
3.4. Bagan Alur Penelitian.....	26
BAB IV	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Hasil dan Analisis	27
4.1.1 Rendemen.....	27
4.1.2 Berat Jenis	29
4.1.3 Bilangan Asam	31
4.1.4 Bilangan Penyabunan.....	34
4.1.5 Aroma.....	36
4.1.6. Warna	38
4.1.7. Komposisi Asam Lemak	39
4.2. Pembahasan	44
4.2.1. Rendemen.....	44
4.2.2. Berat Jenis	46
4.2.3. Bilangan Asam	46
4.2.4. Bilangan Penyabunan.....	47
4.2.5. Aroma.....	48
4.2.6. Warna	49
4.2.7. Komposisi Asam Lemak	50
4.3. Kesesuaian Minyak Kopi dengan Penelitian Lain.....	52

4.4. Manfaat Minyak Kopi Bagi Manusia	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	59