

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Batasan Masalah	3
1.5. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Kopi.....	5
2.1.1. Karakteristik Tanaman Kopi	5
2.1.2. Komposisi Kimia Buah Kopi	6
2.2. Pascapanen dan Pengolahan Kopi	8
2.2.1. Pengolahan Proses Basah	8
2.2.2. Pengolahan Proses Kering.....	12
2.3. Kopi Instan.....	13
2.4. Kualitas dan Mutu Kopi Instan	16
2.5. Pengeringan Beku (<i>Freeze Drying</i>)	22
2.5.1. Proses <i>Freeze Drying</i>	22
2.5.2. Mesin <i>Freeze Dryer</i>	27
2.6. Laju Pengeringan	28
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Waktu dan Tempat	31
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	31
3.2.1. Alat	31
3.2.2. Bahan.....	43
3.3. Tahap Penelitian.....	44
3.3.1. Tahap Persiapan.....	44
3.3.2. Tahap Pengeringan Beku (<i>Freeze Drying</i>).....	45
3.4. Rancangan Penelitian.....	48
3.5. Pengambilan Data	49
3.5.1. Kadar Air	49
3.5.2. Kelarutan (<i>Solubility</i>)	50
3.5.3. Waktu Pembasahan (<i>Wetting Time</i>)	51
3.5.4. Warna	52

3.5.5. Distribusi dan Ukuran Partikel	52
3.5.6. Struktur Morfologi.....	54
3.5.7. Laju Pengeringan.....	54
3.6. Analisis Data.....	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	59
4.1. Karakteristik Bahan Baku	59
4.2. Profil Suhu Bahan dan Ruang Pengering.....	61
4.3. Proses Pengeringan	64
4.4. Pengaruh Perlakuan Terhadap Kualitas Fisik Hasil Kopi Instan <i>Freeze drying</i>	68
4.5. Kualitas Fisik Hasil Kopi Instan <i>Freeze Drying</i>	71
4.5.1. Kadar Air	71
4.5.2. Kelarutan (<i>Solubility</i>)	73
4.5.3. Waktu Pembasahan (<i>Wetting Time</i>)	75
4.5.4. Warna	77
4.5.5. Struktur Morfologi.....	82
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	85
5.1. Kesimpulan	85
5.2. Saran	85
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	92