

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	5
1.3. Perumusan Masalah	8
1.4. Batasan Masalah	8
1.5. Tujuan Penelitian	8
1.6. Manfaat Penelitian	9
BAB II DASAR TEORI	10
2.1. Kopi	10
2.2. Kulit Kopi	12
2.3. Teh kulit kopi (Cascara)	13
2.4. Tisane atau Minuman Herbal	15
2.5. Nanas Madu	15
2.6. Rosella	16
2.7. Proses Pengeringan	17
2.8. Proses Dehidrasi	18
2.9. Mutu Kimiawi	18
2.9.1. Kadar Air	18
2.9.2. Kadar Abu	19

2.9.3. Antioksidan	19
2.10. Analisis Sensoris	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Objek Penelitian	21
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	21
3.3. Kebutuhan Data	22
3.4. Tata Laksana Penelitian	24
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Deskripsi Produk	30
4.2. Identifikasi Suhu Pengeringan Kulit Kopi Berdasarkan Hasil Pengujian Kimiawi (Tahap I)	34
4.3. Formulasi Produk <i>Tisane</i> Kulit Kopi (Tahap II)	38
4.3.1. Uji Kimiawi	39
4.3.2. Uji Organoleptik	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	55