

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Batasan Penelitian.....	7
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Kopi.....	8
2.2. Jenis-Jenis Kopi	8
2.2.1. Kopi Arabika.....	9
2.2.2. Kopi Robusta.....	9
2.2.3. Kopi Liberika	10
2.3. Karakteristik Umum Kopi Robusta.....	11
2.4. Dekafeinasi	12
2.5. Metode Dekafeinasi	13
2.5.1. Metode Air (The Swiss Water Process).....	13
2.5.2. Metode Pelarut Organik	13
2.5.3. Metode Karbondioksida Superkritis (CO ₂)	14
2.6. Sifat Kimia Kopi	15

2.6.1.	Kafein	15
2.6.2.	Antioksidan.....	16
2.6.3.	Fenol	16
2.7.	Uji Statistik	17
2.7.1.	Uji Normalitas.....	17
2.7.2.	Uji Homogenitas	18
2.7.3.	Uji Hipotesis	18
2.7.4.	Uji Korelasi Pearson	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		20
3.1.	Objek, Lokasi, dan Waktu Penelitian.....	20
3.2.	Alat dan Bahan.....	20
3.3.	Metode Penelitian	20
3.1.1.	Populasi dan Sampel	20
3.1.2.	Data yang Dibutuhkan	20
3.1.3.	Metode Pengumpulan Data	21
3.1.4.	Preparasi Sampel	21
3.1.5.	Metode Pengolahan dan Analisis Data	23
3.4.	Tahapan Penelitian.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		32
4.1.	Kopi Robusta	32
4.2.	Metode Dekafeinasi	33
4.3.	Kandungan Sifat Kimia Produk	39
4.3.1.	Antioksidan	39
4.3.2.	Fenol	40
4.4.	Hubungan Dekafeinasi dengan Sifat Kimiawi Produk	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		47
5.1.	Kesimpulan	47
5.2.	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN		59