

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kopi.....	6
2.1.1 Jenis-jenis Kopi.....	7
2.1.2 Kandungan Senyawa Kimia.....	8
2.2 Minyak Kopi	9
2.3 Ekstraksi.....	10
2.4 n-Heksana	11
2.5 Pengecilan Ukuran	13
2.6 Rendemen	13
2.7 Bobot Jenis.....	14
2.8 Indeks Bias	14
2.9 Warna	15
2.10 Kelarutan dalam Alkohol	15
2.11 Kadar Minyak	16

2.12	<i>Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GCMS)</i>	16
BAB III METODE PENELITIAN		18
3.1	Prosedur Penelitian	18
3.1.1	Alat Penelitian.....	18
3.1.2	Bahan Penelitian	26
3.1.3	Waktu dan Tempat Penelitian	27
3.2	Tahapan Penelitian.....	27
3.2.1	Studi Literatur	28
3.2.2	Persiapan Bahan Penelitian.....	29
3.2.3	Rancangan Percobaan	31
3.2.4	Penelitian Utama	32
3.2.5	Pengolahan Data	34
3.3	Prosedur Pengukuran Rendemen dan Kualitas	34
3.3.1	Hasil Rendemen	34
3.3.2	Pengujian Bobot Jenis.....	35
3.3.3	Pengujian Indeks Bias.....	35
3.3.4	Pengujian Warna.....	36
3.3.5	Pengujian Kelarutan dalam Alkohol.....	37
3.3.6	Pengujian Kadar Minyak	37
3.3.7	Pengujian Kandungan Senyawa Kimia.....	37
3.4	Cara Analisis Data	38
3.4.1	Kinetika Reaksi	38
3.4.2	Analisis Statistik	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		41
4.1	Analisis Rendemen dan Laju Ekstraksi	41
4.1.1	Rendemen	41
4.1.2	Laju Ekstraksi	45
4.1.3	Nilai Regresi Linier Minyak Kopi	48
4.2	Analisis Kualitas Minyak Kopi.....	50
4.2.1	Bobot Jenis.....	50
4.2.2	Indeks Bias.....	52
4.2.3	Warna.....	55

4.2.4	Kelarutan dalam Alkohol	59
4.2.5	Kadar Minyak	61
4.3	Analisis Kandungan Senyawa Kimia.....	64
4.4	Penentuan Perlakuan Optimal.....	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		74
5.1	Kesimpulan	74
5.2	Saran	75
DAFTAR PUSTAKA		76
LAMPIRAN.....		82