

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I.....	1
Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang	1
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Cakupan dan Batasan penelitian	7
BAB II	8
Tinjauan Pustaka	8
2.1 Kopi.....	8
2.2 Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>)	10
2.3 Komponen Kimia Kopi Robusta.....	11
2.4 Komponen Kafein pada Kopi Robusta	13
2.5 Komponen Fenolik dan Asam Klorogenat pada Kopi Robusta	14
2.6 Komponen Karbohidrat dan Gula pada Kopi Robusta	16
2.7 Fermentasi Kopi	18
2.8 Fermentasi <i>Wine Coffee</i>	19
2.9 Penambahan Inokulum pada Fermentasi Kopi	20
2.10 <i>Wickerhamomyces anomalus</i> pada Fermentasi Kopi	21
2.11 Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Fermentasi Kopi.....	22
2.12 Simbiosis Khamir dan Bakteri Asam Laktat (BAL) pada Fermentasi	23
2.13 Perubahan Fisika dan Kimia Selama Proses Fermentasi	24
2.14 Hipotesis.....	26
BAB III.....	28
Metodologi Penelitian	28
3.1 Lokasi Penelitian.....	28
3.2 Peralatan.....	28
3.3 Bahan-Bahan Penelitian	29
3.4 Metode.....	32
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	43

BAB IV	45
Hasil dan Pembahasan.....	45
4.1 Profil Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat, Khamir, dan Total Bakteri Selama Fermentasi	45
4.2 Perubahan pH dan Suhu Fermentasi	52
4.3 Kadar Air dan Kadar Abu Biji Kopi Setelah Proses Pengeringan dan <i>Dehulling</i>	55
4.4 Nilai pH Biji Kopi Setelah Proses Pengeringan dan <i>Dehulling</i>	57
4.5 Perubahan Kadar Gula Reduksi pada Biji Kopi Selama Fermentasi	59
4.6 Perubahan Total Fenol pada Biji Kopi Selama Fermentasi.....	63
4.7 Perubahan Kadar Asam Klorogenat pada Biji Kopi Selama Fermentasi 66	
4.8 Perubahan Kadar Kafein pada Biji Kopi Selama Fermentasi	69
BAB V.....	72
Kesimpulan dan Saran	72
5.1 Kesimpulan	72
5.2 Saran.....	73
Daftar Pustaka.....	74
Lampiran	86