

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Tanaman Kopi	7
2.1.1 Kopi robusta	7
2.1.2 Kopi arabika	7
2.2 Pengolahan Kopi	10
2.2.1 Pengolahan ceri kopi	10
2.2.2 Proses Penyangraian.....	11
2.3 Senyawa Prekursor <i>Flavor</i> pada Kopi.....	14
2.3.1 Trigonelin.....	14
2.3.2 Kafein	15
2.3.3 Asam klorogenat	15
2.3.4 Lipid	16
2.3.5 Karbohidrat	16
2.3.6 Protein	17
2.4 Proses Pembentukan <i>Flavor</i> pada Kopi	17
2.4.1 Reaksi Maillard	17
2.4.2 Degradasi Strecker	19
2.4.3 Degradasi panas	20
2.5 Mutu Kopi	20
2.6 Upaya Meningkatkan Mutu Kopi.....	23
2.6.1 Metode fermentasi enzim.....	25
2.6.2. Metode perendaman asam.....	27
2.7 Hipotesis.....	30
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	31
3.1 Bahan Penelitian	31
3.2 Peralatan Penelitian	31
3.3 Lokasi Penelitian	32
3.4 Tahapan Penelitian	32
3.4.1 Perlakuan perendaman enzim bromelin	33

3.4.2 Perlakuan perendaman asam asetat	34
3.4.3 Perlakuan perendaman kombinasi enzim bromelin dan asam asetat ...	36
3.4.4 Penyangraian dan penggilingan	38
3.5 Metode Analisis.....	38
3.5.1 Analisis sensoris.....	38
3.5.2 Analisis pH.....	39
3.5.3 Analisis Warna	40
3.5.4 Analisis Kafein dan asam klorogenat.....	40
3.5.5 Analisis senyawa volatil.....	42
3.5.6 Analisis asam amino bebas	42
3.5.7 Analisis gula.....	44
3.6 Rancangan Percobaan.....	45
3.6.1 Variabel percobaan.....	46
3.6.2 Matriks rancangan percobaan	46
3.7 Analisis Statistik.....	48
3.8 Waktu Pelaksanaan.....	48
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
4.1 Perlakuan Perendaman Enzim Bromelin.....	49
4.1.1. Analisis sensoris perlakuan enzim bromelin.....	49
4.1.2. Analisis warna perlakuan enzim bromelin	58
4.1.3. Analisis pH perlakuan enzim bromelin.....	64
4.1.4. Analisis senyawa volatil perlakuan enzim bromelin.....	67
4.1.5. Analisis kafein dan asam klorogenat perlakuan enzim bromelin....	79
4.1.6. Analisis asam amino bebas perlakuan enzim bromelin	83
4.1.7. Analisis gula perlakuan enzim bromelin.....	86
4.2 Perlakuan Perendaman Asam Asetat.....	90
4.2.1. Analisis sensoris perlakuan asam asetat.....	90
4.2.2. Analisis warna perlakuan asam asetat.....	96
4.2.3. Analisis pH perlakuan asam asetat.....	101
4.2.4. Analisis senyawa volatil perlakuan asam asetat.....	103
4.2.5. Analisis kafein dan asam klorogenat perlakuan asam asetat	112
4.2.6. Analisis asam amino bebas perlakuan asam asetat	114
4.2.7. Analisis gula perlakuan asam asetat.....	116
4.3 Perlakuan Kombinasi Perendaman Enzim Bromelin dan Asam Asetat.....	117
4.3.1. Analisis sensoris perlakuan kombinasi	117
4.3.2. Analisis warna perlakuan kombinasi	124
4.3.3. Analisis pH perlakuan kombinasi	129
4.3.4. Analisis senyawa volatil perlakuan kombinasi	131
4.3.5. Analisis kafein dan asam klorogenat perlakuan kombinasi	140
4.3.6. Analisis asam amino bebas perlakuan kombinasi	142
4.3.7. Analisis gula perlakuan kombinasi	144
4.4 Ringkasan pembahasan ketiga jenis perlakuan	146
BAB 5 KESIMPULAN.....	149
5.1 Kesimpulan.....	149
5.2 Saran	150
DAFTAR PUSTAKA	151

LAMPIRAN	159
----------------	-----