

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	2
HALAMAN PENGESAHAN	3
HALAMAN PERNYATAAN	4
KATA PENGANTAR.....	5
DAFTAR ISI	7
DAFTAR TABEL.....	9
DAFTAR GAMBAR.....	10
DAFTAR LAMPIRAN	11
INTISARI	12
ABSTRACT.....	13
BAB I PENDAHULUAN	14
1.1. Latar Belakang.....	14
1.2. Rumusan Masalah	18
1.3. Tujuan Penelitian	18
1.4. Manfaat Penelitian	18
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	19
2.1 Kopi Merapi (Gondang)	19
2.2 Fermentasi Kopi	21
2.3 Teknik Fermentasi Wine	23
2.4 Perubahan Flavour Terhadap Fermentasi Dengan Inokulum	25
2.5 Perubahan Flavour Terhadap Suhu Dan Lama Roasting	27
2.6 Penerimaan Konsumen pada Kopi Robusta Wine.....	31
2.7 Hipotesis	32
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	34
3.1 Bahan	34
3.2 Alat Penelitian	34
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	36
3.4 Tahapan Penelitian.....	36
3.5 Data Analisis.....	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45

4.1	Hasil dan Pembahasan Atribut Pengujian Sensoris	45
4.1.1	Atribut Warna.....	47
4.1.2	Atribut Aroma.....	48
4.1.3	Atribut Flavour	49
4.1.4	Atribut Acidity	50
4.1.5	Atribut Bitterness	50
4.1.6	Atribut Body	51
4.1.7	Atribut Aftertaste	52
4.1.8	Atribut Overall.....	53
4.2	Hasil Analisa Word Cloud pada tiap sampel kopi	54
4.2.1	<i>Word Cloud</i> Sampel IN 20	54
4.2.2	<i>Word Cloud</i> Sampel IN 15	54
4.2.3	<i>Word Cloud</i> Sampel SP 20	55
4.2.4	<i>Word Cloud</i> Sampel SP 15	56
4.3	Pembahasan Penggolongan Asesor berdasarkan Jenis Kelamin, Frekuensi Konsumsi dan Jenis Kopi yang dikonsumsi	57
4.3.1	Penggolongan Asesor berdasarkan Jenis Kelamin	57
4.3.2	Penggolongan Asesor berdasarkan Frekuensi Konsumsi	59
4.3.3	Penggolongan Asesor berdasarkan Jenis Konsumsi.....	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		69
DAFTAR PUSTAKA.....		71
LAMPIRAN		78