

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II.....	7
2.1. Tanaman Kopi.....	7
2.2 Jenis kopi	9
2.2.1. Arabika.....	9
2.2.2. Robusta	10
2.3. Komposisi kimia biji kopi	11
2.4. Minyak Kopi.....	13
2.5 Penyangraian kopi	14
2.6. Ekstraksi	17
2.7. Soxhletasi	18
2.8. Etanol.....	20
2.9. Karakteristik fisik minyak kopi	21
2.9.1 Bobot jenis	21
2.9.2 Warna	22
2.9.3 Indeks bias	22
2.9.4 Kelarutan dalam etanol 70%.....	23
2.9.5 Senyawa fenolik dalam biji kopi	23
BAB III	25
3.1. Bahan penelitian	25
3.1.1. Bahan utama	25
3.1.2. Bahan pendukung	25
3.2. Alat penelitian.....	26
3.2.1 Alat untuk pengadaan bahan baku	26
3.2.2 Alat untuk mengukur kadar air bahan.....	29
3.2.3 Alat untuk proses ekstraksi	31
3.2.4 Alat untuk mengukur rendemen.....	35
3.2.5 Alat pengujian karakteristik fisika	36
3.3. Tempat Penelitian	38
3.4 Tahapan penelitian.....	38
3.4.1. Penelitian pendahuluan	38
3.4.3 Penelitian utama.....	44

BAB IV	58
4.1 Analisis laju peningkatan rendemen ekstraksi biji kopi	58
4.1.1 Rendemen ekstraksi biji kopi pada berbagai suhu	58
4.1.2 Model peningkatan rendemen ekstraksi biji kopi	64
4.2 Karakteristik fisik ekstrak biji kopi	71
4.2.1 Indeks bias	71
4.2.2 Bobot jenis	74
4.2.3 Warna	77
4.2.4 Kelarutan dalam etanol 70%	82
4.3 Karakteristik kimia ekstrak biji kopi	85
4.3.1 Kandungan kadar lemak total	85
4.3.2 Kandungan kadar fenolik total	88
BAB V	91
5.1 Kesimpulan	91
5.2 Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	99