

DAFTAR ISI

JUDUL	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II DASAR TEORI	4
2.1. Salak.....	4
2.2. Limbah Salak.....	5
2.3. Pengolahan Biji Salak.....	7
2.4. Biji Salak Sangrai.....	7
2.5. Kopi.....	8
2.6. Kopi Biji Salak.....	10
2.7. Metode Pengolahan dan Penyeduhan Kopi.....	10
2.7.1. French Press.....	12
2.7.2. Tubruk.....	12
2.7.3. V60.....	13
2.8. Cita rasa.....	14
2.9. Coffee Cupping.....	15
2.10. Aktivitas Antioksidan.....	16
2.11. Kafein.....	19
2.12. pH.....	20
2.13. Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	23

3.1.	Bahan dan Alat	23
3.1.1.	Bahan	23
3.1.2.	Alat	23
3.1.3.	Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2.	Pelaksanaan Penelitian.....	24
3.2.1.	Pembuatan Seduhan Sampel.....	24
3.2.2.	Analisis Cita rasa.....	24
3.2.3.	Analisis Aktivitas Antioksidan	26
3.2.4.	Analisis Kadar Kafein	28
3.2.5.	Analisis pH.....	30
3.2.6.	Penentuan Perlakuan Terbaik	31
3.3.	Rancangan Percobaan	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		33
4.1.	Analisis Cita Rasa (<i>Cupping Test</i>)	33
4.1.1.	Aroma.....	36
4.1.2.	Flavor	39
4.1.3.	Aftertaste	40
4.1.4.	Acidity.....	41
4.1.5.	Body	42
4.1.6.	Balance.....	43
4.2.	Analisis Aktivitas Antioksidan (Metode DPPH).....	44
4.3.	Analisis Kafein (Metode HPLC).....	49
4.4.	Analisis pH.....	52
4.5.	Penentuan Perlakuan Terbaik (Multiple Attribute)	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		56
1.	Kesimpulan	56
2.	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA.....		57
LAMPIRAN		63