



## DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar .....	i
Daftar Isi .....	ii
Daftar Tabel .....	iv
Daftar Gambar .....	v
Ringkasan .....	vi
✓ I. PENDAHULUAN .....	1
II. PERKEBUNAN DAN PERKOPIAN INDONESIA .....	4
1. Perkebunan di Indonesia .....	4
2. Pengusahaan Perkebunan Kopi di Indonesia .....	7
2.1. Perkembangan pertanaman kopi Indonesia .....	7
2.2. Perkembangan produksi kopi Indonesia .....	8
2.3. Perkembangan ekspor kopi Indonesia .....	10
3. Masalah yang dihadapi oleh perkopian Indonesia ..	12
III. SYARAT MUTU KOPI INDONESIA .....	18
IV . CARA PENGUSAHAAN KOPI PERKEBUNAN RAKYAT .....	27
1. Keadaan kebun, pemeliharaan dan luas pemilikan .	27
2. Cara pengolahan kopi oleh rakyat .....	27
3. Pemasaran .....	28
V. TINJAUAN KHUSUS PRAKTEK PENGERINGAN KOPI RAKYAT ...	30
1. Prinsip dan peristiwa pengeringan dengan penguapan air .....	30
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengeringan ....	30
2.1. Jumlah panas .....	30
2.2. Volume udara .....	31
2.3. Kelembaban udara .....	31
3. Praktek pengeringan kopi oleh rakyat di beberapa propinsi dan tinjauan dari faktor pengeringan ..	31
3.1. Jawa Timur .....	31
3.2. Sumatera Selatan .....	33
3.3. Lampung .....	34
3.4. Bali .....	35
3.5. Nusa Tenggara Timur .....	36
3.6. Sulawesi Selatan .....	37



4. Usaha yang dapat dilakukan bagi perbaikan penguasaan faktor pengeringan .....	38
4.1. Jawa Timur .....	38
4.2. Sumatera Selatan .....	38
4.3. Lampung .....	39
4.4. Bali .....	40
4.5. Nusa Tenggara Timur .....	40
4.6. Sulawesi Selatan .....	41
VI. USAHA PERBAIKAN PENGUSAHAAN KOPI RAKYAT .....	42
1. Pola pengembangan perkebunan .....	42
2. Program peningkatan mutu kopi rakyat .....	42
VII. KEMUNGKINAN PENGOLAHAN KOPI RAKYAT DENGAN FERMENTASI .....	44
1. Dasar proses pengolahan .....	44
2. Hubungan fermentasi dengan mutu kopi .....	47
2.1. Hubungan dengan warna dan bau biji kopi.....	47
2.2. Hubungan dengan keasaman seduhan kopi .....	47
3. Usaha-usaha pengendalian proses fermentasi kopi .....	48
3.1. Jaringan buah sebagai substrat .....	49
3.2. Penambahan air .....	50
3.3. Suhu pertumbuhan .....	51
3.4. Kebutuhan oksigen .....	51
3.5. pH substrat fermentasi .....	51
VIII. PENUTUP .....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	54