

## DAFTAR ISI

INTISARI .....	8
ABSTRACT .....	9
BAB I .....	10
PENDAHULUAN.....	10
1.1    Latar belakang .....	10
1.2    Rumusan masalah .....	14
1.3    Tujuan penelitian.....	14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	15
2.1    Kopi .....	15
2.2    Proses pengolahan kopi wine .....	16
2.3    Peran <i>yeast</i> dan bakteri asam laktat dalam fermentasi kopi .....	17
2.4    Asam klorogenat dan kafein pada kopi .....	22
2.5    Pembentukan flavor dan perubahan yang terjadi selama <i>roasting</i> (penyangraian).....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	31
3.1    Alat dan bahan penelitian .....	31
3.2    Waktu dan tempat penelitian .....	32
3.3    Tahapan penelitian.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1    Kandungan asam klorogenat setelah <i>roasting</i> .....	45
4.2    Kandungan kafein setelah <i>roasting</i> .....	49
4.3    Kandungan pH setelah <i>roasting</i> .....	52
4.4    Kandungan total titratable acidity setelah <i>roasting</i> .....	56
4.5    Analisis warna setelah <i>roasting</i> .....	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	64
5.1    Kesimpulan .....	64
5.2    Saran .....	64
BAB VI DAFTAR PUSTAKA .....	66
BAB VII LAMPIRAN.....	79