

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
Daftar Gambar	v
Daftar Tabel	vi
Abstract	vii
Intisari	viii
BAB 1	1
1.1. Pendahuluan	1
1.3. Tujuan penelitian	6
1.4. Manfaat penelitian	6
1.5. Ruang lingkup dan batasan penelitian	7
BAB 2	8
2.1. Kopi robusta	8
2.2. Komponen kimiawi pada kopi robusta	9
2.3. Proses pengolahan kopi	11
2.4. Fermentasi kopi wine pada <i>dry process</i>	12
2.5. Peran khamir dan bakteri asam laktat dalam fermentasi kopi	13
2.6. Peran bakteri asam laktat pada fermentasi kopi	15
2.7. Karakteristik kopi wine ditinjau dari penelitian sebelumnya	16
2.8. Asam klorogenat dan kafein pada kopi	17
2.9. Stabilitas senyawa asam klorogenat dan kafein	19
2.10. Senyawa prekursor non-volatil pada kopi	21
2.11. Perubahan senyawa akibat <i>roasting</i>	22
2.12. Hipotesis	23
BAB 3	24
3.1. Waktu dan tempat penelitian	24
3.2. Alat Penelitian	24
3.3. Bahan-bahan penelitian	25
3.3.1. Buah kopi robusta (<i>Coffea canephora</i>)	25
3.3.2. Bahan kimia dan Reagen	26

3.3.3.	Media.....	26
3.4.	Metode.....	28
3.4.1.	Tahapan proses penelitian	28
3.4.2.	Neraca masa	29
3.4.3.	Preparasi sampel.....	29
3.4.4.	Proses fermentasi.....	30
3.4.5.	Pengeringan	30
3.4.6.	Dehulling.....	30
3.4.7.	Enumerasi bakteri dan khamir.....	31
3.4.8.	Analisis kadar air dan abu	31
3.4.9.	Analisis gula reduksi	32
3.4.10.	Analisis total polifenol	33
3.4.11.	Pengukuran pH.....	35
3.4.12.	Analisis asam klorogenat dan kafein pada <i>green bean</i>	35
3.4.13.	Analisis asam klorogenat dan kafein setelah <i>roasting</i>	37
3.5.	Rancangan Perobaan	38
3.6.	Analisis Statistik.....	39
BAB IV	40
4.1.	Profil Mikrobial Selama Fermentasi	40
4.2.	Suhu, pH ceri kopi, dan pH <i>green bean</i>	46
4.3.	Abu, Air, dan Alkohol.....	49
4.4.	Gula Reduksi.....	50
4.5.	Total Senyawa Fenolik.....	53
4.6.	Asam Klorogenat	56
4.7.	Kafein.....	59
BAB V	62
5.1.	Kesimpulan	62
5.2.	Saran.....	63
Daftar Pustaka	64
Lampiran	78