

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Kopi.....	6
2.2. Kopi Robusta.....	7
2.3. Senyawa Pembentuk Rasa Kopi	9
2.4. Evaluasi Sensoris Kopi	11
2.5. Kafein.....	13
2.6. Proses Dekafeinasi	14
2.7. Dekafeinasi Bromelin	16
2.8. Proses Penyangraian.....	17
2.9. Proses Pembentukan <i>Flavor</i> pada Kopi	18
2.9.1 Reaksi Maillard	18
2.9.2. Degradasi Panas	20
2.9.3. Degradasi Strecker	21
2.10. Landasan Teori	21

2.11. Hipotesis	23
BAB III	27
METODE PENELITIAN	27
3.1. Bahan Penelitian	27
3.2. Peralatan Penelitian	27
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.4. Prosedur Penelitian	28
3.4.1. Penentuan Derajat Hidrolisis	28
3.4.2. Proses Dekafeinasi	28
3.4.3. Penambahan Fruktosa	29
3.4.4. Penyangraian	29
3.4.5. Penggilingan	29
3.5. Tahapan Penelitian	30
3.6. Metode Analisis	33
3.6.1. Analisis Derajat Hidrolisis	33
3.6.2. Analisis Rancangan Percobaan Asam Amino Bebas	34
3.6.3. Analisis Gula Reduksi	35
3.6.4. Analisis pH	35
3.6.5. Analisis Sensoris	36
3.6.6. Analisis Warna	38
3.6.7. Analisis Kadar Kafein, Asam Klorogenat, dan Trigonelin	39
3.6.8. Analisis Senyawa Volatil	41
3.7. Rancangan Percobaan	42
3.7.1. Variabel Percobaan	43
3.7.2. Matriks Rancangan Percobaan	44
3.8. Analisis Data	45
BAB IV	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Derajat Hidrolisis	36
4.2. Asam Amino Bebas	37
4.3. Gula Reduksi	39
4.4. Nilai pH	42
4.5. Sifat Sensoris	43
4.6. Warna	50
4.7. Kadar Kafein, Trigonelin, Asam Klorogenat	52
4.8. Senyawa Volatil	56
BAB V KESIMPULAN	62
5.1. Kesimpulan	62

5.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	73