

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>).....	7
2.2. Kadar Kafein pada Kopi Robusta	9
2.3. Senyawa Pembentuk Aroma Kopi	10
2.4. Senyawa Pembentuk Rasa Kopi	13
2.5. Dekafeinasi	14
2.6. Penyangraian/ <i>Roasting</i>	17
2.7. Kopi Ekstraksi Dingin/ <i>Cold Brew Coffee</i>	19
2.8. Sterilisasi.....	21
2.9. Sifat Sensoris	24
2.10. Landasan Teori.....	26
2.11. Hipotesis	28
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.2. Bahan Penelitian	29
3.3. Alat Penelitian.....	29
3.4. Prosedur Penelitian	30
3.4.1. Proses Dekafeinasi.....	30

3.4.2. Proses Penyangraian	30
3.4.3. Proses Penggilingan	30
3.4.4. Proses Penyeduhan	30
3.4.5. Penyaringan	31
3.4.6. Pengisian dalam <i>Glass Jar</i>	31
3.4.7. <i>Exhausting</i>	31
3.4.8. Penutupan	31
3.4.9. Sterilisasi	32
3.5. Metode Analisis	34
3.5.1. Nilai pH	34
3.5.2. Analisis Warna	34
3.5.3. Analisis Total Padatan Terlarut (TPT)	35
3.5.4. Kadar Kafein, Asam Klorogenat, dan Trigonelin	35
3.5.5. Senyawa Volatil	39
3.5.6. Sifat Sensoris	41
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	42
3.6.1. Tahap Penentuan Pengaruh Suhu Ekstraksi Dingin/ <i>Cold Brew</i>	42
3.7. Analisis Data	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
4.1. Dekafeinasi	45
4.2. <i>Cold Brewing</i>	45
4.3. Sterilisasi	46
4.4. Nilai pH	50
4.5. Analisis Total Padatan Terlarut (TPT)	52
4.6. Sifat Sensoris	54
4.7. Kadar Kafein, Asam Klorogenat, dan Trigonelin	61
4.8. Senyawa Volatil	65
BAB V KESIMPULAN	70
5.1. Kesimpulan	70
5.2. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	82