

DAFTAR ISI

TESIS	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Kopi	8
2.2. Tanaman Salak	11
2.3. Biji Salak	13
2.4. Metode Pengeringan.....	15
2.5. Metode Penyangraian	21
2.6. Senyawa Bioaktif	24
2.7. Aktivitas Antioksidan.....	27
2.8. Senyawa Fenolik	29
2.9. Evaluasi Sensoris.....	30
2.10. Hipotesis	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.2. Bahan dan Alat	34
3.2.1. Bahan Penelitian.....	34
3.2.3. Alat Penelitian	35
3.3. Tahapan Penelitian	35
3.3.1. Preparasi Biji Salak	36
3.3.2. Proses Pembuatan Minuman Biji Salak	36
3.3.2.1. Proses Pengeringan	37
3.3.2.1.1. <i>Cabinet Dryer</i>	37
3.3.2.1.2. <i>Microwave Oven</i>	38
3.3.2.1.3. <i>Sun Drying</i>	38
3.3.2.2. Proses Penyangraian.....	38
3.3.2.2.1. <i>Medium Roasting</i>	38
3.3.2.2.2. <i>Dark Roasting</i>	39
3.3.3. Ekstraksi Sampel	39
3.3.4. Prosedur Pengujian.....	40
3.3.4.1. Kadar Air.....	40
3.3.4.2. pH	41

3.3.4.3. Warna	41
3.3.4.4. Aktivitas Antioksidan.....	41
3.3.4.5. Profil Senyawa Volatil	42
3.3.4.6. Analisa Kadar Gula dan Asam Organik	43
3.3.4.7. Total Senyawa Fenolik.....	44
3.3.4.8. Analisa Kadar Kafein	45
3.3.4.9. Uji Sensoris	46
3.3.4.9.1. Rekrutmen Panelis.....	47
3.3.4.9.2. Seleksi Panelis.....	47
3.3.4.9.3. Pelatihan panelis.....	48
3.4. Rancangan Percobaan.....	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
4.1. Kadar Air.....	51
4.2. pH	55
4.3. Warna	58
4.4. Aktivitas Antioksidan.....	63
4.5. Total Fenolik	66
4.6. Kadar Kafein	69
4.7. Kadar Gula	72
4.8. Kadar Asam Organik.....	77
4.9. Senyawa Volatil	80
4.10. Evaluasi Sensoris.....	86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	93
5.1. Kesimpulan.....	93
5.2. Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN.....	110