

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
BAB I: PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kopi	5
2.2 Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i>).....	7
2.3 Kopi <i>Specialty</i> Bajawa	9
2.4 Penyangraian Kopi	10
2.5 Uji Fisik.....	17
2.5.1 Warna	17
2.5.2 Densitas Kamba	20
2.6 Uji Kimiawi.....	20
2.6.1 Kadar Air.....	20
2.6.2 Kadar Abu	21
2.6.3 Kafein.....	22
2.6.4 Asam Klorogenat	25
2.6.5 <i>Total Titratable Acidity</i>	27
2.7 <i>Coffee Cupping</i>	28
2.8 Hipotesis.....	31
BAB III: METODE PENELITIAN	33
3.1 Bahan Penelitian.....	33

3.1.1 Bahan Baku.....	33
3.1.2 Bahan Kimia dan Standar	33
3.2 Alat Penelitian	34
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.4 Metode Penelitian.....	35
3.4.1 Tahapan Penelitian	35
3.4.2 Penyangraian Sampel.....	36
3.4.3 Penggilingan Sampel	37
3.4.4 Pengukuran Kadar Air dan Kadar Abu	37
3.4.5 Analisis Warna	38
3.4.6 Analisis Kafein dan Asam Klorogenat	39
3.4.7 Pengukuran Densitas Kamba	42
3.4.8 Analisis <i>Total Titratable Acidity</i> (TTA)	43
3.4.9 Analisis Sensoris	43
3.4.10 Penentuan Tingkat Sangrai Optimal	46
3.5 Rancangan Penelitian	47
3.5.1 Rancangan Percobaan	47
3.5.2 Analisis Data	47
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
4.1 Pengukuran Kadar Air	48
4.2 Pengukuran Kadar Abu.....	50
4.3 Analisis Warna.....	52
4.4 Densitas Kamba.....	58
4.5 Kafein	60
4.6 Asam Klorogenat.....	63
4.7 <i>Total Titratable Acidity</i> (TTA).....	65
4.8 Analisis Sensoris	67
4.9 Penentuan Tingkat Sangrai Optimal.....	72
BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN.....	86