



## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I .....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	3
1.3    Tujuan Penelitian.....	3
1.4    Manfaat Penelitian .....	4
1.5    Cakupan dan Batasan Penelitian .....	4
BAB II.....	6
2.1    Kopi.....	6
2.2    Kopi <i>Specialty</i> ( <i>Specialty Coffee</i> ) .....	7
2.3    Kopi Toraja.....	9
2.4    Penyangraian ( <i>Roasting</i> ) .....	9
2.5    Warna .....	13
2.6    Densitas Kamba ( <i>Bulk Density</i> ) .....	16
2.7 <i>Total Titratable Acidity</i> .....	17
2.8    Kafein.....	18
2.9    Asam Klorogenat .....	19
2.10   Kadar Air.....	20
2.11   Kadar Abu .....	22
2.12   Analisis Cita Rasa ( <i>Coffee Cupping Test</i> ).....	23
2.13   Hipotesis.....	28
BAB III .....	30
3.1    Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30



3.2	Alat Penelitian.....	30
3.3	Bahan Penelitian.....	31
3.4	Metode.....	32
3.5	Penentuan Perlakuan Terbaik.....	45
3.6	Rancangan Penelitian dan Analisis Statistika.....	47
BAB IV.....		57
4.1	Warna.....	57
4.2	Densitas Kamba ( <i>Bulk Density</i> ).....	60
4.3	<i>Total Titratable Acidity</i> .....	62
4.4	Kadar Kafein dan Asam Klorogenat.....	64
4.6.1	Kadar Kafein.....	64
4.6.2	Kadar Asam Klorogenat.....	66
4.5	Kadar Air.....	68
4.6	Kadar Abu.....	70
4.7	Cita Rasa ( <i>Coffee Cupping Test</i> ).....	72
4.8	Penentuan Perlakuan Terbaik.....	77
BAB V.....		82
5.1	Kesimpulan.....	82
5.2	Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA.....		84
LAMPIRAN.....		93



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Morfologi Buah Kopi .....	6
Gambar 2. 2 <i>Major Phases during Roasting</i> .....	12
Gambar 2. 3 <i>Universal Coffee Color Curve</i> .....	14
Gambar 2. 4 CIEL*a*b* Color Space Representation.....	15
Gambar 2. 5 Skin Color Volume .....	16
Gambar 2. 6 Biosintesis Kafein .....	19
Gambar 2. 7 Struktur Molekul Asam Klorogenat .....	20
Gambar 3. 1 Tahapan Penelitian .....	32
Gambar 4. 1 Densitas Kamba Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda .....	61
Gambar 4. 2 Total Titratable Acidity Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda .....	62
Gambar 4. 3 Kadar Kafein Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda.....	66
Gambar 4. 4 Kadar Asam Klorogenat Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda .....	68
Gambar 4. 5 Kadar Air Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda.....	69
Gambar 4. 6 Kadar Abu Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda .....	72
Gambar 4. 7 Karakteristik Sensoris Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda .....	73



## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Skala Penilaian Cupping Test.....	8
Tabel 2. 2 Tingkat Sangrai Biji Kopi Berdasarkan Skala Agtron .....	10
Tabel 3. 1 Suhu dan Durasi Penyangraian .....	33
Tabel 3. 2 Agtron Score.....	35
Tabel 3. 3 Kondisi HPLC .....	39
Tabel 4. 1 Warna Kopi Toraja ( <i>Whole Bean</i> ) .....	59
Tabel 4. 2 Warna Kopi Toraja (Ground).....	60
Tabel 4. 3 Hasil Analisis Cita Rasa Kopi Toraja dengan Tingkat Sangrai Berbeda .....	74
Tabel 4. 4 Hasil Penentuan Perlakuan Terbaik.....	78