

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	4
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI.....	6
2.1. Kopi.....	6
2.2. Kopi Siap Minum (<i>Ready-to-Drink Coffee</i>).....	12
2.3. Sterilisasi.....	16
2.4. Kemasan Kaleng.....	19
2.5. Penyimpanan.....	20
3 BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	22
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	24

3.3.	Rencana Analisis Hasil Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		34
4.1.	Kopi <i>Ready-to-Drink</i> Gula Aren	34
4.2.	Profil Perubahan Suhu Proses <i>Retort</i>	34
4.3.	Hasil Pengujian <i>Total Phenolic Content</i> (TPC)	36
4.4.	Hasil Pengujian pH.....	39
4.5.	Hasil Pengujian <i>Total Dissolved Solid</i> (TDS)	43
4.6.	Pengujian Angka Lempeng Total (ALT).....	44
4.7.	Penentuan Perlakuan Terbaik	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		49
5.1.	Kesimpulan	49
5.2.	Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....		51
LAMPIRAN		58
1.	SNI 19-2897-92.....	58
2.	Dokumentasi	60
3.	Hasil Analisis SPSS DMRT	61
4.	Perhitungan Penentuan Perlakuan Terbaik	65