

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian	3
BAB II DASAR TEORI	5
2.1. Kopi	5
2.2. Kopi Robusta	7
2.3. Kopi <i>Single Origin</i>	9
2.4. Pengolahan Kopi	10
2.5. Karakteristik Sensoris	14
2.6. <i>Cupping Method</i>	15
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Objek Penelitian	21
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	21
3.3. Kebutuhan Data	22
3.4. Tata Laksana Penelitian	23
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1. Pengaruh Suhu dan Durasi <i>Roasting</i> terhadap Kadar Air Biji Sangrai (<i>Roasted Bean</i>)	33

4.2.	Pengaruh Suhu dan Durasi <i>Roasting</i> terhadap Karakteristik Sensoris Seduhan Kopi	35
4.3.	Pengaruh Suhu dan Durasi <i>Roasting</i> terhadap pH Seduhan Kopi.....	49
4.4.	Pengaruh Suhu dan Durasi <i>Roasting</i> terhadap Kadar Gula Terlarut (Brix) Seduhan Kopi	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		53
5.1.	Kesimpulan.....	53
5.2.	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA		54
LAMPIRAN		61