

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>INTISARI</b> .....	xi
<b>ABSTRACT</b> .....	xii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian .....	7
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
2.1 Tinjauan Pustaka .....	8
2.1.1 Kopi.....	8
2.1.2 Syarat Mutu Kopi.....	9
2.1.3 Kopi Arabika.....	12
2.1.4 <i>Specialty Coffee</i> .....	15
2.1.5 <i>Penyangraian (Roasting)</i> .....	16
2.1.6 <i>Penggilingan (Grinding)</i> dan Ukuran Partikel .....	17
2.1.7 Teknik Penyeduhan.....	18
2.1.8 Faktor yang Mempengaruhi Ekstraksi .....	21
2.1.9 <i>Cold Brew Coffee</i> .....	23
2.1.10 <i>Perlakuan Freeze dan Thawing</i> .....	24
2.1.11 Antioksidan .....	25
2.1.12 Metode Pengujian DPPH .....	26
2.1.13 Total Padatan Terlarut.....	27
2.1.14 <i>Cupping Test</i> .....	28
2.2 Hipotesis.....	29
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN</b> .....	31

3.1	Alat dan Bahan.....	31
3.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	31
3.3	Tahapan Penelitian .....	33
3.4	Prosedur Kerja.....	34
3.4.1.	Preparasi Sampel.....	34
3.4.2.	Uji Cita Rasa Metode <i>Cupping Test</i> .....	35
3.4.3.	Analisis Aktivitas Antioksidan .....	36
3.4.4.	Analisis pH.....	39
3.4.5.	Analisis Warna .....	39
3.4.6.	Analisis Total Padatan Terlarut.....	40
3.5	Rancangan Penelitian .....	40
3.6	Analisis Data .....	41
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>42</b>
4.1	Deskripsi Sampel dan Perlakuan.....	42
4.2	Analisis Cita Rasa ( <i>Cupping Test</i> ) .....	42
4.3	Analisis Aktivitas Antioksidan .....	51
4.4	Analisis pH.....	55
4.5	Analisis Warna .....	58
4.6	Analisis Total Padatan Terlarut ( <i>Total Dissolved Solid</i> ).....	60
4.7	Hubungan Ukuran Partikel dengan Parameter Fisikokimia.....	63
4.8	Efisiensi Waktu Penyeduhan Cold Brew melalui Perlakuan <i>Freeze–Thawing</i> Terhadap Parameter Fisikokimia.....	66
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>71</b>
5.1	Kesimpulan .....	71
5.2	Saran.....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>74</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>83</b>
<b>Lampiran 1 Perhitungan Parameter Fisikokimia .....</b>		<b>83</b>
<b>Lampiran 2 Dokumentasi Penelitian .....</b>		<b>85</b>
<b>Lampiran 3 Uji Statistik Menggunakan SPSS version 29 .....</b>		<b>86</b>
<b>Lampiran 4 Borang <i>cupping test</i> .....</b>		<b>95</b>