UNIVERSITAS
GADJAH MADA
EFEK PENAMBAHAN BERAS PADA SIFAT SEDUHAN KOPI BUBUK ROBUSTA KHAS LOMBOK
Evinanda Ayu, Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc ; Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

TESIS I
TESIS II
HALAMAN PENGESAHAN III
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI IV
DAFTAR ISI VII
DAFTAR TABEL X
DAFTAR GAMBAR XI
DAFTAR LAMPIRAN XII
INTISARI I
ABSTRACT II
BAB I 3
PENDAHULUAN 3
1.1 LATAR BELAKANG 3
1.2 RUMUSAN MASALAH 6
1.3 TUJUAN 7
1.4 MANFAAT PENELITIAN 7
BAB II 9
TINJAUAN PUSTAKA 9
2.1 KOPI DI INDONESIA 9
2.1.1 Kopi Arabika 11
2.1.2 Kopi Robusta 12
2.2 PENGOLAHAN KOPI 15
2.2.1 Pengolahan Ceri kopi 15
2.2.2 Penyangraian (Roasting) 17
2.2.3 Penggilingan (Grinding) 22
2.2.4 Kopi Bubuk 22
2.3 SENYAWA PREKURSOR FLAVOR PADA KOPI 23
2.3.1. Karbohidrat 23
2.3.2. Protein 24
2.3.3. Asam Klorogenat 25
2.3.4. Lipid 25
2.3.5. Kafein 26
2.4 PROSES PEMBENTUKAN FLAVOR KOPI 26
2.4.1. Reaksi Maillard 26
2.4.2. Degradasi Strecker 27
2.4.3. Karamelisasi 28
2.4.4. Integrasi Reaksi 28

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

EFEK PENAMBAHAN BERAS PADA SIFAT SEDUHAN KOPI BUBUK ROBUSTA KHAS LOMBOK
Evinanda Ayu, Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc ; Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

2.5 INOVASI KOPI CAMPURAN 29
2.6 BERAS PUTIH 32
2.6.1. Komposisi Kimia Beras Putih 33
2.6.2. Perubahan senyawa Kimia pada Beras Putih 34
2.7 MUTU SEDUHAN KOPI 40
2.8 HIPOTESIS 42

BAB III 43

METODOLOGI PENELITIAN 43

3.1. WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN 43
3.2. ALAT DAN BAHAN PENELITIAN 43
3.3. TAHAPAN PENELITIAN 44
3.4.1. Pembuatan Kopi Bubuk 45
3.4.2. Analisis 46
3.4 METODE ANALISIS 46
3.4.1. Warna 46
3.4.2. pH 46
3.4.3. Total Padatan Terlarut 47
3.4.4. Kadar Air 47
3.4.5. Kadar Abu 48
3.4.6. Lemak 48
3.4.7. Protein 49
3.4.8. Karbohidrat 50
3.4.9. Kafein dan Asam Klorogenat 50
3.4.10. Volatile 52
3.4.11. Analisis Organoleptik 53
4.5 RANCANGAN PERCOBAAN DAN ANALISIS DATA 55
3.5.1. Rancangan Percobaan 55
3.5.2. Analisis Data 55

BAB IV 57

HASIL DAN PEMBAHASAN 57

4.1 KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA 57
4.1.1 Kadar Air 57
4.1.2 Nilai pH 62
4.1.3 Total Padatan Terlarut 66
4.1.4 Warna Kopi Bubuk dan Seduhan 71
4.1.5 Kadar Abu 78
4.1.6 Kadar Lemak 83
4.1.7 Kadar Protein 89
4.1.8 Kandungan Karohidrat 94
4.1.9 Kandungan Kafein 102
4.1.10 Kandungan Asam Klorogenat 105
4.1.11 Kandungan Senyawa Volatil 108
4.2 SIFAT SENSORIS 131
4.2.1 Cupping Test 131

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
EFEK PENAMBAHAN BERAS PADA SIFAT SEDUHAN KOPI BUBUK ROBUSTA KHAS LOMBOK
Evinanda Ayu, Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc ; Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BAB V 146
KESIMPULAN DAN SARAN 146
5.1. KESIMPULAN 146
5.2. SARAN 147
DAFTAR PUSTAKA 148
LAMPIRAN 156