



DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi	vii
Ringkasan	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Hipotesa	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pengolahan Kopi Bubuk	4
2.1.1 Pembersihan	5
2.1.2 Pencampuran	5
2.1.3 Penggorengan	7
2.1.4 Penggilingan	11
2.1.5 Pengayakan	11
2.1.6 Pengepakan	11
2.2 Faktor Kualitas Kopi Bubuk	13
2.2.1 Kadar Air	14
2.2.2 Kadar Zat Padat Terlarut	14
2.2.3 Kadar Kafein	15
2.2.4 Keasaman Seduhan	16
2.2.5 Warna	17
2.2.6 Aroma	18
2.2.7 Rasa	18



	Halaman
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan Dasar dan Bahan Pembantu	20
3.2 Peralatan	20
3.3 Metode Penelitian	21
3.3.1 Cara Penelitian	21
3.3.2 Cara Analisa	24
3.3.3 Cara Pengolahan Data	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Hasil-hasil Penelitian	29
4.1.1 Kadar Air	29
4.1.2 Kadar Zat Padat Terlarut	30
4.1.3 Kadar Kafein	31
4.1.4 Keasaman Seduhan	32
4.1.5 Warna	33
4.1.6 Aroma	34
4.1.7 Rasa	36
4.2 Pembahasan	39
V. PENUTUP	44
Daftar Pustaka	45
Lampiran	47