



DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
RINGKASAN	vix
BAB I. PENDAHULUAN	1
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Tujuan Penelitian	2
I.3. Kegunaan Penelitian	2
I.4. Hipotesa	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
II.1. Biji Kopi	3
II.2. Biji Lamtoro Gung	6
II.3. Campuran Kopi	8
II.4. Pengolahan Buah Kopi Menjadi Kopi Bubuk	10
II.5. Proses Pengolahan Kopi Bubuk	15
BAB III. BAHAN DAN ALAT YANG DIGUNAKAN	19
BAB IV. METODE PENELITIAN	21
IV.1. Persiapan Bahan dan Pembuatan Kopi Bu- buk	21
IV.2. Cara Pengambilan Sampel	23
IV.3. Prosedure Analisa	23
IV.4. Cara Menganalisa Hasil	25
BAB V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
V.1. Spesifikasi Bahan	26
V.2. Pengamatan Suhu Selama Penggorengan...	26
V.3. Pengamatan Warna	28
V.4. Analisa Statistik	28



	Halaman
BAB VI. KESIMPULAN	36
BAB VII. DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	38