



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
RINGKASAN .....	viii
I. PENBAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang dan Masalah .....	1
1.2. Tujuan .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Pengolahan kopi .....	4
2.2. Penyeduhan ( Ekstraksi ) .....	9
2.3. Kerusakan Kopi Setelah Perendangan .....	11
2.4. Antioksidan dan Peranannya .....	17
2.5. Hipotesa .....	21
III. BAHAN DAN METODOLOGI PENELITIAN .....	22
3.1. Bahan Pokok dan Bahan Pembantu .....	22
3.2. Peralatan .....	22
3.3. Metode Penelitian .....	22
3.4. Analisa .....	24
3.5. Cara Pengolahan Data .....	27
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	28
4.1. Analisa Pada Bahan Dasar .....	28
4.2. Warna Ekstrak Kopi .....	29
4.3. Kadar Kering Bahan ( Bodi ) Ekstrak Kopi ....	30
4.4. Keasaman Ekstrak Kopi .....	32
4.5. Angka TBA .....	34
4.6. Aroma Ekstrak Kopi .....	37
4.7. Rasa Ekstrak Kopi .....	39
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	45