

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Cakupan dan Batasan Penelitian	5
BAB II	6
2.1 Kopi.....	6
2.2 Kopi Arabika Bajawa	8
2.3 Penyeduhan	9
2.4 Warna	19
2.5 <i>Total Dissolved Solid dan Extraction Yield</i>	21
2.6 pH.....	23
2.7 <i>Total Titratable Acidity</i>	24
2.8 Kadar Antioksidan.....	26
2.9 <i>Total Phenolic Content</i>	29
2.10 Kafein.....	32
2.11 Asam Klorogenat	35
2.12 Asam Kafeat.....	38
2.13 Hipotesis.....	40
BAB III	41
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	41
3.2 Alat Penelitian.....	41
3.3 Bahan Penelitian.....	42

3.4	Metode.....	43
3.5	Rancangan Penelitian dan Analisis Statistika	52
BAB IV		54
4.1	Warna	54
4.2	<i>Total Dissolved Solid</i> dan <i>Extraction Yield</i>	57
4.3	pH.....	60
4.4	<i>Total Titratable Acidity</i>	63
4.5	Kadar Antioksidan.....	65
4.6	<i>Total Phenolic Content</i>	70
4.7	Kadar Kafein	75
4.8	Kadar Asam Klorogenat	79
4.9	Kadar Asam Kafeat	81
4.10	Tinjauan Sifat Sensoris dan Potensi Preferensi Konsumen	83
BAB V		86
5.1	Kesimpulan	86
5.2	Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA		88
LAMPIRAN		99