UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGEMBANGAN TEPUNG KULIT ARI KOPI ROBUSTA (Coffea canephora) UNTUK BAHAN TAMBAHAN PRODUK COOKIES
Alfi Zahra Aprilia Rahmah, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Thalia Naziha, S.T.P., M.Sc., M.B.A.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
HALAMAN PERNYATAAN iii
KATA PENGANTAR iii
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
INTISARI xii
ABSTRACT xiii
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 7
1.3. Tujuan Penelitian 8
1.4. Batasan Peneletian 8
1.5. Manfaat Penelitian 9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 10
2.1. Kopi 10
2.2. Kulit Ari Biji Kopi 11
2.3. Kadar Air 12
2.4. Kadar Protein 13
2.5. Serat Pangan 14
2.6. Antioksidan 15
2.7. Polifenol 16
2.8. Perubahan Kandungan Akibat Proses Pengolahan 16
2.9. Tepung 17
2.10. Proses Produksi Tepung 18
2.11. Kegunaan Tepung Kulit Biji Kopi 19
2.12. *Cookies* 21
2.13. Proses Produksi *Cookies* 22
2.14. Warna 23

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGEMBANGAN TEPUNG KULIT ARI KOPI ROBUSTA (Coffea canephora) UNTUK BAHAN TAMBAHAN PRODUK COOKIES
Alfi Zahra Aprilia Rahmah, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Thalia Naziha, S.T.P., M.Sc., M.B.A.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

2.15. Tekstur 24
2.16. Metode Taguchi 24
2.17. Analisis Variansi (ANOVA) 26
2.18. Metode DPPH 27
2.19. Penelitian Terdahulu Terkait Tepung Kulit Ari Biji Kopi 29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 31
3.1. Bahan dan Alat 31
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian 31
3.3. Data yang Diperlukan 32
3.4. Metode Pengumpulan Data 32
3.5. Diagram Penelitian 34
3.6. Tahapan Penelitian dan Pengolahan Data 35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 57
4.1. Bahan Baku 57
4.2. Proses Pembuatan Tepung Kulit Ari Biji Kopi 60
4.3. Uji Kadar Air 63
4.4. Uji Kadar Protein 64
4.5. Uji Serat Pangan 66
4.6. Analisis Data Dengan Metode Taguchi dan Anova 67
4.7. Optimasi Multi-respon dengan Metode *Grey Relational Analysis* 78
4.8. Hasil dan Pembahasan Percobaan Konfirmasi 83
4.9. Percobaan Pembuatan *Cookies* 85
4.10. Pengujian Parameter *Cookies* 86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 96
5.1. Kesimpulan 96
5.2. Saran 97
DAFTAR PUSTAKA 98
LAMPIRAN 105