UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH SUHU, WAKTU PENGERINGAN, DAN TINGKAT KEMATANGAN BUAH KOPI ROBUSTA (Coffea canephora) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEH CASCARA
Yulius Krisna Murti Herwanto, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR iv
DAFTAR ISI vi
DAFTAR GAMBAR viii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR LAMPIRAN x
INTISARI xi
ABSTRACT xii
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Tujuan Penelitian 4
1.4 Manfaat Penelitian 5
1.5 Batasan Masalah 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 7
2.1 Kopi Robusta 7
2.2 Cascara 7
2.3 Teh Cascara 10
2.4 Pengeringan 10
2.5 Karakteristik Teh Cascara 12
2.5.1 Rendemen 12
2.5.2 Kadar Air 14
2.5.3 Kadar Abu 15
2.5.4 Kadar Tanin 16
2.5.5 Antioksidan 18
2.6 Taguchi 19
2.7 Penelitian Terdahulu 21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 23
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian 23
3.2 Bahan dan Alat Penelitian 23
3.2.1 Bahan Penelitian 23
3.2.2 Alat Penelitian 23
3.3 Metode Penelitian 23
3.3.1 Penanganan Bahan Baku 23
3.3.2 Penelitian Pendahuluan 25
3.3.3 Penentuan Rancangan Penelitian 26
3.4 Pelaksanaan Penelitian 30
3.4.1 Pengeringan Buah Kopi 30
3.4.2 Pembuatan Teh Cascara 31
3.4.3 Pengujian 31
3.5 Analisis Data 35
3.5.1 Analisis Data Penelitian 35

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH SUHU, WAKTU PENGERINGAN, DAN TINGKAT KEMATANGAN BUAH KOPI ROBUSTA (Coffea canephora) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEH CASCARA
Yulius Krisna Murti Herwanto, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Sc.; Dr. Jumeri, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.5.2 Pengujian Konfirmasi 40
3.6 Diagram Alir Penelitian 40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 43
4.1 Karakteristik Bahan Baku 43
4.2 Proses Pembuatan Teh Cascara 45
4.3 Karakteristik Teh Cascara 49
4.3.1 Rendemen 51
4.3.2 Kadar Air 60
4.3.3 Kadar Abu 67
4.3.4 Kadar Tanin 75
4.3.5 Kadar Antioksidan 82
4.4 Analisis *Grey Relational Analysis* (GRA) 91
4.5 Uji Konfirmasi 95
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 100
5.1 Kesimpulan 100
5.2 Saran 100
DAFTAR PUSTAKA 101
LAMPIRAN 107