

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
PRAKATA	v
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	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kopi	5
2.2 Minuman Kopi	13
2.3 Ekstraksi Kopi	17
2.4 <i>Freeze</i> dan <i>Thawing</i>	18
2.5 Hipotesis	30
BAB III Metode Penelitian	31
3.1 Waktu dan Tempat	31
3.2 Alat dan Bahan	31
3.3 Pelaksanaan Penelitian	32
3.3.1 Preparasi Sampel	32
3.3.2 <i>Freeze Thawing</i>	33
3.3.3 Penyeduhan	34
3.3.4 Analisis Mikrostruktur, Sifat Fisikokimia dan Sensoris	37
3.4 Disain Eksperimen	42
3.4.1 Variabel Penelitian	42
3.4.2 Rancangan Percobaan	42
3.5 Analisis Data	43
BAB IV Hasil dan Pembahasan	44

4.1 Deskripsi Sampel Penelitian	44
4.2 Proksimat Bubuk Kopi	46
4.3 Mikrostruktur Bubuk Kopi	47
4.4 Sifat Sensoris <i>Cold Brew</i>	49
4.4.1 Skor Total <i>Cold Brew</i>	49
4.4.2 Skor Atribut dan Deskripsi Flavor <i>Cold Brew</i>	51
4.5 Fisikokimia <i>Cold Brew</i>	56
4.5.1 pH <i>Cold Brew</i>	56
4.5.2 Total Asam Titrasi <i>Cold Brew</i>	60
4.5.3 Total Padatan Terlarut <i>Cold Brew</i>	61
4.5.4 Total Gula Reduksi <i>Cold Brew</i>	65
4.5.5 Kafein, Asam Klorogenat dan Total Fenol <i>Cold Brew</i>	69
BAB V Kesimpulan	82
5.1 Kesimpulan	82
5.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84