

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN TIM PROMOTOR	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xviii
DAFTAR SIMBOL.....	xix
INTISARI.....	xxi
ABSTRACT.....	xxiii
 I. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Penelitian	6
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Kebaruan Penelitian	6
1.6. Kegunaan Penelitian.....	8
 II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 10
2.1. Kandungan Kimiawi Biji Kopi	10
2.2. Senyawa Kafein	12
2.3. Asam Klorogenat	13
2.4. Dekafeinasi.....	19
2.5. Difusi Masa Selama Pengukusan Kopi	21
2.6. Kinetika Perubahan Kandungan Senyawa Kafein dan Asam Klorogenat.....	23
2.7. Penyangraian Kopi	25

III. LANDASAN TEORI	30
3.1. Pengukusan Sistem Tertutup	30
3.1.1. Prinsip perpindahan massa kafein	32
3.1.2. Prinsip perpindahan massa pada biji kopi	34
3.1.3. Mekanisme keluarnya kafein dari biji kopi	35
3.2. Hipotesis	36
IV. METODOLOGI PENELITIAN	37
4.1. Tempat dan Waktu Penelitian	37
4.2. Bahan dan Alat	37
4.3. Prosedur Penelitian	38
4.3.1. Penelitian Pendahuluan	38
4.3.2. Pelaksanaan Penelitian	40
4.4. Parameter Pengamatan	43
4.4.1. Kandungan kafein pada biji kopi hasil pengukusan	43
4.4.2. Kandungan asam klorogenat pada biji kopi hasil pengukusan	43
4.4.3. Pengembangan volume biji kopi kukus	44
4.4.4. Kadar air biji kopi setelah pengukusan	44
4.4.5. Warna biji kopi hasil pengukusan	45
4.4.6. Tekstur biji kopi hasil pengukusan	46
4.4.7. Uji cita rasa kopi seduhan	47
4.5. Analisis Data	49
V. HASIL PEMBAHASAN	51
5.1. Kandungan Kafein Biji Kopi Hasil Pengukusan	51
5.2. Kandungan Asam Klorogenat Biji Kopi Hasil Pengukusan	57
5.3. Volume Biji Kopi Setelah Kukus	63
5.4. Kadar Air Biji Kopi Setelah Kukus	68
5.5. Kekerasan Biji Kopi Hasil Pengukusan	74
5.6. Warna Biji Kopi Hasil Pengukusan	79
5.6.1. Warna <i>Lightness</i> (<i>L</i>) Biji Kopi Hasil Pengukusan	80

5.6.2. Warna <i>Chroma</i> (C) Biji Kopi Hasil Pengukusan.....	85
5.6.3. Warna <i>hue</i> (H) Biji Kopi Hasil Pengukusan.....	90
5.7. Cita Rasa Kopi Seduhan	94
5.7.1. Aroma kopi seduhan	96
5.7.2. Flavor kopi seduhan	97
5.7.3. <i>After</i> taste kopi seduhan	98
5.7.4. Rasa asam kopi seduhan	99
5.7.5. Kekentalan rasa (<i>body</i>) kopi seduhan	100
5.7.6. Rasa pahit kopi seduhan.....	101
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	103
6.1. Kesimpulan	103
6.2. Saran.....	103
RINGKASAN	105
SUMMARY	120
DAFTAR PUSTAKA.....	135
LAMPIRAN.....	140