

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>)	9
B. Purwaceng (<i>Pimpinella pruatjan Molk</i>).....	11
C. Minuman Fungsional.....	13
D. Kualitas dan Pengendaliannya.....	14
1. pH (Potensi Hidroksida).....	17

2. Kadar Air.....	21
3. Kadar Abu	23
4. Cemaran Mikrobia	24
5. Pengujian Organoleptik.....	25
E. Pendugaan Umur Simpan.....	27
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	31
A. Objek Penelitian	31
B. Data Penelitian	31
C. Metode Pengumpulan Data	32
D. Prosedur Penelitian.....	33
1. Studi Literatur	33
2. Karakterisasi Bahan Baku	33
3. Pembuatan Kopi Purwaceng	34
4. Penyimpanan Kopi Purwaceng	35
5. Perubahan Mutu Selama Penyimpanan.....	35
6. Pendugaan Umur Simpan.....	37
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
A. Karakteristik Kopi Robusta Bubuk	40
B. Karakteristik Bubuk Purwaceng.....	51
C. Formula Kopi Purwaceng.....	61
D. Perubahan Mutu Selama Penyimpanan	63

1. pH.....	63
2. Kadar Air.....	65
3. Kadar Abu.....	68
4. Cemarkan Mikrobia.....	70
5. Organoleptik.....	76
a. Aroma.....	79
b. Warna.....	82
c. Tekstur.....	84
d. Kemanisan.....	86
e. Rasa.....	88
f. Keseluruhan (Overall).....	91
E. Pendugaan Umur Simpan.....	94
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	98