

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Batasan Masalah.....	6
1.4. Tujuan.....	7
1.5. Manfaat.....	7
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Minuman Fungsional.....	8
2.2. Aroma.....	8
2.3. Kopi.....	9
2.3.1. Komponen Aroma Kopi.....	10
2.4. Purwaceng.....	12

2.4.1. Komponen Aroma Purwaceng.....	14
2.5. Penyimpanan Kopi	15
2.6. <i>Electronic Nose (E-nose)</i>	17
2.7. Pengujian Statistik.....	22
BAB III	
METODE PENELITIAN	23
3.1. Obyek Penelitian	23
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.3. Data yang dibutuhkan.....	24
3.3.1. Data primer	24
3.3.2. Data Sekunder.....	24
3.4. Tahapan Penelitian	24
3.5. Diagram Alir Penelitian	366
BAB IV	
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	388
4.1. Pengujian Aroma dengan Electronic Nose.....	388
4.2. Pengolahan Data.....	411
4.2.1. Pra pemrosesan sinyal & Ekstraksi ciri	422
4.2.2. Pengujian Statistik	466
a. Analisis perbandingan aroma terhadap waktu penyimpanan	466
b. Analisis perbandingan aroma terhadap suhu penyimpanan...58	
BAB V	
KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
5.1. Kesimpulan.....	71
5.2. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72