

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar.....	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.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kopi.....	6
2.2 Kopi Arabika.....	7
2.3 Kopi Robusta.....	8
2.4 Syarat Umum Kopi.....	10
2.5 <i>Roasting</i> (Penyangraian).....	11
2.6 <i>Grinding</i> (Penggilingan).....	13
2.7 Teknik Penyeduhan Kopi.....	14
2.8 <i>Cold Brew Coffee</i>	16
2.9 Senyawa Fenolik.....	18
2.10 Antioksidan.....	20
2.11 Pengujian Potensi Antioksidan.....	23
2.11.1 Metode DPPH (<i>1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil</i>).....	23
2.11.2 Metode FRAP (<i>Ferric Reducing Antioxidant Power</i>).....	25
2.12 Hipotesis.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
3.1 Jenis Penelitian.....	27

3.2 Variabel Penelitian.....	27
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
3.4 Alat dan Bahan.....	28
3.5 Metode Penelitian.....	29
3.6 Prosedur Kerja.....	32
3.6.1 Pembuatan Sampel.....	32
3.6.2 Analisis Warna.....	33
3.6.3 Analisis Kadar Fenolik Total.....	33
3.6.4 Analisis Aktivitas Antioksidan.....	34
3.7 Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Warna.....	37
4.2 Kadar Fenolik Total.....	40
4.3 Aktivitas Antioksidan.....	41
4.3.1 Metode DPPH.....	42
4.3.2 Metode FRAP.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	53