

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kopi	5
2.2 Kopi Arabika	6
2.3 Kopi Robusta	7
2.4 Penyangraian	8
2.5 Penggilingan	9
2.6 <i>Cold Brew Coffee</i>	10
2.7 Reaksi Maillard	11
2.8 Kafein	12
2.9 Uji Organoleptik	13
BAB III METODE	16
3.1 Alat dan Bahan	16
3.1.1 Alat	16
3.1.2 Bahan	16
3.2 Waktu dan Tempat	16
3.3 Metode Penelitian	17
3.3.1 Preparasi Sampel	18
3.3.2 Metode Analisis	18
3.4 Rancangan Percobaan	21
3.5 Teknik Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1 Sifat Kimia Minuman <i>Cold Brew Coffee</i> Arabika dan Robusta	23
4.1.1 Nilai pH	23
4.1.2 Tingkat Keasaman	26
4.1.3 Kadar Melanoidin	29
4.1.4 Nilai Kafein	31
4.2 Sifat Sensoris Minuman <i>Cold Brew</i> Kopi Arabika dan Robusta	35
4.2.1 Deskriptif Seduhan	35
4.2.2 Nilai Kesukaan	38
BAB V PENUTUP	41

5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bentuk Biji Kopi (Natawidjaya, 2012)	5
Gambar 2.3 Struktur Kimia Kafein (Erowid, 2011)	12
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian.....	17
Gambar 3.2 Lembar Kuisisioner untuk pengujian <i>Cold Brew Coffee</i>	20

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Karakteristik Mutu Biji Kopi (SNI 01-2907-2008).....	6
Tabel 2.2 Komponen Biji Kopi (% bobot kering) (Clarke & Macrae, 1987)	9
Tabel 3.1 Rancangan Percobaan Penelitian <i>Cold Brew</i>	21
Tabel 4.1 Nilai pH Seduhan <i>Cold Brew</i> Kopi Arabika dan Robusta.....	23
Tabel 4.2 Titrable Acidity pada pH 6 dan 8 (ml NaOH)	26
Tabel 4.3 Nilai Korelasi antara nilai pH dan Titrable Acidity	29
Tabel 4.4 Kadar Melanoidin <i>Cold Brew</i> Kopi Arabika dan Robusta (%)	30
Tabel 4.5 Nilai Kafein <i>Cold Brew</i> Kopi Arabika dan Robusta (Mg kafein/L)	32
Tabel 4.6 Nilai Atribut pada <i>Cold Brew Coffee</i>	36
Tabel 4.7 Nilai Kesukaan pada <i>Cold Brew Coffee</i>	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Analisis	43
Lampiran 2. Kurva Standar Melanoidin	45
Lampiran 3. Kurva Standar Kafein.....	46
Lampiran 4. Analisis Statistik Sifat Kimia Minuman.....	48
Lampiran 5. Analisis Statistik Sifat Sensoris Minuman	60