

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT .....	xv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Batasan Penelitian .....	8
1.5. Luaran yang Diharapkan .....	8
1.6. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II.....	10
TINJAUAN PUSTAKA .....	10
2.1. Pangan Fungsional .....	10
2.2. Kopi Robusta ( <i>Coffea canephora</i> ) .....	13
2.3. Kandungan Kimia pada Kopi Hijau ( <i>Green Bean</i> ) .....	15
2.4. Penyangraian ( <i>Roasting</i> ) .....	19
2.5. Perubahan Fisika selama Proses Penyangraian .....	26
2.6. Perubahan Kimia selama Proses Penyangraian .....	30
2.7. Antioksidan pada Kopi .....	38
BAB III .....	44
METODE PENELITIAN.....	44

3.1.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	44
3.2.	Bahan dan Alat Penelitian .....	44
3.3.	Tahap Penelitian .....	49
3.4.	Metode Analisis Data .....	57
3.5.	Diagram Alir Penelitian.....	59
BAB IV .....		60
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....		60
4.1.	Biji Kopi Hijau .....	60
4.2.	Biji Kopi Sangrai .....	64
4.3.	Perubahan Fisik selama Proses Penyangraian .....	68
4.4.	Perubahan Kimia selama Proses Penyangraian .....	73
4.5.	Perubahan Senyawa Volatil selama Proses Penyangraian .....	88
4.6.	Pengaruh Suhu, Waktu, dan <i>Air Flow</i> terhadap Aktivitas Antioksidan ..	90
BAB V .....		96
KESIMPULAN DAN SARAN .....		96
5.1.	Kesimpulan.....	96
5.2.	Saran .....	96
DAFTAR PUSTAKA .....		97
LAMPIRAN .....		104