



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	2
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Batasan Masalah .....	3
1.5 Manfaat Penelitian .....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kopi.....	5
2.2 Pascapanen Kopi.....	6
2.3 Produk Samping Pascapanen Kopi .....	8
2.4 Teh Cascara.....	9
2.5 Pengeringan.....	10
2.5.1 Pengeringan Matahari .....	11



2.5.2 Pengeringan dengan <i>Cabinet Dryer</i> .....	11
2.5.3 Pengeringan dengan <i>Freeze Dryer</i> .....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>15</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	15
3.2 Bahan dan Alat Penelitian.....	15
3.2.1 Bahan Penelitian .....	15
3.2.2 Alat Penelitian.....	15
3.3 Tahapan Penelitian .....	22
3.4 Persiapan Alat dan Bahan Penelitian .....	22
3.5 Rancangan Percobaan .....	24
3.6 Cara Pengambilan data .....	25
3.6.1 Kinetika Reaksi .....	25
3.6.2 Pengukuran Suhu .....	25
3.6.3 Pengukuran Massa .....	25
3.6.4 Pengukuran Warna.....	26
3.6.5 Pengukuran Kekerasan ( <i>Hardness</i> ) .....	27
3.6.6 Visualisasi Morfologi .....	27
3.6.7 Analisis Fenol dan Tanin .....	27
3.6.8 Uji Sensoris.....	28
3.7 Analisis Data .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>31</b>
4.1 Karakteristik Fisik.....	31
4.1.1 Suhu .....	31
4.1.2 Kadar Air .....	35
4.1.3 Susut Bobot.....	41



4.1.4 Warna .....	41
4.1.5 <i>Hardness</i> .....	49
4.1.6 Visualisasi morfologi .....	50
4.2 Karakteristik Kimia .....	51
4.2.1 Kadar Tanin .....	52
4.2.2 Kadar Fenol .....	53
4.3 Uji Sensoris .....	53
BAB V PENUTUP .....	57
5.1 Kesimpulan .....	57
5.2 Saran .....	57
DAFTAR PUSTAKA .....	58
LAMPIRAN .....	61