

DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
TABEL GAMBAR	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kopi	7
2.6. Hipotesis	19
BAB III	20
BAHAN DAN METODE PENELITIAN	20
3.1. Bahan	20
3.1.1. Bahan baku	20
3.1.2. Bahan Kimia	20
3.2. Peralatan	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.4. Proses pembuatan kopi seduh dingin	22
3.5. Prosedur Analisis	26
3.5.1. Analisis Kafein	26
3.5.2. Analisis Flavonoid	27
3.5.3. Karakterisasi	28
3.5.4. Analisis pengaruh penyimpanan	29
3.6. Analisis Statistik	30
BAB IV	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Analisis Kafein	31



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Optimasi Proses Penyeduhan Dingin Berbantu Ultrasonik Untuk Pengembangan Minuman Kopi Tinggi

Flavonoid Dan Kafein

ARYUDIANA SARI, Andika Wicaksono Putro, STP. M. Sc; Dr. Widiastuti Setyaningsih, STP. M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

4.2. Analisis Flavonoid	36
4.3. Analisis Fisikokimiawi	42
4.4. Analisis Pengaruh Penyimpanan	44
BAB V	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	54