

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.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Tanaman Kopi Robusta.....	7
2.2. Daun Kopi Robusta	8
2.3. Teh Herbal.....	9
2.4. Teh Hijau.....	11
2.5. Pengaruh Umur Daun dalam Pengolahan Teh	14
2.6. Pengaruh Tingkat Pelayuan dalam Pengolahan Teh.....	16
2.7. Hipotesis.....	19
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	20

3.1. Bahan Penelitian.....	20
3.2. Alat Penelitian.....	20
3.3. Tahap Penelitian.....	21
3.3.1. Penelitian Pendahuluan.....	21
a. Pemetikan	21
b. Pelayuan	21
c. Penggulungan dan Penggilingan.....	22
d. Pengeringan	22
3.3.2. Penelitian Utama	23
a. Analisis Kimia	23
1) Analisis Kadar Air.....	23
2) Analisis Total Fenol	24
3) Analisis Aktivitas Antioksidan.....	25
4) Analisis Kafein	25
b. Analisis Fisik	26
1) Analisis pH	26
2) Analisis Warna	26
c. Uji Sensoris	27
3.4. Rancangan Penelitian.....	28
3.5. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Penelitian Pendahuluan	29
4.1.1. Pengaruh Suhu terhadap Tingkat Pelayuan	29
4.1.2. Pengaruh Suhu dan Durasi Pengeringan terhadap Kadar Air Daun Kopi Kering.....	31
4.2. Penelitian Utama	35
4.2.1. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Sifat	

Kimia Daun Kopi	35
a. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Kadar Air Daun Kopi Kering	35
b. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Total Polifenol Daun Kopi	37
c. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Aktivitas Antioksidan Daun Kopi	41
d. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Kadar Kafein Daun Kopi	43
4.2.2. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Sifat Fisik Seduhan Daun Kopi	45
a. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Nilai pH Seduhan Daun Kopi	45
b. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Warna Seduhan Daun Kopi	46
4.2.3. Pengaruh Umur Daun dan Tingkat Pelayuan terhadap Kesukaan . Panelis	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Pengaruh umur daun, suhu pelayuan, dan lama waktu pengeringan terhadap daun kopi kering	32
Tabel 4.2. Pengaruh umur daun dan suhu pelayuan terhadap kandungan total polifenol daun kopi	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Struktur kimia katekin.....	13
Gambar 2.2. Struktur kimia epikatekin (EC)	13
Gambar 2.3. Struktur kimia epikatekin gallat	13
Gambar 2.4. Struktur kimia epigallokatekin (EGC)	13
Gambar 2.5. Struktur kimia epigallokatekin galat (EGCG).....	13
Gambar 3.1. Gaftar alir pembuatan daun kopi kering.....	23
Gambar 4.1. Tingkat pelayuan daun kopi kelompok I pada suhu pelayuan yang berbeda.....	30
Gambar 4.2. Tingkat pelayuan daun kopi kelompok II pada suhu pelayuan yang berbeda.....	30
Gambar 4.3. Kadar air daun kopi kering pada kelompok daun dan tingkat pelayuan yang berbeda	35
Gambar 4.4. Pengaruh umur daun dan tingkat pelayuan terhadap total polifenol daun kopi.....	37
Gambar 4.5. Pengaruh umur daun dan tingkat pelayuan terhadap aktivitas antioksidan daun kopi.....	41
Gambar 4.6. Pengaruh umur daun dan tingkat pelayuan terhadap kadar kafein daun kopi	43
Gambar 4.7. Pengaruh umur daun dan tingkat pelayuan terhadap nilai pH seduhan daun kopi	45
Gambar 4.8. Pengaruh umur daun dan tingkat pelayuan terhadap nilai L (kecerahan) seduhan daun kopi	47
Gambar 4.9. Pengaruh umur daun dan tingkat pelayuan terhadap nilai a (hijau-merah) seduhan daun kopi	48

Gambar 4.10. Pengaruh umur daun dan tingkat pelayuan terhadap nilai b (biru-kuning) seduhan daun kopi.....	49
Gambar 4.11. Uji kesukaan teh hijau, seduhan daun kelompok I, dan seduhan daun kelompok II.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daun Kopi Kelompok I Segar dan Daun Kopi Kelompok I Tingkat Pelayuan 45%	60
Lampiran 2. Daun Kopi Kelompok I Segar dan Daun Kopi Kelompok I Tingkat Pelayuan 42,5%	60
Lampiran 3. Daun Kopi Kelompok I Segar dan Daun Kopi Kelompok I Tingkat Pelayuan 40%	61
Lampiran 4. Daun Kopi Kelompok II Segar dan Daun Kopi Kelompok II Tingkat Pelayuan 45%	61
Lampiran 5. Daun Kopi Kelompok II Segar dan Daun Kopi Kelompok II Tingkat Pelayuan 42,5%	62
Lampiran 6. Daun Kopi Kelompok II Segar dan Daun Kopi Kelompok II Tingkat Pelayuan 40%	62
Lampiran 7. Alat Penggulung dan Penggiling Daun Kopi	63
Lampiran 8. Daun Kopi Giling Basah dan Daun Kopi Giling Kering.....	63
Lampiran 9. Hasil Seduhan Daun Kopi dan Teh Hijau	64
Lampiran 10. Data Hasil Analisis Pelayuan Daun Kopi Kelompok I pada Suhu 80°C	64
Lampiran 11. Data Hasil Analisis Pelayuan Daun Kopi Kelompok II pada Suhu 80 °C	65
Lampiran 12. Data Hasil Analisis Kadar Air Seduhan Daun Kopi Kering	67
Lampiran 13. Kurva Standar Asam Galat.....	68
Lampiran 14. Data Hasil Analisis Total Polifenol Seduhan Daun Kopi	68
Lampiran 15. Data Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan Seduhan Daun Kopi	70

Lampiran 16. Data Hasil Analisis Kafein Seduhan Daun Kopi.....	72
Lampiran 17. Data Hasil Analisis Nilai pH	73
Lampiran 18. Data Hasil Analisis Kecerahan (L) Seduhan Daun Kopi	74
Lampiran 19. Data Hasil Analisis Warna Hijau-Merah (Nilai a) Seduhan Daun Kopi.....	77
Lampiran 20. Data Hasil Analisis Warna Biru-Kuning (Nilai b) Seduhan Daun Kopi.....	79
Lampiran 21. Data Hasil Tranformasi Ranking menjadi Skor pada Uji Kesukaan Warna Uji Sensoris	80
Lampiran 22. Data Hasil Tranformasi Ranking menjadi Skor pada Uji Kesukaan Aroma Uji Sensoris.....	82
Lampiran 23. Data Hasil Tranformasi Ranking menjadi Skor pada Uji Kesukaan Citarasa	84
Lampiran 24. Borang Uji Kesukaan	87
Lampiran 25. Hasil Olah Data Kadar Air Menggunakan SPSS 17.0	89
Lampiran 26. Hasil Olah Data Total Polifenol Menggunakan SPSS 17.0	89
Lampiran 27. Hasil Olah Data Aktivitas Antioksidan Menggunakan SPSS 17.0	90
Lampiran 28. Hasil Olah Data Kafein Menggunakan SPSS 17.0.....	90
Lampiran 29. Hasil Olah Data pH Menggunakan SPSS 17.0.....	91
Lampiran 30. Hasil Olah Data Nilai L Warna Menggunakan SPSS 17.0	91
Lampiran 31. Hasil Olah Data Nilai a Warna Menggunakan SPSS 17.....	92
Lampiran 32. Hasil Olah Data Nilai b Warna Menggunakan SPSS 17.....	92