

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1. 1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	5
1.4. Tujuan Penelitian	6
1.5. Manfaat Penelitian	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kopi dan Olahan Kopi	7
2.2. Gula	10
2.3. Krimer	11
2.4. <i>Artificial Flavor</i>	12
2.5. Mutu	13
2.6. Pendugaan Umur Simpan	14
2.7. Parameter Umur Simpan	19
2.8. Pengujian Organoleptik	22
2.9. <i>Electronic Nose</i>	24

2.10. <i>Principle Component Analysis</i>	26
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1. Objek Penelitian	28
3.2. Sumber Data	28
3.3. Metode Pengumpulan Data	29
3.4. Tahapan Penelitian	30
3.5. Diagram Alir Penelitian	44
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4. 1. Deskripsi Karakteristik Bahan Baku	46
4.2. Proses Pengolahan dan Karakteristik Produk	47
4.3. Deskripsi dan Karakteristik Bahan Pengemas	48
4.4. Perubahan Karakteristik Kopi Krimer Durian Selama Masa Penyimpanan ...	51
4.4 Penentuan Umur Simpan dengan metode <i>Accelerated Shelf-Life Testing</i>	
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	112
5.1. Kesimpulan	112
5.2. Saran	112
DAFTAR PUSTAKA	113
LAMPIRAN	121

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.	Peningkatan Konsumsi Kopi Bubuk Dunia	2
Tabel 1.2.	Penelitian Terdahulu	3
Tabel 4.1.	Syarat mutu kopi gula krimer dalam kemasan menurut Standar Nasional Indonesia No. 7708 Tahun 2011	47
Tabel 4.2.	Data rerata parameter PH selama penyimpanan.....	55
Tabel 4.3.	Data rerata parameter viskositas selama penyimpanan	58
Tabel 4.4.	Data rerata kadar air selama penyimpanan.....	60
Tabel 4.5.	Rerata data kadar lemak selama penyimpanan.....	64
Tabel 4.6.	Data rerata waktu penyeduhan selama penyimpanan.....	68
Tabel 4.7.	Hasil pengujian cemaran mikrobial kopi krimer durian dalam kemasan selama penyimpanan	73
Tabel 4.8.	Jenis sensor pada <i>Electronic Nose G2</i>	76
Tabel 4.9.	Nilai eigen dan persentase varian data kopi krimer durian dalam kemasan sebelum diseduh.	77
Tabel 4.10.	Nilai eigen dan persen varian data kopi krimer setelah diseduh	84
Tabel 4.11.	Hasil pengujian sensoris kopi krimer durian dalam kemasan setelah penyimpanan	85
Tabel 4.12.	Hasil pengujian hedonik kopi krimer durian dalam kemasan setelah penyimpanan	88
Tabel 4.13.	Nilai awal dan nilai kritis kopi krimer durian	99
Tabel 4.14.	Nilai R^2 hasil grafik penurunan mutu ordo 0 dan ordo 1	100
Tabel 4.15.	Persamaan arrhenius, nilai koefisien korelasi (R^2), nilai energi aktivasi, dan umur simpan tiap parameter.....	109

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Perubahan nilai k terhadap perubahan suhu (T)	18
Gambar 2.2.	Grafik Nilai Ln k vs 1/T	19
Gambar 2.3.	<i>Electronic Nose</i> Gama G-2.....	25
Gambar 3.1.	Inkubator untuk penyimpanan sampel kopi krimer durian dalam kemasan.	31
Gambar 4.1.	Kemasan primer kopi krimer rasa durian dalam kemasan.....	50
Gambar 4.3.	Grafik perubahan nilai viskositas kopi krimer durian dalam kemasan setelah diseduh.....	59
Gambar 4.4.	Grafik perubahan nilai kadar air kopi krimer durian dalam kemasan sebelum diseduh	62
Gambar 4.5.	Grafik perubahan nilai kadar lemak kopi krimer durian dalam kemasan sebelum diseduh	66
Gambar 4.6.	Grafik perubahan nilai waktu penyeduhan kopi krimer durian dalam kemasan	69
Gambar 4.7.	<i>Score plot pca</i> kopi krimer durian dalam kemasan sebelum diseduh	78
Gambar 4.8.	<i>Loading plot pca</i> kopi krimer durian dalam kemasan sebelum diseduh	80
Gambar 4.9.	<i>Score plot pca</i> kopi krimer durian dalam kemasan setelah diseduh	82
Gambar 4.10.	<i>Loading plot pca</i> kopi krimer durian dalam kemasan setelah diseduh	83
Gambar 4.11.	Jaring laba-laba hasil uji sensoris kopi krimer durian dalam kemasan	86
Gambar 4.12.	Jaring laba-laba hasil uji hedonik kopi krimer durian dalam kemasan	89
Gambar 4.13.	Hubungan ln k dengan 1/T parameter pH kopi krimer durian dalam kemasan	101

Gambar 4.14. Hubungan $\ln k$ dengan $1/T$ parameter viskositas kopi krimer durian dalam kemasan.....	103
Gambar 4.15. Hubungan $\ln k$ dengan $1/T$ parameter kadar air kopi krimer durian dalam kemasan.....	104
Gambar 4.16. Hubungan $\ln k$ dengan $1/T$ parameter kadar lemak kopi krimer durian dalam kemasan	106
Gambar 4.17. Hubungan $\ln k$ dengan $1/T$ parameter waktu penyeduhan kopi krimer durian dalam kemasan	108

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1.** Peta Proses Operasi
- Lampiran 2.** Data Hasil Pengamatan Parameter Umur Simpan
- Lampiran 3.** Hasil Pengujian *Total Plate Count*
- Lampiran 4.** Hasil Pengujian Statistik
- Lampiran 5.** Data Hasil Ekstraksi Ciri
- Lampiran 6.** Data Pengamatan Uji Hedonik
- Lampiran 7.** Hasil Pengamatan Uji Sensoris
- Lampiran 8.** Kuesioner Uji Hedonik dan Sensoris
- Lampiran 9.** Perhitungan Umur Simpan Metode Arrhenius
- Lampiran 10.** Manual Cara Kerja