

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR NOTASI	xvi
INTISARI	xvii
<i>ABSTRACT</i>	xviii
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Tujuan	2
1.3.Manfaat	3
1.4.Batasan Masalah	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1.Kopi	4
2.2.Parameter Mutu	
2.2.1.Kadar Air	7
2.2.2. Warna	8
2.3.Kemasan Bahan Pangan	10
2.4.Jaringan Syaraf Tiruan	12
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1.Waktu dan Lokasi Penelitian	22
3.2.Alat dan Bahan Penelitian	22
3.3.Prosedur Penelitian	
3.3.1.Persiapan Sampel dan Kemasan	25
3.3.2. Pengukuran Kadar Air	27
3.3.3. Pengukuran Warna	28

3.3.4. Pengukuran pH.....	28
3.4. Prosedur Pengembangan JST.....	31
3.5. Analisa Data.....	32
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Perubahan kadar air selama penyimpanan.....	33
4.2. Perubahan warna	
4.1.1. Perubahan nilai L (Lightness) selama penyimpanan.....	37
4.1.2. Perubahan nilai a (hijau ke merah) selama penyimpanan.....	41
4.1.3. Perubahan nilai b (biru ke kuning) selama penyimpanan.....	44
4.3. Perubahan pH selama penyimpanan.....	48
4.4. Pengembangan mode jaringan syaraf tiruan (JST) untuk prediksi umur simpan	
4.4.1. Penyusunan struktur jaringan.....	51
4.4.2. Model prediksi umur simpan dengan JST.....	55
BAB V. PENUTUP	
5.1. Kesimpulan.....	62
5.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	67