

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan	4
1.5 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Buah dan Tanaman Kopi	5
2.2 Produk	6
2.3 Cacat Produk kopi	6
2.4 Metode	9
BAB III METODOLOGI	
3.1 Tempat, alamat dan waktu pelaksanaan	13
3.2 Ruang Lingkup Kajian	13

3.3	Penentuan Nilai Cacat	15
3.3.1	Prinsip Pengujian	15
3.3.2	Peralatan	15
3.3.3	Prosedur	16
3.3.4	Penyajian Hasil Uji	16
3.4	Tahapan Pelaksanaan	19
3.5	Analisa Data	20
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Hasil Pengukuran Kecacatan	21
4.2	Penggolongan Mutu Kopi Robusta	24
4.3	Pengolahan Data	24
4.3.1	Check Sheet	24
4.3.2	Diagram Pareto	27
4.3.3	Diagram Ishikawa	33
4.4	Saran Perbaikan	38
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan	40
5.2	Saran.....	40
DAFTAR PUSATAKA		42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Tahapan Pelaksanaan	19
Gambar 3.2. Metode Penelitian	20
Gambar 4.1. Diagram Pareto Biji Kopi Pengolahan Basah	27
Gambar 4.2. Diagram Pareto Biji Kopi Pengolahan Kering.....	28
Gambar 4.3. Diagram Ishikawa	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Kopi robusta dan Arabika Sebelum dan sesudah Penyangraian	8
Tabel 2. Penentuan besarnya nilai cacat biji kopi	17
Tabel 3. Syarat Penggolongan Mutu Kopi Robusta dan Arabika	18
Tabel 4. Penentuan Jumlah Nilai Cacat Kopi WIB	22
Tabel 5. Penentuan Jumlah Nilai Cacat Kopi OIB	23
Tabel 6. Jenis Kecacatan Biji Kopi Pengolahan Basah	26
Tabel 7. Jenis Kecacatan Biji Kopi Pengolahan Kering	25
Tabel 8 Jenis Kecacatan Biji Kopi Pengolahan Basah dan Kering	29
Tabel 9. Analisa Faktor Penyebab Terjadinya Biji Pecah	30

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Data ICO	45
LAMPIRAN 2 SNI 01-29017-2008	46
LAMPIRAN 3 Pengelompokan Jenis Kecacatan Kopi	47
LAMPIRAN 4 Hasil Pengukuran Kecacatan Kopi Pengolahan Basah	48
LAMPIRAN 5 Hasil Pengukuran Kecacatan Kopi Pengolahan Kering	49
LAMPIRAN 6 Transkrip Wawancara	50
LAMPIRAN 7.1 Gudang Penyimpanan Sementara Biji Kopi	64
LAMPIRAN 7.2 Metode pembalikan Biji Kopi	64