

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
Tinjauan Pustaka	5
Susu Segar	5
Susu Pasteurisasi	6
Kopi Robusta	9
<i>Espresso</i>	12
Aktivitas Antioksidan	14
Penyimpanan Dingin	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi	25
Alat	25
Bahan	25
Metode	26
Pembuatan <i>Espresso</i>	26
Pembuatan Susu Pasteurisasi	27
Penyimpanan Susu Kopi	27
Pengujian Kualitas Kimia	27
Uji total padatan	27

Uji pH	28
Uji kadar asam lemak bebas	28
Uji keasaman setara asam laktat	29
Pengujian Aktivitas Antioksidan	29
Analisis Data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Kualitas Bahan Baku <i>Espresso</i>	31
Kualitas Kimia Susu Kopi	32
Total padatan	32
Keasaman	34
Nilai pH	35
Asam lemak bebas	36
Aktivitas Antioksidan	38
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	49
UCAPAN TERIMA KASIH	61
LAMPIRAN	63