

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	3
1.4 Batasan Penelitian	4
1.5 Harapan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kopi.....	5
2.2 Kopi Instan	5
2.2.1 Proses Produksi Kopi Instan	6
2.3 Kristalisasi.....	8
2.4 Parameter Uji	9
2.4.1 Uji Organoleptik.....	9

2.4.2 Uji Kadar Air.....	11
2.4.3 Uji Kelarutan.....	12
2.5 Penelitian Terdahulu	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Lokasi dan Waktu	15
3.2 Rancangan Penelitian	15
3.3 Alat dan Bahan.....	15
3.3.1 Alat.....	15
3.3.2 Bahan	15
3.4 Variabel Penelitian	16
3.5 Prosedur Penelitian.....	16
3.5.1 Diagram Alir Penelitian	16
3.6 Analisis Data	18
3.7 Sumber Data.....	19
3.8 Metode Pengumpulan Data.....	19
3.9 Analisis Parameter Penelitian	20
3.9.1 Uji Kadar Air.....	20
3.9.2 Uji Kelarutan.....	21
3.9.3 Uji Organoleptik.....	21
3.10 Kesimpulan dan Saran.....	22
3.10.1 Kesimpulan	22
3.10.2 Saran.....	22
BAB IV PEMBAHASAN.....	23
4.1 Kristalisasi Kopi Instan Rendah Kafein dan Tinggi Kafein.....	23
4.2 Pengujian Hasil Proses Kristalisasi Kopi Instan dengan Variasi Suhu.....	24
4.2.1 Hasil Uji Kadar Air Kopi Instan Rendah Kafein dan Tinggi Kafein	24

4.2.2 Hasil Uji Kelarutan Kopi Instan Rendah Kafein dan Tinggi Kafein	26
4.2.3 Uji Organoleptik.....	28
4.2.4 Pengaruh Suhu Terhadap Lama Waktu dan Energi Yang Dibutuhkan.....	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	35
5.1 Kesimpulan	35
5.2 Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN 1. Deskriptives, Anova, Duncan	40
LAMPIRAN 2. Dokumentasi Penelitian	47

