

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat.....	6
1.5 Luaran.....	6
1.6 Batasan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kopi.....	7
2.1.1 Kopi Robusta.....	9
2.1.2 Kopi Arabika.....	11
2.2 Parameter Kopi.....	12
2.3 Pengelolaan Pasca Panen.....	16
2.3.1 Pemanenan.....	16
2.3.2 <i>Pre-treatment</i>	18
2.4 Bakteri Asam Laktat.....	19
2.4.1 <i>Lactobacillus plantarum</i>	21
2.4.2 <i>Lactobacillus casei</i>	22
2.5 Fermentasi Kopi.....	23
2.6 Kafein.....	24

2.6 Asam Organik.....	25
2.7 Analisis Sensori Kopi.....	27
2.7.1 Uji Diskriminatif (Uji Beda dari Kontrol).....	28
2.7.2 <i>Coffee Cupping</i>	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	31
3.2 Alat dan Bahan.....	31
3.2.1 Alat.....	31
3.2.2 Bahan.....	32
3.3 Metode Penelitian.....	33
3.4 Flowchart Penelitian.....	34
3.5 Diagram Alir Metode <i>dry fermentation Natural process</i> pada Biji Kopi Robusta.....	35
3.6 Diagram Alir Proses Inokulasi Bakteri.....	36
3.7 Prosedur Kerja.....	38
3.7.1 <i>Dry Fermentation Natural Process</i> pada Biji Kopi Robusta.....	38
3.7.2 Inokulasi Bakteri Asam Laktat (Kultur Murni).....	39
3.7.3 Inokulasi Bakteri Asam Laktat (Biakan).....	39
3.8 Parameter Uji.....	39
3.8.1 Parameter Uji Fisik pada Biji Kopi.....	39
3.8.2 Parameter Uji Kimia.....	40
3.8.3 Parameter Uji Sensori pada Kopi Seduhan.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
4.1 Parameter Fisik.....	45
4.1.1 Analisis Kadar Air dan Proses <i>Resting</i> pada Kopi Fermentasi.....	45
4.1.2 Kualitas Fisik <i>Green beans</i> Kopi Hasil Fermentasi.....	48
4.2 Parameter Kimia.....	51
4.2.1 Pengaruh Reayasa Fermentasi terhadap Nilai pH.....	51
4.2.2 Pengaruh Reayasa Fermentasi terhadap Kadar Kafein Kopi Robusta.....	55
4.2.3 Pengaruh Reayasa Fermentasi terhadap Jumlah Total Asam Kopi Robusta.....	57
4.3 Kualitas Sensori.....	59
4.3.1 Pengaruh Penambahan Jenis BAL dan Lama Waktu Fermentasi terhadap Kualitas Sensori Kopi Robusta.....	59

4.3.2 Analisis Perbedaan Kopi Hasil Fermentasi terhadap Sampel Kontrol..	63
BAB V_PENUTUP	70
5.1 Kesimpulan	70
5.2 Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	80
Lampiran 1. <i>Scoresheet</i> Analisis Kualitas Sensori	80
Lampiran 3. Fermentasi <i>Cherry Robusta</i>	85
Lampiran 4. Uji pH.....	86
Lampiran 5. Penjemuran.....	88
Lampiran 6. Uji Kadar Air.....	89
Lampiran 7. <i>Resting, Hulling, Roasting</i> dan <i>Cupping</i>	90
Lampiran 8. Hasil Uji Kadar Air menggunakan Two Way Anova	91
Lampiran 9. Hasil Uji Nilai pH menggunakan One Way Anova	92
Lampiran 10. Hasil Uji Cacat <i>Green beans</i>	94
Lampiran 11. <i>Score Cupping Test</i>	96
Lampiran 12. Hasil Uji Beda dari Kontrol.....	98
Lampiran 13. Sertifikat Analisis Kafein <i>Anhydrous</i>	100
Lampiran 14. Perhitungan Kadar Kafein pada Kopi	101
BIODATA PENULIS.....	103