

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PRAKATA.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i>).....	7
2.2 Kafein.....	10
2.3 Fermentasi.....	11
2.4 Bakteri.....	12
2.5 Khamir.....	13
2.6 Pengujian Mutu Kopi.....	14
2.6.1 Uji Kadar Air.....	15
2.6.2 Uji Kadar Abu.....	15
2.6.3 Uji Sari Kopi.....	16
2.6.4 Uji Kadar Kafein.....	16
2.6.5 Uji Organoleptik.....	17
2.7 Hipotesis.....	18
III. METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Tempat dan Waktu.....	19
3.2 Bahan.....	19
3.3 Alat.....	19
3.4 Cara Kerja.....	20

3.4.1	Preparasi Sampel.....	20
3.4.2	Preparasi Fermentasi Biji Kopi.....	20
3.4.7	Karakterisasi Kopi Bubuk Hasil Fermentasi.....	24
3.5	Rancangan Percobaan	30
3.6	Analisis Data	30
3.6.1	Uji Normalitas.....	31
3.6.2	Uji Homogenitas	31
3.6.3	Uji One-Way ANOVA.....	32
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1	Fermentasi Biji Kopi.....	33
4.1.1	Suhu & pH Kopi Selama Fermentasi.....	36
4.2	Isolasi Mikroba dari Fermentasi Kopi.....	41
4.2.1	Isolasi BAL (Bakteri Asam Laktat).....	43
4.2.2	Isolasi Khamir	57
4.3	Karakteristik Fisikokimia Kopi Hasil Fermentasi Basah.....	66
4.4	Uji Organoleptik.....	76
V.	SIMPULAN DAN SARAN'	85
5.1	Kesimpulan	85
5.2	Saran.....	86
	DAFTAR PUSTAKA	87
	UCAPAN TERIMA KASIH	95
	LAMPIRAN.....	97
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	134