

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Kopi arabika (<i>Coffea arabica</i> L.).....	5
2.2. Proses Pascapanen Kopi.....	8
2.3. Fermentasi dalam Pengolahan Kopi.....	11
2.4. SNI 01-3542-2004 dan Parameter Karakteristik Kimia Kopi Bubuk	14
2.4.1. Kadar Air	15
2.4.2. Kadar Abu.....	17
2.4.3. Kadar Sari Kopi/Ekstrak Terlarut.....	18
2.4.4. Kadar Kafein.....	19
2.5. Kualitas Sensorik dan Uji Hedonik Kopi	20
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.2. Alat dan Bahan	23
3.3. Cara Kerja.....	23
3.3.1. Preparasi, Sortasi dan Pencucian Ceri Kopi	24
3.3.2. Fermentasi Kering Kopi	24
3.3.3. Isolasi dan Identifikasi Mikroba Selama Fermentasi Kopi	25

3.3.4.	Pengeringan dan Pengupasan Kulit Kopi	26
3.3.5.	Penyangraian dan Penggilingan Biji Kopi.....	27
3.3.6.	Analisis Karakteristik Kimia Kopi Bubuk.....	27
3.4.	Rancangan Percobaan.....	33
3.5.	Analisis Data	33
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1.	Isolasi Mikroba dari Fermentasi Kopi.....	34
4.2.	Karakteristik Kimia Kopi Hasil Fermentasi Kering.....	48
4.3.	Uji Organoleptik.....	57
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1.	Kesimpulan.....	63
5.2.	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		65
UCAPAN TERIMA KASIH		73
LAMPIRAN.....		75
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		86