

Kandungan Senyawa Non Volatil pada Biji Kopi Robusta.....	30
2.2.2.4 Karakteristik Sensori Minuman Kopi	31
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Kesimpulan	35
3.2 Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Morfologi tanaman kopi.....	5
Gambar 2.2 Anatomi biji kopi	5
Gambar 2.3 Tingkat kecerahan warna biji kopi Robusta selama proses fermentasi pada waktu 0, 8, 18, 24, 32, 48 jam.....	15



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Syarat mutu umum biji kopi berdasarkan SNI No. 01-2907-2008	5
Tabel 2.2	Kelompok skor dan notasi cita rasa pada air seduhan kopi berdasarkan SCAA.....	11
Tabel 2.3	Penilaian kopi spesialti berdasarkan SCAA	12
Tabel 2.4	Kajian pengaruh waktu fermentasi terhadap karakteristik fisik kopi Robusta	14
Tabel 2.5	Kajian pengaruh waktu fermentasi terhadap karakteristik mikrobiologi kopi Robusta.....	15
Tabel 2.6	Kajian pengaruh waktu fermentasi terhadap kandungan gula, protein, dan asam amino	17
Tabel 2.7	Kajian pengaruh waktu fermentasi pada nilai pH cairan hasil fermentasi kopi Robusta.....	18
Tabel 2.8	Kajian pengaruh waktu fermentasi terhadap kadar kafein kopi Robusta.....	20
Tabel 2.9	Kajian karakteristik kultur bakteri terhadap proses fermentasi kopi Robusta.....	25
Tabel 2.10	Kajian konsentrasi senyawa volatil (μmolL^{-1}) pada biji kopi fermentasi spontan dan fermentasi yang diinokulasi BAL	27
Tabel 2.11	Kajian pengaruh perlakuan fermentasi diinokulasi BAL terhadap kandungan senyawa non volatil	30
Tabel 2.12	Kajian pengaruh inokulasi kultur bakteri terhadap karakteristik minuman kopi	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A

Tabel rekapitulasi jurnal nasional dan jurnal internasional A-1

