

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kopi	5
2.1.1 Kafein	6
2.1.2 Penyangraian	8
2.2 Salak	9
2.3 Kayu Manis.....	10
2.4 Jahe	12
2.5 Antioksidan.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	16
3.2 Metode Penelitian	17
3.2.1 Pembuatan Serbuk Jahe	17
3.2.2 Pembuatan Serbuk Kayu Manis	17
3.2.3 Pembuatan Bubuk Kopi dengan Variasi Jenis Biji Salak dan Waktu Sangrai	19
3.2.4 Pembuatan Kopi Biji Salak dengan Variasi Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis.....	21
3.3 Prosedur Analisis Parameter	22
3.3.1 Kadar Air (AOAC, 2005).....	22
3.3.2 Kadar Abu (AOAC, 2005)	22
3.3.3 Kadar Lemak (AOAC, 2005)	23
3.3.4 Kadar Protein (AOAC, 2005).....	23

3.3.5 Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005).....	24
3.3.6 Kadar Kafein (Arwangga et al., 2016; Suwiyarsa et al., 2018) dengan modifikasi.....	24
3.3.7 Aktivitas Antioksidan (Frezzini et al., 2019) dengan modifikasi	25
3.3.8 Total Fenolik (Dhurhanian dan Novianto, 2018) dengan modifikasi	26
3.3.9 pH (AOAC, 2005).....	27
3.3.10 Warna (Indrayati, 2013).....	27
3.3.11 Uji Organoleptik (Lawless dan Heyman, 2010).....	27
3.4 Rancangan Percobaan	28
3.4.1 Rancangan Penelitian Tahap I	28
3.4.2 Rancangan Penelitian Tahap II	30

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Karakteristik Kimia Biji Salak Segar	32
4.2 Karakteristik Kimia Serbuk Jahe dan Kayu Manis	33
4.2.1 Kadar Air	33
4.2.2 Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik	33
4.3 Pengaruh Waktu Sangrai dan Varietas Biji Salak terhadap Kadar Kafein Bubuk Kopi Biji Salak	34
4.4 Pengaruh Waktu Sangrai dan Varietas Biji Salak terhadap Hedonik Bubuk Kopi Biji Salak.....	36
4.4.1 Warna	36
4.4.2 Aroma.....	36
4.5 Waktu Sangrai dan Varietas Biji Salak Terbaik.....	37
4.6 Karakteristik Kimia Bubuk Kopi Biji Salak.....	38
4.7 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dengan Kayu Manis terhadap Karakteristik Kimia Kopi Biji Salak	41
4.7.1 Aktivitas Antioksidan	41
4.7.2 Total Fenolik	43
4.7.3 pH	44
4.8 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis terhadap Karakteristik Fisik Kopi Biji Salak	46
4.8.1 Lightness	46
4.8.2 °Hue.....	48
4.9 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis terhadap Karakteristik Organoleptik Kopi Biji Salak	48
4.9.1 Skoring	48
4.9.1.1 Warna	48
4.9.1.2 Aroma.....	50
4.9.1.3 Rasa.....	50
4.9.1.4 Aftertaste	51
4.9.2 Hedonik	53
4.9.2.1 Warna	53
4.9.2.2 Aroma.....	54
4.9.2.3 Rasa.....	54
4.9.2.3 Aftertaste	54
4.9.2.4 Penerimaan Keseluruhan.....	54

BAB V KESIMPULAN	
5.1 Kesimpulan.....	56
5.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	68

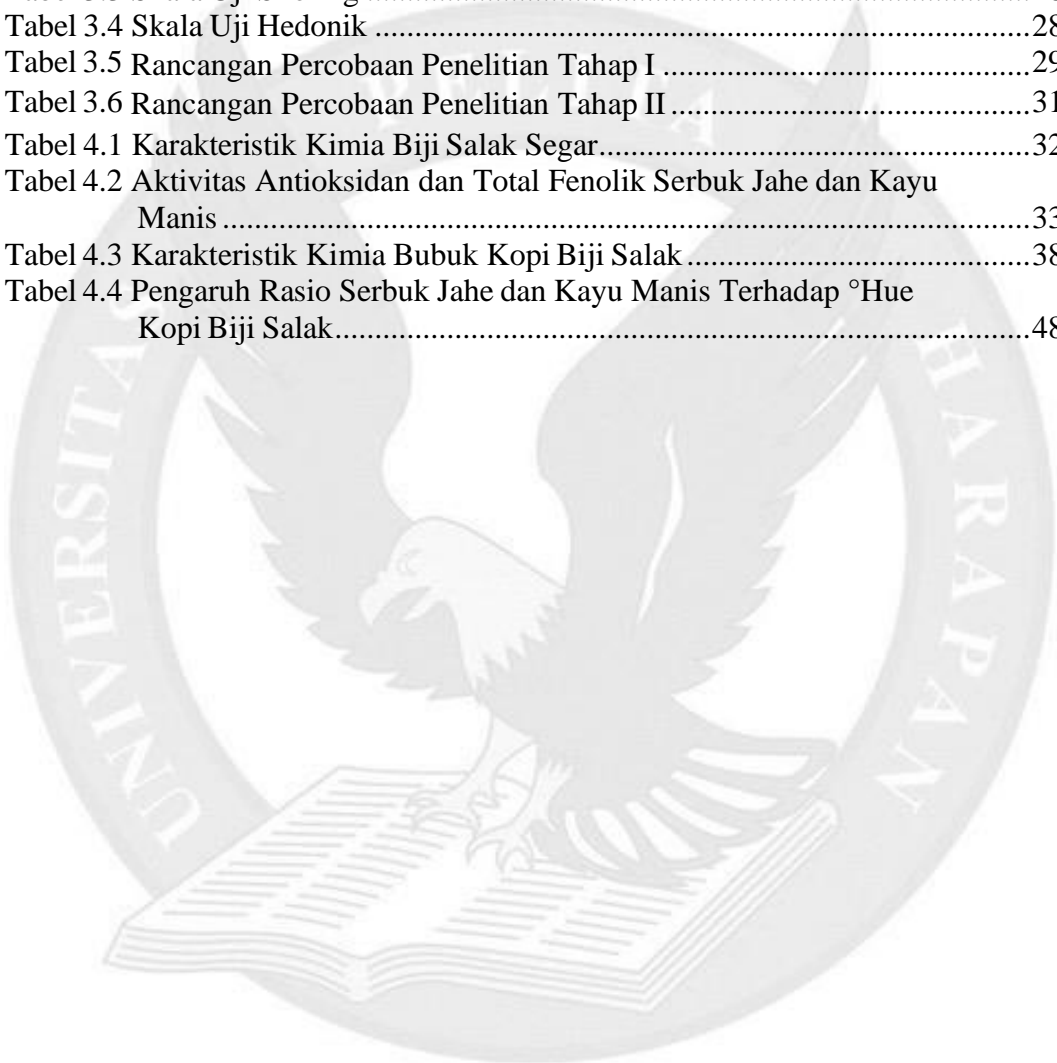


DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Biji Kopi	5
Gambar 2.2 Struktur Kimia Kafein	8
Gambar 2.3 Buah Salak Pondoh	11
Gambar 2.4 Kayu Manis (<i>Cinnamomum Burmanii</i>)	14
Gambar 2.5 Jahe (<i>Zingiber Officinale</i>)	13
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Serbuk Jahe	18
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Serbuk Kayu Manis	19
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan Bubuk Kopi Biji Salak	20
Gambar 3.4 Diagram Alir Pembuatan Kopi Biji Salak	21
Gambar 4.1 Pengaruh Varietas Salak Terhadap Kadar Kafein Bubuk Kopi Biji Salak	34
Gambar 4.2 Pengaruh Waktu Sangrai Terhadap Hedonik Aroma Bubuk Kopi Biji Salak	36
Gambar 4.3 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap Aktivitas Antioksidan Kopi Biji Salak	41
Gambar 4.4 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap Total Fenolik Kopi Biji Salak	43
Gambar 4.5 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap pH Kopi Biji Salak	45
Gambar 4.6 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap <i>Lightness</i> Kopi Biji Salak	47
Gambar 4.7 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap Skoring Warna Kopi Biji Salak	49
Gambar 4.8 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap Skoring Rasa Kopi Biji Salak	51
Gambar 4.9 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap Skoring <i>Aftertaste</i> Kopi Biji Salak	52
Gambar 4.10 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap Hedonik Warna Kopi Biji Salak	53

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 3.1 Formulasi Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis.....	21
Tabel 3.2 Konversi Nilai °Hue Sistem Munsell	27
Tabel 3.3 Skala Uji Skoring	28
Tabel 3.4 Skala Uji Hedonik	28
Tabel 3.5 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I	29
Tabel 3.6 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II.....	31
Tabel 4.1 Karakteristik Kimia Biji Salak Segar.....	32
Tabel 4.2 Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik Serbuk Jahe dan Kayu Manis	33
Tabel 4.3 Karakteristik Kimia Bubuk Kopi Biji Salak.....	38
Tabel 4.4 Pengaruh Rasio Serbuk Jahe dan Kayu Manis Terhadap °Hue Kopi Biji Salak.....	48



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Karakteristik Kimia Biji Salak Segar	A-1
Lampiran B	
Kadar Air Serbuk Jahe dan Kayu Manis	B-1
Lampiran C	
Data dan Hasil Analisis Aktivitas Antioksidan Serbuk Jahe dan Kayu Manis	C-1
Lampiran D	
Data dan Hasil Analisis Total Fenolik Serbuk Jahe dan Kayu Manis	D-1
Lampiran E	
Data dan Hasil Analisis Statistik Kadar Kafein Bubuk Kopi Biji Salak	E-1
Lampiran F	
Lembar Kuesioner Uji Hedonik (Tahap I).....	F-1
Lampiran G	
Data dan Hasil Analisis Statistik Hedonik Aroma dan Warna Bubuk Kopi Biji Salak	G-1
Lampiran H	
Karakteristik Kimia Bubuk Kopi Biji Salak Perlakuan Terbaik	H-1
Lampiran I	
Data dan Hasil Analisis Statistik Aktivitas Antioksidan Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis	I-1
Lampiran J	
Data dan Hasil Analisis Statistik Total Fenolik Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis	J-1
Lampiran K	
Data dan Hasil Analisis Statistik pH Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis	K-1

Lampiran L	
Data dan Hasil Analisis Statistik Warna Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis.....	L-1
Lampiran M	
Lembar Kuesioner Uji Skoring (Tahap II)	M-1
Lampiran N.	
Data Sensori Skoring Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis.....	N-1
Lampiran O	
Hasil Analisis Statistik Sensori Skoring Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis	O-1
Lampiran P	
Lembar Kuesioner Uji Hedonik (Tahap II)	P-1
Lampiran Q	
Data Sensori Hedonik Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis.....	Q-1
Lampiran R	
Hasil Analisis Statistik Sensori Hedonik Kopi Biji Salak dengan Penambahan Serbuk Jahe dan Kayu Manis	R-1
Lampiran S	
Perhitungan Formulasi Minuman Kopi Biji Salak	S-1
Lampiran T	
Dokumentasi Penelitian	T-1