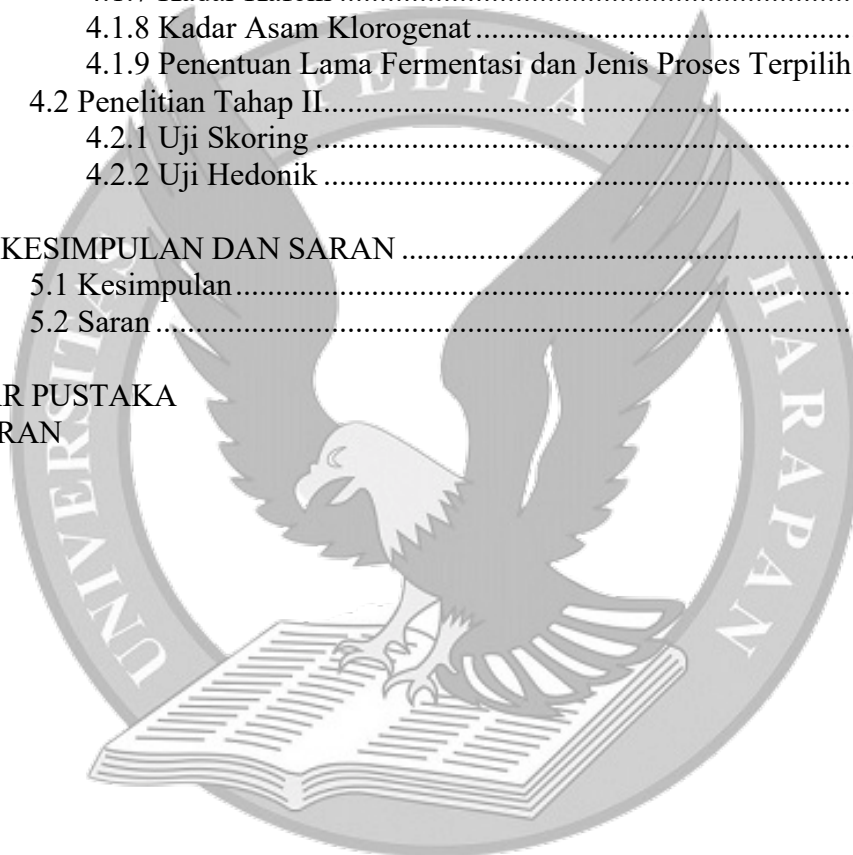


# DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan.....	6
1.3.1 Tujuan Umum .....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kopi Arabika .....	7
2.2 Proses Pengolahan Biji Kopi.....	8
2.2.1 <i>Natural Dry</i> .....	9
2.2.2 <i>Semi washed</i> .....	10
2.2.3 <i>Full Washed</i> .....	12
2.2.4 <i>Honey Process</i> .....	14
2.3 Kombucha.....	15
2.4 Kafein .....	17
2.5 Asam Klorogenat.....	19
BAB III METODE PENELITIAN .....	22
3.1 Alat dan Bahan .....	22
3.2 Metode Penelitian.....	22
3.2.1 Pembuatan Kombucha Biji Kopi Hijau Arabika.....	25
3.3 Prosedur Analisis.....	25
3.3.1 Pengukuran pH .....	26
3.3.2 Pengukuran Aktivitas Antioksidan.....	26
3.3.4 Kadar Kafein .....	27
3.3.5 Kadar Asam Klorogenat .....	27
3.3.7 Kadar Alkohol .....	28
3.3.8 Total Asam Titrasi.....	29
3.3.9 Total Bakteri Asam Laktat .....	29
3.3.10 Uji Hedonik .....	30
3.3.11 Uji Skoring .....	31

3.4 Rancangan Percobaan.....	31
3.4.1 Penelitian Tahap I.....	31
3.4.2 Penelitian Tahap II .....	33
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
4.1 Penelitian Tahap I.....	36
4.1.1 Pengukuran pH .....	36
4.1.2 Total Padatan Terlarut .....	39
4.1.3 Total Asam Titrasi.....	40
4.1.4 Total Bakteri Asam Laktat (BAL).....	42
4.1.5 Kadar Alkohol .....	45
4.1.6 Aktivitas Antioksidan.....	47
4.1.7 Kadar Kafein .....	49
4.1.8 Kadar Asam Klorogenat .....	52
4.1.9 Penentuan Lama Fermentasi dan Jenis Proses Terpilih .....	55
4.2 Penelitian Tahap II.....	55
4.2.1 Uji Skoring .....	56
4.2.2 Uji Hedonik .....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
5.1 Kesimpulan.....	60
5.2 Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Proses Natural .....	10
Gambar 2.2 Proses <i>Semi Washed</i> .....	12
Gambar 2.3 Proses <i>Full Washed</i> .....	14
Gambar 2.4 Proses <i>Honey</i> .....	15
Gambar 2.5 Struktur kafein .....	19
Gambar 2.6 Struktur asam klorogenat .....	20
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian Tahap I .....	24
Gambar 3.2 Diagram alir penelitian tahap II .....	25
Gambar 4.1 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap nilai pH kombucha kopi .....	37
Gambar 4.2 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap total padatan terlarut kombucha kopi .....	39
Gambar 4.3 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap total asam tertitrasi kombucha kopi .....	41
Gambar 4.4 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap total asam tertitrasi kombucha kopi .....	43
Gambar 4.5 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap kadar alkohol kombucha kopi .....	45
Gambar 4.6 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap aktivitas antioksidan kombucha kopi .....	48
Gambar 4.7 Interaksi lama waktu fermentasi dan jenis proses terhadap kadar kafein kombucha kopi .....	51
Gambar 4.8 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap kadar asam klorogenat kombucha kopi .....	54
Gambar 4.9 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap rasa asam uji skoring kombucha kopi .....	56
Gambar 4.10 Interaksi lama fermentasi dan jenis proses terhadap rasa asam uji hedonik kombucha kopi .....	58

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Perlakuan Sampel.....	23
Tabel 3.2 Tingkat kesukaan panelis uji hedonik.....	30
Tabel 3.3 Kriteria uji skoring.....	31
Tabel 3.4 Desain Penelitian Tahap I.....	32
Tabel 3.5 Desain Penelitian Tahap II.....	34



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A.	
Data hasil nilai pH kombucha.....	A-1
Hasil analisis statistik ANOVA pH kombucha .....	A-1
Hasil uji lanjut untuk pH kombucha terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	A-2
Lampiran B.	
Data total padatan terlarut (°Brix) kombucha.....	B-1
Hasil analisis statistik ANOVA total padatan terlarut kombucha .....	B-1
Hasil uji lanjut untuk total padatan terlarut kombucha terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	B-2
Lampiran C.	
Data volume titrasi kombucha.....	C-1
Data nilai total asam tertitrasi (%) kombucha .....	C-1
Hasil analisis statistik ANOVA total asam tertitrasi kombucha.....	C-2
Hasil uji lanjut untuk total asam tertitrasi kombucha terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	C-2
Lampiran D.	
Data total bakteri asam laktat kombucha.....	D-1
Hasil analisis statistik ANOVA total bakteri asam laktat kombucha.....	D-3
Hasil uji lanjut untuk total bakteri asam laktat terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	D-3
Lampiran E.	
Data total alkohol kombucha.....	E-1
Hasil analisis statistik ANOVA total alkohol kombucha .....	E-3
Hasil uji lanjut untuk total alkohol terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	E-4
Lampiran F.	
Data aktivitas antioksidan kombucha .....	F-1
Hasil analisis statistik ANOVA nilai aktivitas antioksidan kombucha .....	F-9
Hasil uji lanjut untuk nilai aktivitas antioksidan terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	F-9
Lampiran G.	
Data total kafein kombucha .....	G-1
Hasil analisis statistik ANOVA nilai total kafein kombucha .....	G-1
Hasil uji lanjut untuk nilai total kafein terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	G-2
Lampiran H.	
Data total asam klorogenat kombucha.....	H-1

Hasil analisis statistik ANOVA nilai total asam klorogenat kombucha....	H-1
Hasil uji lanjut untuk nilai total asam klorogenat terhadap jenis proses pascapanen biji kopi arabika dan lama fermentasi .....	H-2

Lampiran I.

Contoh kuisisioner uji sensori kombucha .....	I-1
---	-----

Lampiran J.

Data hasil uji skoring warna kombucha.....	J-1
Data hasil uji skoring aroma kombucha .....	J-2
Data hasil uji skoring rasa pahit kombucha.....	J-3
Data hasil uji skoring rasa asam kombucha.....	J-4
Data hasil uji skoring rasa sepat kombucha.....	J-5
Statistik deskriptif hasil uji skoring kombucha .....	J-6
Hasil analisis statistik ANOVA terhadap uji skoring kombucha .....	J-6
Hasil uji lanjutan terhadap uji skoring rasa asam kombucha .....	J-7
Data hasil uji hedonik warna kombucha.....	J-8
Data hasil uji hedonik aroma kombucha .....	J-9
Data hasil uji hedonik rasa pahit kombucha.....	J-10
Data hasil uji hedonik rasa asam kombucha.....	J-11
Data hasil uji hedonik rasa sepat kombucha.....	J-12
Data hasil uji hedonik penerimaan secara keseluruhan kombucha .....	J-13
Statistik deskriptif hasil uji hedonik kombucha.....	J-14
Hasil analisis statistik ANOVA terhadap uji hedonik kombucha .....	J-14
Hasil uji lanjutan terhadap uji hedonik rasa asam kombucha.....	J-15

Lampiran K.

Laporan analisis uji kafein dan asam klorogenat kombucha .....	K-1
--	-----

Lampiran L.

Dokumentasi penelitian .....	L-1
------------------------------	-----