

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Batasan Masalah .....	5
C. Tujuan .....	5
D. Manfaat .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
A. Tinjauan Teori .....	7
B. Pengeringan biji kopi .....	7
C. Penyangraian biji kopi .....	10
D. Kontruksi mesin pengering dan penyangrai biji kopi .....	11
E. Deskripsi pengoperasian mesin pengering dan penyangrai kopi .....	14
F. Metode pengujian dan indicator mutu kopi pada pengeringan dan penyangraian .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>18</b>
A. Tempat Dan Waktu pelaksanaan .....	18
B. Alat Dan Bahan .....	18
C. Metodologi Penelitian .....	20
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>22</b>
A. Hasil pengujian penyangraian kopi .....	22
B. Hasil pengujian pengeringan kopi .....	22
C. Jumlah energi panas pada proses pengeringan dan penyangraian kopi .....	28
D. Laju perpindahan panas pada proses pengeringan kopi .....	29
E. Laju penurunan kadar air pada proses pengeringan kop .....	30
F. Laju perpindahan panas pada proses penyangraian kopi .....	30
G. Laju penurunan kadar air pada proses penyangraian kopi .....	31
H. Efek putaran tabung penyangrai .....	32
I. Standar mutu biji kopi .....	32
<b>BAB V</b> .....	<b>35</b>
A. KESIMPULAN .....	35
B. SARAN .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>37</b>