

## DAFTAR ISI

<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>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG MASALAH .....	1
B. IDENTIFIKASI MASALAH.....	1
C. PEMBATASAN MASALAH.....	1
D. RUMUSAN MASALAH.....	2
E. TUJUAN.....	2
F. MANFAAT.....	2
<b>BAB II TINJAU PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
A. KAJIAN TEORI .....	3
1. Kopi.....	3
2. Kopi Arabica di Kabupaten Humbang Hasundutan.....	3
3. Proses Produksi Kopi Bubuk .....	4
4. Pembubukan.....	5
5. Mesin Penggiling Biji Kopi .....	6
B. KAJIAN TERKAIT EFEKTIVITAS .....	6
1. Pengertian Efektivitas .....	6
2. Pengertian Efektivitas Menurut para Ahli .....	6
3. Aspek-Aspek Efektivitas .....	7
4. Kriteria Efektivitas.....	7
5. Efektivitas Mesin Penggiling Biji Kopi kepada Masyarakat .....	8
C. PENELITIAN YANG RELEVAN .....	9
1. Kadar Air .....	9
2. Kadar Lemak.....	10

3. Kadar Kafein.....	10
4. Evaluasi Sensori.....	11
5. Warna.....	12
6. Keasaman.....	12
7. Aroma.....	12
8. Rasa dan Penerimaan Keseluruhan.....	12
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>13</b>
A. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN.....	13
B. ALAT DAN BAHAN PENELITIAN.....	13
1. Alat.....	13
2. Bahan.....	13
C. GAMBAR UMUM KONTRUKSI MESIN.....	14
1. Poros.....	15
2. Mata Pisau Penggiling.....	16
D. PROSES PENGUJIAN.....	16
E. ALUR PENELITIAN.....	19
F. MATRIX PENELITIAN.....	19
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
A. KINERJA MESIN PENGGILING BIJI KOPI.....	20
1. Pengujian M500V724.....	20
2. Pengujian M500V853,5.....	21
3. Pengujian M5001373,3.....	22
B. PEMBAHASAN.....	23
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>26</b>
A. KESIMPULAN.....	26
B. SARAN.....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>29</b>