

## DAFTAR ISI

	Hal
Lembar Motto.....	i
Lembar Persembahan .....	i
Lembar Pengesahan .....	ii
Riwayat Hidup .....	iii
Halaman Pernyataan Orinalitas.....	iv
Halaman Persetujuan Publikasi.....	v
Abstrak .....	vi
<i>Abstract</i> .....	vii
Kata Pengantar .....	viii
Daftar Isi.....	x
Daftar Gambar.....	xiii
Daftar Tabel .....	xiv
Daftar Lampiran.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Rumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
1.7 Definisi Operasional.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
2.1 Buah Kopi .....	6
2.1.1 Kopi Arabika ( <i>Coffea arabica</i> L.).....	6
2.1.2 Klasifikasi Kopi Arabika ( <i>Coffea arabica</i> L.) .....	7
2.1.3 Morfologi Kopi Arabika ( <i>Coffea arabica</i> L.).....	7
2.2 Pengolahan Pasca Panen .....	7
2.2.1 Pengolahan Kopi Kering.....	8
2.2.2 Pengolahan Kopi Basah .....	8

2.3 Pengolahan Biji Kopi Hijau ( <i>Green bean</i> ).....	10
2.3.1 Penyangraian.....	10
2.3.2 Penggilingan.....	11
2.3.3 Penyeduhan .....	11
2.4 Minuman Probiotik .....	12
2.5 Bakteri Asam Laktat .....	12
2.5.1 <i>Lactobacillus casei</i> .....	13
2.6 Teknologi Fermentasi Kopi.....	13
2.7 Cita Rasa Kopi .....	15
2.8 Hipotesis.....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	17
3.2 Jenis Penelitian.....	17
3.3 Populasi dan Sampel .....	17
3.4 Variabel Penelitian.....	17
3.5 Desain Penelitian.....	18
3.6 Instrumen Penelitian.....	19
3.6.1 Alat.....	19
3.6.2 Bahan.....	19
3.7 Teknik Pengumpulan Data.....	20
3.7.1 Pengumpulan Data Primer .....	20
3.7.2 Pengumpulan Data Sekunder .....	20
3.8 Prosedur Penelitian.....	20
3.8.1 Isolasi Bakteri dari Minuman Probiotik .....	20
3.8.2 Perhitungan Jumlah Koloni Bakteri .....	20
3.8.3 Pembuatan Kultur Starter .....	20
3.8.4 Pengolahan Kopi Pasca Panen .....	21
3.8.5 Pengukuran pH fermentasi .....	21
3.8.6 Pengujian Kadar Air.....	21
3.8.7 Pengujian Kadar Kafein .....	22
3.8.8 Pengujian Cita Rasa .....	23

3.9 Analisis Data .....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	26
4.1.1 pH fermentasi.....	26
4.1.2 Kadar Air.....	29
4.1.3 Kadar Kafein.....	29
4.1.4 Cita Rasa Kopi .....	36
4.2 Pembahasan.....	45
4.2.1 pH Fermentasi .....	45
4.2.2 Kadar Air.....	46
4.2.3 Kadar Kafein.....	47
4.2.4 Cita Rasa .....	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>51</b>
5.1 Kesimpulan .....	51
5.2 Saran.....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>55</b>

