

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Menyangrai kopi secara tradisional	7
Gambar 2. Mesin kopi modern	8
Gambar 3. Mesin pengering dan penyangrai kopi	12
Gambar 4. Thermostat	18
Gambar 5. Moisture meter	19
Gambar 6. Diagram Alir Penelitian	20
Gambar 7. Biji kopi setelah disangrai diukur nilai kadar air sebesar 2%	23
Gambar 8. Biji kopi setelah disangrai diukur nilai kadar air sebesar 1%	23
Gambar 9. Biji kopi setelah disangrai diukur nilai suhu sebesar 30.9°C	23
Gambar 10. Biji kopi setelah disangrai diukur nilai suhu sebesar 31,8°C.....	24
Gambar 11. Biji kopi sebelum dikeringkan dengan nilai kadar air 50 %	27
Gambar 12. Biji kopi setelah dikeringkan diukur nilai kadar air sebesar 12 %.....	27
Gambar 13. Biji kopi setelah dikeringkan diukur nilai kadar air sebesar 12 %.....	27
Gambar 14. Biji kopi setelah dikeringkan diukur nilai kadar air sebesar 12 %.....	28
Gambar 15. keadaan suhu pada ruang pengeringan kopi	28
Gambar 16. Ilustrasi proses pengeringan.....	30

THE
Character Building
UNIVERSITY