

DAFTAR ISI

	<i>Hal</i>
LEMBAR PENGESAHAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	V
ABSTRAK	vii
ABSTRCT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Ruang Lingkup	3
1.4. Rumusan Masalah	3
1.5. Batasan masalah	4
1.6. Tujuan Penelitian	4
1.7. Manfaat Penelitian	4
1.8. Defenisi Operasional	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kopi	6
2.2. Kopi Arabika Sigarar Utang	9
2.2.1. Asal Usul Kopi Arabika Sigarar Utang	9
2.2.2. Morfologi Tanaman kopi Arabika Sigarar Utang	10
2.3. Kulit Kopi	11
2.4. Fermentasi	12
2.4.1. Defenisi Fermentasi	12

2.4.2. Faktor-Faktor Mepengharui Fermentasi	13
2.4.3. Fermentasi Asam Asetat	16
2.5. Cascara	18
2.6. Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1. Waktu Dan Tempat Penelitian	21
3.2. Populasi Dan sampel	21
3.3. Variabel Penelitian	21
3.4. Defenisi Operasional	22
3.5. Instrument Penelitian	22
3.5.1. Alat	22
3.5.2. Bahan	22
3.6. Teknik Pengumpulan Data	22
3.7. Rancangan Penelitian	23
3.8. Prosedur Penelitian	24
3.9. Pengamatan Parameter	26
3.10. Analisis Data	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Hasil Penelitian	41
4.1.1. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap kadar Protein	41
4.1.2. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Serat Kasar	42
4.1.3. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Karbohidrat	43
4.1.4. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap kadar Lemak Total	44
4.2. Pembahasan	45
4.2.1. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap kadar Protein	45

4.2.2. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Serat Kasar	46
4.2.3. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Karbohidrat	47
4.2.4. Pengaruh Kadar Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap kadar Lemak Total	47
4.2.5. Uji BNT	50
4.2.6. Uji Korelasi.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1.Kesimpulan	50
5.2.Saran	50
LAMPIRAN	43
DAFTAR PUSTAKA	49

