

DAFTAR ISI

JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Pendahuluan`	4
2.2. <i>Chemesthesi</i> , Aromadan Rasa Dalam Kopi	4
2.3. Hipotesis	6
BAB III DASAR TOERI	7
3.1 Kopi	7
3.2 Metode Seduh Dingin	9
3.3 Organoleptik	10
3.4 Kromatografi Cair Kinerja Tinggi	11
3.5 Kafein	19
3.6 Asam Sitrat	20
BAB IV METODOLOGI	22
4.1 Alat	22
4.2 Bahan	22
4.3 Cara Kerja	22
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	25
5.1 Metode Seduh Dingindan Analisis Kualitatif	25

5.1.1 <i>Colddrip</i>	26
5.1.2 <i>Coldbrew</i>	28
5.2 Analisis Kuantitatif Senyawa Kafein dan AsamSitrat	30
DAFTAR PUSTAKA	34
Lampiran	36



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Faktor yang mempengaruhi kompleksitas rasa dari proses penanaman sampai ke penyajian	5
Gambar 2. Perbedaan Biji Kopi Arabika dan Robusta	8
Gambar 3 . Peta Rasa Sensor Lidah	10
Gambar 4. Skema Alat Kromatografi Cair Kinerja Tinggi	11
Gambar 5. Skema Proses Injeksi Sampel Pada KCKT	13
Gambar 5 Struktur senyawa kafein	19
Gambar 6. Struktur Kimia Asam Sitrat.....	20
Gambar 7. Proses <i>colddrip</i>	23
Gambar 8. Proses <i>coldbrew</i>	23
Gambar 9.Kepekaan panelis terhadap rasa <i>colddrip</i>	26
Gambar 10.Trend puncak sampel <i>Colddrip</i> Menggunakan HPLC.....	27
Gambar 11. Kepekaan panelis terhadap rasa <i>coldbrew</i>	28
Gambar 12. Trend puncak <i>Coldbrew</i> menggunakan HPLC	29
Gambar 13. Kurva kalibrasi standar asam sitrat	30
Gambar 14. Kurva kalibrasi standar kafein.....	31
Gambar 15. Perbandingan Konsentrasi Senyawa Kafein	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi senyawa kimia dalam kopi.....	9
Tabel 2. Macam Macam Detektor Dan Karakteristiknya	16

