



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Teknik Pengumpulan Data	3
2.4 Prosedur Kerja Pengendalian Suhu dan Waktu Penyangraian, serta Analisis Sifat Fisiko-Kimia	3
2.5 Analisis Data	7
III KEADAAN UMUM INSTANSI	9
3.1 Sejarah Instansi	9
3.2 Tugas dan Fungsi	9
3.3 Visi dan Misi	9
3.4 Struktur Organisasi	10
3.5 Ketenagakerjaan	11
3.6 Produk	11
IV PROSES PRODUKSI KOPI ROBUSTA	12
4.1 Bahan Baku Utama	12
4.2 Proses Pengolahan	13
V PENGARUH SUHU DAN WAKTU PENYANGRAIAN TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA KOPI ROBUSTA	19
5.1 Bobot Susut	20
5.2 pH	21
5.3 Total Padatan Terlarut	21
5.4 Warna	21
5.5 Kadar Air	22
5.6 Kadar Abu	22
5.7 Aktivitas Antioksidan	23
5.8 Optimasi Suhu dan Lama Waktu Penyangraian	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	41





## DAFTAR TABEL

1	Pengaruh waktu penyangraian 7 menit dengan berbagai tingkat suhu penyangraian terhadap sifat fisiko-kimia kopi robusta	19
2	Pengaruh suhu penyangraian 200°C dengan berbagai tingkat waktu penyangraian terhadap sifat fisiko-kimia kopi robusta	20

## DAFTAR GAMBAR

1	Mesin sangrai probat BRZ 2 propan-werke	4
2	pH meter hanna instruments HI 2550	4
3	Refractometer Milwaukee MA871	5
4	Chromameter Hunterlab Miniscan EZ	5
5	Oven JP Selecta	6
6	Tanur Ney Vulcan D-550	6
7	Spectrophotometer Thermo Scientific Genesis 10S UV-VIS	7
8	Diagram alir tahapan penyangraian dan analisis fisiko-kimia	8
9	Logo Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar	9
10	Produk olahan kopi	11
11	Produk olahan kakao	11
12	Struktur anatomi buah kopi	13
13	Mesin <i>Pulping</i>	14
14	Proses pengeringan biji kopi	15
15	Mesin <i>Huller</i>	15
16	Mesin <i>Roasting</i>	16
17	Mesin <i>Grinding</i>	17
18	Diagram alir pengolahan kopi bubuk (metode basah)	18

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Sejarah Perjalanan Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar	31
2	SNI 8964:2021 Kopi Sangrai dan Kopi Bubuk	31
3	Data Pengujian Bobot Susut Biji Kopi Robusta	32
4	Data Pengujian pH Ekstrak Kopi Robusta	32
5	Data Pengujian Total Padatan Terlarut Ekstrak Kopi Robusta	33
6	Data Pengujian Warna Bubuk Kopi Robusta	33
7	Data Pengujian Kadar Air Bubuk Kopi Robusta	34
8	Data Pengujian Kadar Abu Bubuk Kopi Robusta	36
9	Data Pengujian Aktivitas Akntioksidan Ekstrak Kopi Robusta	38

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

