



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan data	3
2.3 Prosedur Kerja	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	7
3.1 Sejarah	7
3.2 Kegiatan Lembaga	7
3.3 Struktur Organisasi	7
3.4 Fungsi dan Tujuan	8
3.5 Visi dan Misi	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Aspek Produksi	10
4.2 Persentase Perubahan Analisis Mutu Kimia Kopi Bubuk	12
4.3 Analisis Kimia Berdasarkan Pengaruh Jenis Kopi dan Bulan Produksi	21
V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	47



DAFTAR TABEL

1	Persentase perubahan peningkatan atau penurunan dari bulan produksi Februari dan Maret	12
2	Pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar air	21
3	Pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar abu	22
4	Pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar protein	23
5	Pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar lemak	24
6	Pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap nilai pH	24
7	Pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap total padatan terlarut	25
8	Pengaruh jenis kopi dan bulan produksi terhadap antioksidan	26

DAFTAR GAMBAR

1	Struktur Organisasi	8
2	Analisis kadar Air	13
3	Perubahan peningkatan analisis kadar air kopi bubuk dari bulan produksi Maret ke Februari	13
4	Analisis kadar abu	14
5	Perubahan penurunan analisis kadar abu kopi bubuk dari bulan produksi Maret ke Februari	14
6	Analisis kadar protein metode kjeldahl	15
7	Perubahan peningkatan analisis kadar protein kopi bubuk dari bulan produksi Maret ke Februari	16
8	Analisis kadar lemak dengan metode <i>soxhlet</i>	16
9	Perubahan peningkatan analisis kadar lemak kopi bubuk dari bulan produksi Maret ke Februari	17
10	Analisis penetapan nilai pH	18
11	Perubahan peningkatan dan penurunan analisis pH kopi bubuk dari bulan produksi Maret ke Februari	18
12	Analisis Total Padatan Terlarut	19
13	Perubahan penurunan analisis total padatan terlarut kopi bubuk dari bulan produksi Maret ke Februari	19
14	Analisis Antioksidan	20
15	Perubahan peningkatan dan penurunan analisis antioksidan kopi bubuk dari bulan produksi Maret ke Februari	20

DAFTAR LAMPIRAN

1	Tahapan Proses Pengolahan Kopi Bubuk	35
2	Proses Pengolahan Kopi	36
3	SNI 8964:2021 tentang kopi sangrai dan kopi bubuk	38
4	Data Hasil Analisis Mutu Kimia	39
5	Data Analisis Kadar Air	39

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





6	Data Analisis Kadar Abu	40
7	Data Analisis Kadar Protein	40
8	Data Analisis Kadar Lemak	41
9	Data Analisis nilai pH	41
10	Data Analisis Total Padatan Terlarut	42
11	Data Analisis Antioksidan	42
12	Pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar air	43
13	Pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar abu	43
14	Pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar protein	44
15	Pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi terhadap kadar lemak	44
16	Pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi terhadap nilai pH	45
17	Pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi terhadap total padatan terlarut	45
18	Pengaruh antara jenis kopi dan bulan produksi terhadap antioksidan	46



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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.