# DAFTAR ISI

**ABSTRAK** ..... I
***ABSTRACT*** ..... II
**KATA PENGANTAR** ..... III
**DAFTAR ISI** ..... 1
**DAFTAR TABEL** ..... VI
**DAFTAR GAMBAR** ..... VII
**DAFTAR LAMPIRAN** ..... VIII
**BAB 1.** ..... 1
**PENDAHULUAN** ..... 1
**1.1. Latar belakang** ..... 1
**1.2. Rumusan masalah** ..... 5
**1.3. Tujuan** ..... 5
1.3.1. Tujuan umum ..... 5
1.3.2. Tujuan khusus ..... 5
**1.4. Manfaat** ..... 5
1.4.1. Manfaat umum ..... 5
1.4.2. Manfaat khusus ..... 5
**1.5. Kerangka konsep** ..... 6
**BAB 2.** ..... 7
**TINJAUAN PUSTAKA** ..... 7
**2.1. Kopi** ..... 7
**2.2. Kopi Arabika** ..... 7
**2.3. Kulit pepaya** ..... 9
**Metode fermentasi kopi arabika** ..... 10
**2.5. Uji Organoleptik** ..... 13
**2.6. pH** ..... 14
**2.7. Kafein** ..... 14
**BAB 3.** ..... 18
**METODE PENELITIAN** ..... 18
**3.1. Jenis Penelitian** ..... 18
**3.2. Waktu dan tempat** ..... 18
**3.3. Alat dan Bahan** ..... 18
**3.4. Variabel Penelitian** ..... 18

3.4.1. Variabel *independent* (variabel bebas) ..... 18
**3.4.2. Variabel *dependent* (terikat)** ..... 19
**3.5. Definisi operasional variabel** ..... 19
**3.6. Prosedur Penelitian** ..... 20
3.6.1. Persiapan kulit buah pepaya ..... 20
3.6.2. Proses fermentasi biji kopi ..... 20
3.6.3. Pembuatan bubuk kopi arabika ..... 20
**3.7. Uji organoleptik** ..... 20
**3.8. Uji derajat keasaman (pH) (AOAC, 2005)** ..... 21
3.9.1. Larutan standar ..... 21
3.9.2. Penentuan panjang gelombang maksimum ..... 21
3.9.3.Pembuatan larutan kurva kalibrasi ..... 21
3.9.4. Sampel uji ..... 21
**3.10. Penyajian data** ..... 22
**3.11. Metode analisis data** ..... 24
**BAB 4. HASIL** ..... 25
**4.1. Penilaian sensori** ..... 25
4. 1. 1. Aroma ..... 25
4. 1. 2. Warna ..... 26
4. 1. 3. Rasa ..... 26
4. 1. 4. Skor keseluruhan uji hedonik ..... 27
**4.2. pH** ..... 27
**4.3. Kadar kafein** ..... 28
**BAB 5** ..... 27
**Kesimpulan dan saran** ..... 27
**5.1. Kesimpulan** ..... 27
**5.2. Saran** ..... 27
**DAFTAR PUSTAKA** ..... 31
**LAMPIRAN** ..... 35
**1.1. Pembuatan larutan induk 1000 ppm** ..... 35
**1.2. Pengenceran larutan kurva baku** ..... 35
**2.1. Kadar air biji kopi arabika kering** ..... 35
**3.1. Dokumentasi penelitian** ..... 36