



**FORMULASI MADU KELAPA dan KOPI INSTAN PADA
PEMBUATAN MINUMAN FUNGSIONAL**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Strata Satu Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Tekonologi Pertanian Universitas Jember

oleh

Widian Januar Resa

NIM 061710101038

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER**

2011

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PEMBIMBING	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2	Per
masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.5 Manfaat Penelitian	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Kopi	4
2.1.1 Produksi kopi di Indonesia	5
2.1.2 Komposisi Kimia Kopi.....	6
2.1.3 Sifat kimia Kopi.....	9
2.2 Kelapa	10
2.3 Madu kelapa	11

2.4 Kopi instan	13
2.4 Pangan Fungsional	15
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Bahan dan Alat Penelitian	18
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.3 Metode Penelitian	18
3.3.1 Rancangan Penelitian.....	18
3.3.2 Analisis Data.....	19
3.3.3 Parameter Pengamatan.....	19
3.4 Prosedur Kerja	19
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	19
3.4.1.1 Pembuatan Madu Kelapa.....	19
3.4.1.2 Pembuatan Kopi Instan.....	20
3.4.2 Penelitian Utama.....	20
3.4.2.1 Formulasi Kopi Madu Kelapa.....	20
3.4 Prosedur Analisa	23
3.4.1 Uji Organoleptik.....	23
3.4.1 Warna Bubuk.....	23
3.4.1 Kelarutan Dalam Air.....	24
3.4.1 Kadar Air.....	24
3.4.1 Total Polifenol.....	24
3.4.1 Daya Antioksidan.....	25
3.4.1 Total Bakteri.....	26
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Uji Organoleptik	27
4.6.1 Uji Kesukaan Warna.....	27
4.6.2 Uji Kesukaan Rasa.....	28
4.6.3 Uji Kesukaan Aroma.....	29
4.6.2 Uji Kesukaan Keseluruhan.....	30
4.2 Warna	31
4.3 Kadar Air	35

4.4 Kelarutan dalam Air.....	36
4.5 Total Polifenol	37
4.6 Aktivitas Antioksidan	39
4.7 Total Mikroba	40
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Luas Areal dan Produksi Kopi di Indonesia	5
2.2 Komponen Kimia Biji Kopi	6
2.3 Hasil Analisis Proksimat Ampas Kelapa	13
2.4 Analisa Kopi Instan (113g)	15
4.1 Nilai C	31
4.2 Nilai L	32
4.3 Rerata Kadar Air	35
4.4 Rerata Kelarutan Dalam Air	36
4.5 Rerata Total Polifenol	38
4.6 Rerata Daya Antioksidan	39
4.7 Jumlah Mikroba Lactobachilus Ochidophilus	41

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Komposisi Buah Kopi	4
2.2 Rumus Bangun Kafein	7
3.1 Pembuatan Madu Kelapa	21
3.2 Pembuatan Kopi Instan	22
3.3 Formulasi Kopi Instan dan Madu Kelapa	22
3.4 Standar Asam Galat	25
3.5 Kurva Standar DPPH	26
4.1 Hasil Uji Kesukaan Warna	28
4.2 Kopi Madu Kelapa	28
4.3 Hasil Uji Kesukaan Rasa	29
4.4 Hasil Uji Kesukaan Aroma	30
4.5 Hasil Uji Kesukaan Keseluruhan	31
4.6 Nilai C pada Kopi Madu Kelapa Instan	32
4.7 Nilai L pada Kopi Madu Kelapa Instan	33
4.8 Kopi Madu Kelapa Instan dengan Berbagai Formulasi	34
4.9 Kadar Air Kopi Madu Kelapa Instan	35
4.10 Kelarutan dalam Air Kopi Madu Kelapa Instan	37
4.11 Total Polifenol Kopi Madu Kelapa Instan	38
4.12 Daya Antioksidan Kopi Madu Kelapa Instan	40

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Hasil Uji warna	47
2. Hasil Uji Kadar Air	47
3. Hasil Uji Kelarutan Dalam Air	48
4. Hasil Uji Total Polifenol	48
5. Hasil Uji Daya Antioksidan	48
6. Kopi Madu Kelapa Instan	49
6. Minuman Kopi Madu Kelapa Instan.....	50