

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN KARYA TULIS ILMIAH.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN LAPORAN TUGAS AKHIR	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR RUMUS	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Suspensi	6
2.1.1 Karakteristik Suspensi Yang Baik.....	6
2.1.2 Parameter Evaluasi Suspensi.....	6
2.2 Mucilago.....	10
2.3 Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	11
2.3.1 Asal dan Komposisi.....	11
2.3.2 Toksonomi Kopi (<i>Coffea arabica</i>).....	11
2.3.3 Morfologi Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	12
2.3.4 Sifat Fungsional dan Potensi Sebagai Eksi-pien	13
2.4 Kerangka Teori	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1 Kerangka Konsep	15
3.2 Hipotesis	15

3.3	Jenis dan Desain Penelitian	15
3.4	Populasi dan Sampel	16
3.4.1	Populasi	16
3.4.2	Sampel	16
3.5	Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.5.1	Tempat.....	16
3.5.2	Waktu	16
3.6	Definisi Operasional	16
3.7	Pengumpulan Data	20
3.8	Determinasi Tanaman	20
3.8.1	Penyiapan dan Pembuatan Mucilago	20
3.9	Pengujian Suspensi	21
3.9.1	Formulasi Sediaan Suspensi Mucilago Kopi	21
3.9.2	Pengujian Organoleptik	21
3.9.3	Pengujian pH.....	21
3.9.4	Pengujian Viskositas atau Kekentalan	22
3.9.5	Pengujian Moisture Content	22
3.9.6	Pengujian FTIR	23
3.9.7	Uji Sedimentasi	23
3.9.8	Uji Redispersibilitas	23
3.10	Pengolahan Data	24
3.11	Analisis Data	24
BAB IV HASIL PENELITIAN		25
4.1	Determinasi Tanaman.....	25
4.2	Pembuatan Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	25
4.3	Evaluasi Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	26
4.4	Evaluasi Formulasi Suspensi Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	28
BAB V PEMBAHASAN		30
5.1	Determinasi Tanaman.....	30
5.2	Pembuatan Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	30
5.3	Evaluasi Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	32
5.4	Formulasi Suspensi Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	40
5.5	Evaluasi Formulasi Suspensi Mucilago Kopi (<i>Coffea arabica</i>)	41
5.5.1	Uji Organoleptik	41

5.5.2	Uji pH.....	42
5.5.3	Uji Viskositas	43
5.5.4	Uji Sedimentasi	44
5.5.5	Uji Redispersibilitas	46
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		48
6.1	Kesimpulan	48
6.2	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA		49
LAMPIRAN.....		53
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....		59