

LAMPIRAN

Lampiran 1. Halaman bukti bimbingan



PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
KAMPUS : Jl.Dukuh Menanggal XII, Telp.(031)8281183, 8281181, Surabaya 60234

FORM SKBIO.05

BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Krisna Firmansyah
NIM : 192500024
Judul Skripsi : Analisa Optimasi Proses Pada Produk Olahan Kopi Arabika (*Arabica coffea*) Menggunakan Metode Seduh Dingin (*Cold brew*)
Dosen Pembimbing I : Vivin Andriani, S.Si., M.Sc

No	Tanggal	Materi Bimbingan	Pembimbing
1.	08-05-2023	Bimbingan BAB 5	dh
2.	22-05-2023	Konsultasi Revisi BAB 5	dh
3.	05-06-2023	Bimbingan BAB 6	dh
4.	13-06-2023	Konsultasi Revisi BAB 6	dh
5.	21-06-2023	Revisi BAB 6	dh
6	27-06-2023	Bimbingan BAB 5-6	dh
7.	05-07-2023	Revisi Bimbingan BAB 5-6 dan 7	dh
8.	07-07-2023	ACC Revisi BAB 5-6 dan 7	dh
9.	5-08-2023	ACC Bimbingan SKRIPSI	dh



Dosen Pembimbing I,

Vivin Andriani, S.Si., M.Sc
NIP. 1602768/DY

Lampiran 2. Halaman persetujuan perbaikan



PROGRAM STUDI BIOLOGI
 FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
 UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
 KAMPUS : Jl.Dukuh Menanggal XII, Telp.(031)8281163, 8281161, Surabaya 60234

FORM SKBIO.09

PERSETUJUAN PERBAIKAN SKRIPSI

Dosen Pembimbing dan Penguji dibawah ini telah menyetujui atas perbaikan naskah skripsi yang dilakukan oleh:

Nama : Krisna Firmansyah
 NIM : 192500024
 Prodi : Biologi
 Judul : Analisa Optimasi Proses Pada Produk Olahan Kopi Arabika
 (*Arabica coffea*) Menggunakan Metode Seduh Dingin (*Cold brew*)

DOSEN PEMBIMBING

No	Nama	Tanda tangan	Tanggal Persetujuan
1	Vivin Andriani, S.Si, M.Si.		9 Agustus 2023

DOSEN PENGUJI

No	Nama	Tanda tangan	Tanggal Persetujuan
2	Ir. Susie Amilah, M.Si.		9 Agustus 2023

*Catatan:

Naskah skripsi dapat digandakan dan dijilid, apabila mahasiswa yang bersangkutan telah mendapat persetujuan dari dosen pembimbing dan dosen penguji.

Lampiran 3. Dokumentasi**proses roasting****penimbangan bean****proses
peleburan/pendinginan pasca
roasting****suhu roasting**



kopi percobaan



proses penggilingan/grinding



penakaran serbuk pasca grinding



label bean



hasil perawatan serbuk
kopi dan pemasukan
kedalam tabung
percobaan menggunakan
teknik natural brew



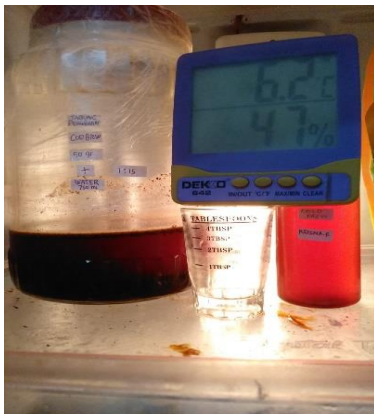
coldbrew dengan teknik
immersion menggunakan
perbandingan 1:15



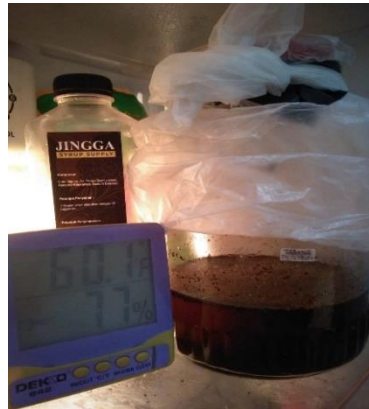
pencampuran/proses awal ekstraksi



penutupan tabung percobaan dengan rapat agar proses ekstraksi baik dan sempurna



pengaturan suhu ciler



proses ekstraksi



cuping pengujian kepada
penulis





UJI ORGANOLEPTIK

Kuesioner penilaian *coldbrew* dengan taraf *grindsiz*e, suhu, dan lama ekstraksi berbeda.

1. *Acidity* pada gelas 1 (...) gelas 2 (...) gelas 3 (...)

0-35 = Kurang

35-65 = Asam

65-100 = Sangat Asam

2. *Sweetnes* pada gelas 1 (...) gelas 2 (...) gelas 3 (...)

0-35 = Kurang

35-65 = Manis

65-100 = Sangat Manis

3. *Body* pada gelas 1 (...) gelas 2 (...) gelas 3 (...)

0-35 = Kurang

35-65 = Kental

65-100 = Sangat Kenal

4. *aftertaste* pada gelas 1 (...) gelas 2 (...) gelas 3 (...)

0-35 = Kurang

35-65 = Tajam

65-100 = Sangat Tajam

Lampiran 4. Hasil Analisa Data SPSS

Acidity

	Sum Of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Group	21310,16	1	21310,16	1677,189	1,6130
Within Group	432	34	12,70588		
Total	21742,16	35			

Sweetness

	Sum Of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Group	27000	1	27000	223,93	1,590
Within Group	4099,422	34	120,57		
Total	31099,94	35			

Body

	Sum Of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Group	27073,9	1	27073,96	215,0705	2,890.
Within Group	4280,06	34	125,8842		
Total	31354.02	35			

Aftertaste

	Sum Of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Group	21310,1	1	21310,1	1677,189	1,610.
Within Group	432	34	12,70588		
Total	21742,16	35			