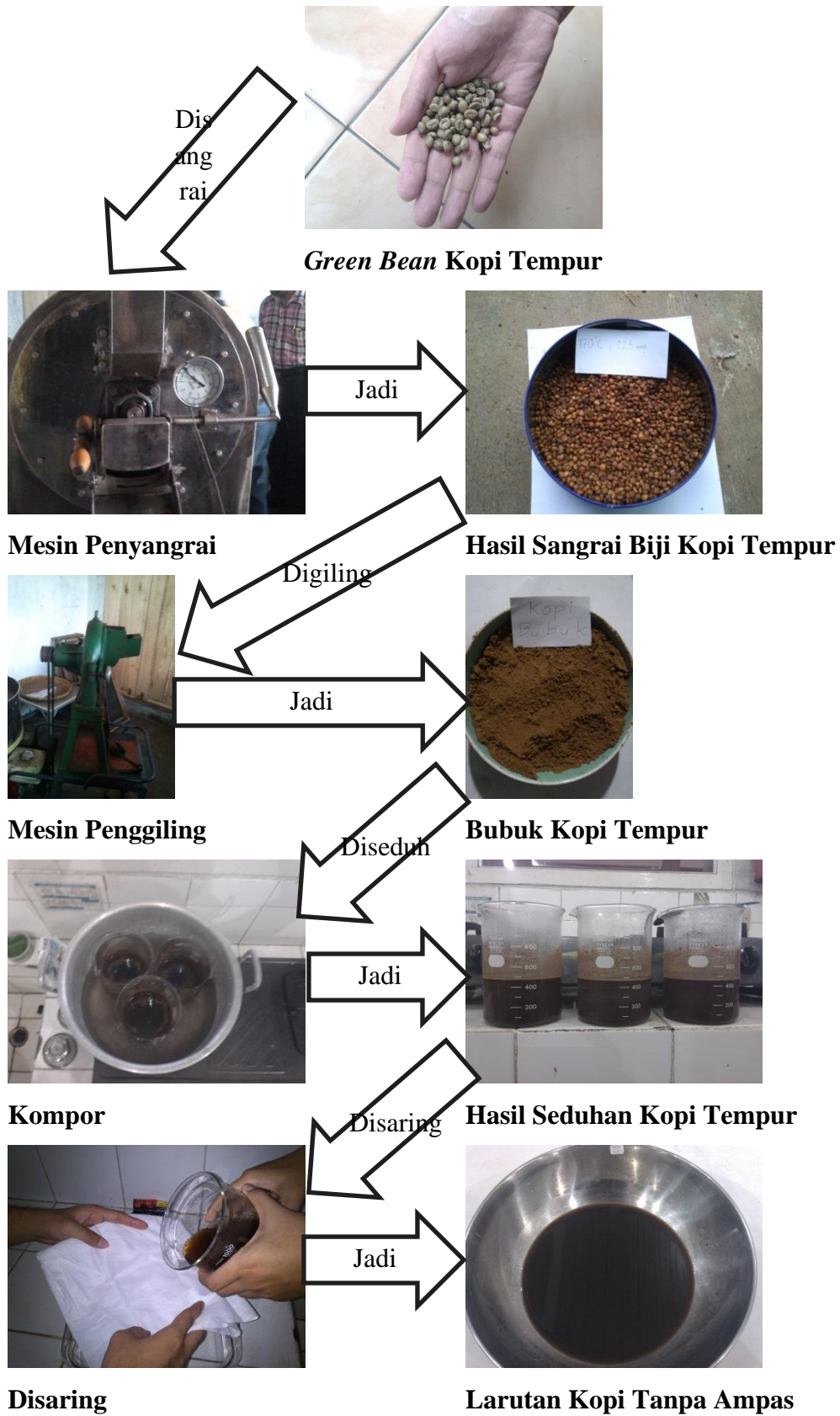
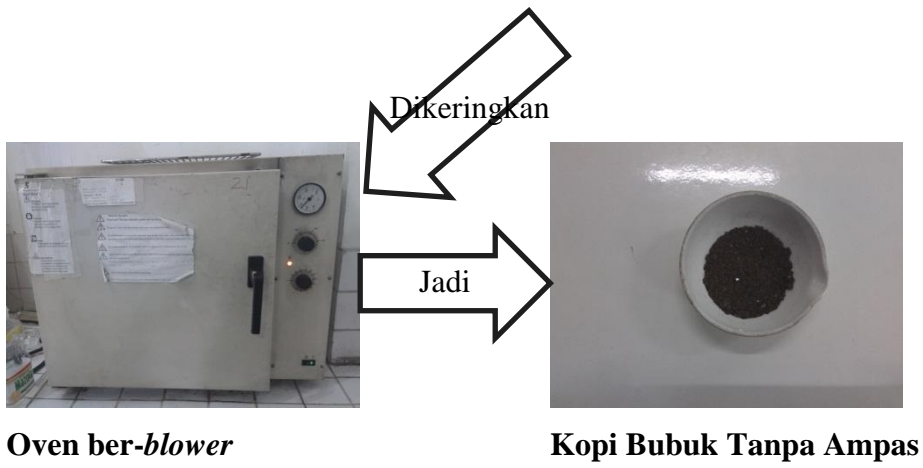


**LAMPIRAN 1. Proses Pembuatan Kopi Tanpa Ampas**





## LAMPIRAN2. Pengujian Sensori

### 2.1. *Worksheet Uji Rating*Kopi Bubuk Tanpa Ampas

#### *Worksheet Uji Rating*

Tanggaluji:

JenisSampel: Bubuk Kopi Tanpa Ampas

#### Identifikasisampel

#### Kode

Bubuk kopi tanpa ampas dengan kalor pengeringan120,90 JA

Bubuk kopi tanpa ampas dengan kalor pengeringan 217,62 J

B

Bubuk kopi tanpa ampas dengan kalor pengeringan 362,70 J

C

Bubuk kopi tanpa ampas komersial (kontrol)

D

#### Kode Kombinasi Urutan Penyajian:

ABCD = 1	BADC = 11	DBAC = 21	BACD = 31	CBAD = 41
ABDC = 2	BDCA = 12	DBCA = 22	BCDA = 32	CBDA = 42
ACBD = 3	CDAB = 13	DCAB = 23	BCAD = 33	DABC = 43
ACDB = 4	CDBA = 14	DCBA = 24	BDAC = 34	DACB = 44
ADCB = 5	CABD = 15	ABCD = 25	BADC = 35	DBAC = 45
ADBC = 6	CADB = 16	ABDC = 26	BDCA = 36	DBCA = 46
BACD = 7	CBAD = 17	ACBD = 27	CDAB = 37	DCAB = 47
BCDA = 8	CBDA = 18	ACDB = 28	CDBA = 38	DCBA = 48
BCAD = 9	DABC = 19	ADCB = 29	CABD = 39	ABCD = 49
BDAC = 10	DACB = 20	ADBC = 30	CADB = 40	ABDC = 50

#### Penyajian:

<i>Booth</i>	<i>Panelis</i>	<i>KodeSampel</i> <sup>UrutanPenyajian</sup>
I	#1	747873577559 <sup>1</sup>
II	#2	485 614676 461 <sup>2</sup>
III	#3	526633595223 <sup>3</sup>
IV	#4	194 792991256 <sup>4</sup>
I	#5	694918768857 <sup>5</sup>
II	#6	437874499373 <sup>6</sup>
III	#7	362248225446 <sup>7</sup>
IV	#8	683811569762 <sup>8</sup>
I	#9	725632879392 <sup>9</sup>
II	#10	536137985959 <sup>10</sup>
III	#11	214326683197 <sup>11</sup>

IV	#12	948751586514 <sup>12</sup>
I	#13	444225151171 <sup>13</sup>
II	#14	114222233184 <sup>14</sup>
III	#15	376633871375 <sup>15</sup>
IV	#16	793847161196 <sup>16</sup>
I	#17	949559526549 <sup>17</sup>
II	#18	625662684291 <sup>18</sup>
III	#19	956352345531 <sup>19</sup>
IV	#20	838475457927 <sup>20</sup>
I	#21	417714769882 <sup>21</sup>
II	#22	681938458171 <sup>22</sup>
III	#23	829267638512 <sup>23</sup>
IV	#24	940323626519 <sup>24</sup>
I	#25	926874792437 <sup>25</sup>
II	#26	363463155136 <sup>26</sup>
III	#27	784611145574 <sup>27</sup>
IV	#28	452874293289 <sup>28</sup>
I	#29	295368 949797 <sup>29</sup>
II	#30	847712351585 <sup>30</sup>
III	#31	162 919 348 733 <sup>31</sup>
IV	#32	449 154 818 333 <sup>32</sup>
I	#33	938 215 272 164 <sup>33</sup>
II	#34	387 345 889 658 <sup>34</sup>
III	#35	721 861 487 926 <sup>35</sup>
IV	#36	486 314 688 663 <sup>36</sup>
I	#37	746 222 478 636 <sup>37</sup>
II	#38	122 169 919 946 <sup>38</sup>
III	#39	595 237 152 885 <sup>39</sup>
IV	#40	872 159 646 397 <sup>40</sup>
I	#41	214 841 314 478 <sup>41</sup>
II	#42	927 223 533 582 <sup>42</sup>
III	#43	957 821 585 451 <sup>43</sup>
IV	#44	791 795 369 774 <sup>44</sup>
I	#45	874 119 122 557 <sup>45</sup>
II	#46	431 426 788 875 <sup>46</sup>
III	#47	958 232 439 537 <sup>47</sup>
IV	#48	282 441 784 258 <sup>48</sup>
I	#49	786 692 969 316 <sup>49</sup>
II	#50	644 863 747 123 <sup>50</sup>

---

**KodeSampel:**

Sampel A	847	295	452	784	363	926	519	638	171	769	475	352	291
	526	847	633	184	151	514	326	985	879	762	248	437	694
	194	526	485	747	919	333	272	658	861	663	478	946	237
	159	314	582	821	795	122	875	439	258	786	644		
Sampel B	351	797	289	145	463	874	626	512	938	714	927	345	662
	559	196	871	233	171	948	214	536	725	683	362	499	857
	256	595	614	873	162	449	938	387	721	486	636	919	152

---

---

	397	841	223	585	774	119	426	537	784	692	863		
Sampel C	585	949	874	611	136	792	323	267	458	882	457	531	625
	949	793	376	114	444	586	197	959	632	811	225	373	768
	792	633	461	577	348	154	215	889	926	688	746	122	595
	873	214	937	451	369	557	788	232	441	969	123		
Sampel D	712	368	293	574	155	437	946	829	681	417	838	956	684
	549	161	375	222	225	751	683	137	392	569	446	874	918
	991	222	676	559	733	818	164	345	487	314	222	169	885
	646	478	533	957	791	874	431	958	282	316	747		

---

## 2.2. *Scoresheet Uji Rating Bubuk Kopi Tanpa Ampas*

### UJI RATING

Nama : Tanggal:

Produk : Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Atribut : Warna

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 4 jenis sampel Kopi Seduh Tanpa Ampas. Amati sampel secara berurutan dari **kiri** ke **kanan**, lihat satu persatu. Setelah mengamati semua sampel, anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Beri nilai pada sampel sesuai dengan pilihan berikut: 1. **Coklat Muda** 2. **Coklat** 3. **Coklat Tua** 4. **Coklat Kehitaman** 5. **Hitam**

Kode Sampel	Rating (boleh ada yang sama)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

### UJI RATING

Nama : Tanggal:

Produk : Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Atribut : Aroma

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 4 jenis sampel Kopi Seduh Tanpa Ampas. Hirup aroma sampel secara berurutan dari **kiri** ke **kanan**, rasakan masing-masing. Setelah menghirup semua aroma sampel, anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Beri nilai pada sampel sesuai dengan pilihan berikut: 1. **Selain Aroma Kopi** 2. **Aroma Kopi Tidak Kuat** 3. **Aroma Kopi Agak Kuat** 4. **Aroma Kopi Kuat** 5. **Aroma Kopi Sangat Kuat**

Kode Sampel	Rating (boleh ada yang sama)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

### UJI RATING

Nama : Tanggal:

Produk : Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Atribut : *Overall*

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 4 jenis sampel Kopi Seduh Tanpa Ampas. Setelah memberikan rating dari segi rasa,

aroma, dan warna and diminta untuk mengurutkan sampel dari segi keseluruhan/*overall*

(rasa, aroma, dan warna). Setelah mengamati semua sampel, anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Beri nilai pada sampel sesuai dengan

pilihan berikut: 1. **Selain Karakter Kopi** 2. **Karakter Kopi Tidak Kuat** 3. **Karakter Kopi Agak Kuat** 4. **Karakter Kopi Kuat** 5. **Karakter Kopi Sangat**

**Kuat**

**Kode Sampel** **Rating (boleh ada yang sama)**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Terima kasih**

### 2.3. Worksheet Uji Rating Kopi Seduh Tanpa Ampas

#### Worksheet Uji Rating

Tanggal uji:

Jenis Sampel: Seduhan Kopi Tanpa Ampas

Identifikasi sampel	Kode
Seduhan kopi tanpa ampas dengan kalor pengeringan 120,90 J	A
Seduhan kopi tanpa ampas dengan kalor pengeringan 217,62 J	B
Seduhan kopi tanpa ampas dengan kalor pengeringan 362,70 J	C
Seduhan kopi tanpa ampas komersial (kontrol)	D

#### Kode Kombinasi Urutan Penyajian:

ABCD = 1	BADC = 11	DBAC = 21	BACD = 31	CBAD = 41
ABDC = 2	BDCA = 12	DBCA = 22	BCDA = 32	CBDA = 42
ACBD = 3	CDAB = 13	DCAB = 23	BCAD = 33	DABC = 43
ACDB = 4	CDBA = 14	DCBA = 24	BDAC = 34	DACB = 44
ADCB = 5	CABD = 15	ABCD = 25	BADC = 35	DBAC = 45
ADBC = 6	CADB = 16	ABDC = 26	BDCA = 36	DBCA = 46
BACD = 7	CBAD = 17	ACBD = 27	CDAB = 37	DCAB = 47
BCDA = 8	CBDA = 18	ACDB = 28	CDBA = 38	DCBA = 48
BCAD = 9	DABC = 19	ADCB = 29	CABD = 39	ABCD = 49
BDAC = 10	DACB = 20	ADBC = 30	CADB = 40	ABDC = 50

#### Penyajian:

Booth	Panelis	Kode Sampel	Urutan Penyajian
I	#1	747 873577559 <sup>1</sup>	
II	#2	485 614676 461 <sup>2</sup>	
III	#3	526633595223 <sup>3</sup>	
IV	#4	194 792991256 <sup>4</sup>	
I	#5	694918768857 <sup>5</sup>	
II	#6	437874499373 <sup>6</sup>	
III	#7	362248225446 <sup>7</sup>	
IV	#8	683811569762 <sup>8</sup>	
I	#9	725632879392 <sup>9</sup>	
II	#10	536137985959 <sup>10</sup>	
III	#11	214326683197 <sup>11</sup>	
IV	#12	948751586514 <sup>12</sup>	
I	#13	444225151171 <sup>13</sup>	
II	#14	114222233184 <sup>14</sup>	



III	#15	376633871375 <sup>15</sup>
IV	#16	793847161196 <sup>16</sup>
I	#17	949559526549 <sup>17</sup>
II	#18	625662684291 <sup>18</sup>
III	#19	956352345531 <sup>19</sup>
IV	#20	838475457927 <sup>20</sup>
I	#21	417714769882 <sup>21</sup>
II	#22	681938458171 <sup>22</sup>
III	#23	829267638512 <sup>23</sup>
IV	#24	940323626519 <sup>24</sup>
I	#25	926874792437 <sup>25</sup>
II	#26	363463155136 <sup>26</sup>
III	#27	784611145574 <sup>27</sup>
IV	#28	452874293289 <sup>28</sup>
I	#29	295368 949797 <sup>29</sup>
II	#30	847712351585 <sup>30</sup>
III	#31	162 919 348 733 <sup>31</sup>
IV	#32	449 154 818 333 <sup>32</sup>
I	#33	938 215 272 164 <sup>33</sup>
II	#34	387 345 889 658 <sup>34</sup>
III	#35	721 861 487 926 <sup>35</sup>
IV	#36	486 314 688 663 <sup>36</sup>
I	#37	746 222 478 636 <sup>37</sup>
II	#38	122 169 919 946 <sup>38</sup>
III	#39	595 237 152 885 <sup>39</sup>
IV	#40	872 159 646 397 <sup>40</sup>
I	#41	214 841 314 478 <sup>41</sup>
II	#42	927 223 533 582 <sup>42</sup>
III	#43	957 821 585 451 <sup>43</sup>
IV	#44	791 795 369 774 <sup>44</sup>
I	#45	874 119 122 557 <sup>45</sup>
II	#46	431 426 788 875 <sup>46</sup>
III	#47	958 232 439 537 <sup>47</sup>
IV	#48	282 441 784 258 <sup>48</sup>
I	#49	786 692 969 316 <sup>49</sup>
II	#50	644 863 747 123 <sup>50</sup>

---

KodeSampel:

Sampel A	847	295	452	784	363	926	519	638	171	769	475	352	291
	526	847	633	184	151	514	326	985	879	762	248	437	694
	194	526	485	747	919	333	272	658	861	663	478	946	237
	159	314	582	821	795	122	875	439	258	786	644		
Sampel B	351	797	289	145	463	874	626	512	938	714	927	345	662

---

	559	196	871	233	171	948	214	536	725	683	362	499	857
	256	595	614	873	162	449	938	387	721	486	636	919	152
	397	841	223	585	774	119	426	537	784	692	863		
Sampel C	585	949	874	611	136	792	323	267	458	882	457	531	625
	949	793	376	114	444	586	197	959	632	811	225	373	768
	792	633	461	577	348	154	215	889	926	688	746	122	595
	873	214	937	451	369	557	788	232	441	969	123		
Sampel D	712	368	293	574	155	437	946	829	681	417	838	956	684
	549	161	375	222	225	751	683	137	392	569	446	874	918
	991	222	676	559	733	818	164	345	487	314	222	169	885
	646	478	533	957	791	874	431	958	282	316	747		

#### 2.4. *Scoresheet Uji Rating Kopi Seduh Tanpa Ampas*

##### UJI RATING

Nama : Tanggal:

Produk : Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Atribut : Warna

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 4 jenis sampel Kopi Seduh Tanpa Ampas. Amati sampel secara berurutan dari **kiri** ke **kanan**, lihat satu persatu. Setelah mengamati semua sampel, anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Beri nilai pada sampel sesuai dengan pilihan berikut: 1. **Coklat Muda** 2. **Coklat** 3. **Coklat Tua** 4. **Coklat Kehitaman** 5. **Hitam**

Kode Sampel	Rating (boleh ada yang sama)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

##### UJI RATING

Nama : Tanggal:

Produk : Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Atribut : Aroma

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 4 jenis sampel Kopi Seduh Tanpa Ampas. Hirup aroma sampel secara berurutan dari **kiri** ke **kanan**, rasakan masing-masing. Setelah menghirup semua aroma sampel, anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Beri nilai pada sampel sesuai dengan pilihan berikut: 1. **Selain Aroma Kopi** 2. **Aroma Kopi Tidak Kuat** 3. **Aroma Kopi Agak Kuat** 4. **Aroma Kopi Kuat** 5. **Aroma Kopi Sangat Kuat**

Kode Sampel	Rating (boleh ada yang sama)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

##### UJI RATING

Nama : Tanggal:

Produk: Seduhan Kopi Tanpa Ampas

Atribut: Rasa

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 3 jenis sampel kopi seduh tanpa ampas. Cicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, rasakan masing-masing. Setiap pergantian sampel, minumlah terlebih dahulu. Setelah merasakan semua sampel, anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Beri nilai pada sampel sesuai pilihan berikut : 1. **selain rasa kopi**, 2. **rasa kopi tidak kuat**, 3. **rasa kopi agak kuat**, 4. **rasa kopi kuat**, 5. **rasa kopi sangat kuat**.

**Kode Sampel**

**Rating (boleh ada yang sama)**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**UJI RATING**

Nama : Tanggal:

Produk : Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Atribut : *Overall*

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 4 jenis sampel Kopi Seduh Tanpa Ampas. Setelah member rating dari segi rasa, aroma, dan warna anda diminta untuk mengurutkan sampel dari segi keseluruhan/*overall* (rasa, aroma, dan warna). Setelah mengamati semua sampel, anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Beri nilai pada sampel sesuai dengan pilihan berikut: 1. **Selain Karakter Kopi** 2. **Karakter Kopi Tidak Kuat** 3. **Karakter Kopi Agak Kuat** 4. **Karakter Kopi Kuat** 5. **Karakter Kopi Sangat Kuat**

**Kode Sampel**  
**sama)**

**Rating (boleh ada yang**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Terima kasih**

### 2.5. Hasil Sensori Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Panelis	Warna				Aroma				Overall			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	3	5	4	2	3	3	5	4	2	1	1	3
2	3	3	5	2	3	3	1	5	1	3	2	4
3	2	3	4	1	2	1	2	4	1	3	2	4
4	3	4	5	1	2	1	4	1	3	1	3	2
5	4	2	4	2	3	2	2	3	2	1	3	4
6	3	4	4	4	4	3	1	3	5	2	3	3
7	1	3	4	2	1	1	2	4	2	3	3	4
8	3	4	3	1	1	4	5	2	1	4	3	5
9	4	5	4	2	3	2	3	4	2	3	3	5
10	4	3	3	1	2	3	3	3	3	4	2	4
11	5	4	4	2	1	1	2	3	1	4	3	3
12	3	3	4	1	3	4	4	4	3	3	3	3
13	2	5	4	1	4	1	2	3	2	3	2	4
14	3	4	5	2	1	4	3	1	5	4	3	4
15	4	3	4	2	2	2	4	4	1	2	1	4
16	3	3	4	4	3	3	2	4	1	2	1	2
17	3	4	3	2	3	3	1	5	1	4	3	2
18	2	2	4	1	4	1	5	4	5	4	3	4
19	1	4	4	1	1	4	2	3	2	4	3	4
20	3	4	4	2	3	2	3	3	2	1	5	4
21	4	5	4	2	2	1	5	3	1	4	3	3
22	5	3	4	1	1	1	3	4	1	2	2	3
23	3	5	3	1	2	2	2	2	2	4	2	3
24	4	4	4	1	1	3	2	4	3	2	3	4
25	3	2	4	4	1	4	3	3	3	4	3	4
26	2	4	4	2	3	4	3	2	2	3	5	4
27	4	3	5	1	3	3	1	3	1	5	3	3
28	4	4	5	1	4	3	3	1	5	5	3	4
29	3	5	4	2	1	3	2	3	2	2	3	4
30	2	5	3	1	1	3	2	5	3	3	3	4
31	3	4	4	1	1	4	4	3	2	3	3	4
32	4	4	4	2	2	1	3	4	1	1	3	2
33	3	4	4	1	2	4	1	3	5	4	1	2
34	5	3	4	2	1	2	1	2	2	4	3	4
35	3	4	5	2	4	4	3	4	1	2	3	3
36	4	2	4	2	1	1	5	4	2	2	3	3
37	3	4	4	4	3	4	3	1	3	4	2	4
38	1	3	3	2	1	4	2	4	3	2	3	3
39	4	4	3	1	1	1	3	3	2	1	5	4
40	5	4	3	1	2	4	4	3	5	3	5	4
41	4	5	4	2	1	3	3	3	5	2	3	4
42	3	5	4	1	3	4	2	4	1	2	2	4
43	3	4	4	2	3	2	2	4	1	4	3	2
44	2	3	5	1	1	2	4	4	3	1	3	3

---

45	3	2	4	2	1	1	3	1	2	1	3	3
46	5	4	4	4	2	4	1	5	2	3	1	4
47	4	3	4	2	1	4	1	3	2	1	5	4
48	2	5	3	2	3	3	3	2	1	3	3	2
49	5	2	3	1	1	3	3	3	3	2	3	4
50	4	4	4	1	1	3	3	4	2	3	2	4

---

## 2.6. Hasil Sensori Seduhan Kopi Tanpa Ampas

Panelis	Warna				Aroma				Rasa				Overall			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	4	3	4	2	2	2	2	2	1	3	4	4	2	3	2	4
2	4	4	4	2	4	3	1	5	4	1	1	5	3	4	4	4
3	3	5	5	2	5	4	3	4	5	1	2	4	2	3	3	2
4	2	2	4	1	4	1	2	2	5	2	4	4	4	4	2	3
5	3	3	3	1	3	2	3	1	1	4	3	2	3	1	3	4
6	4	4	4	3	1	3	1	4	5	3	5	4	4	3	4	5
7	3	2	4	2	5	1	5	4	2	5	4	5	2	4	2	4
8	3	4	3	2	5	4	3	5	5	3	1	4	2	3	3	2
9	3	3	4	2	2	2	2	4	2	4	3	4	4	2	4	5
10	3	2	4	1	4	3	4	5	4	2	2	5	3	4	2	4
11	3	4	5	2	3	2	3	2	2	3	3	5	2	1	3	5
12	4	3	4	2	5	4	3	4	5	1	2	5	2	3	2	3
13	3	5	4	1	4	2	1	1	1	3	5	4	3	4	5	5
14	3	4	3	3	2	4	2	4	5	5	3	2	2	2	4	2
15	3	2	4	2	4	3	5	2	5	4	2	4	4	2	2	5
16	2	3	4	1	4	1	3	5	3	3	1	5	3	3	3	5
17	4	2	3	3	3	2	1	4	4	2	5	5	3	4	2	3
18	3	4	4	2	5	3	3	5	2	1	4	4	4	1	5	3
19	3	3	3	2	4	2	2	4	3	4	4	5	2	3	4	5
20	4	5	4	2	2	1	4	5	1	5	4	4	3	2	2	2
21	3	4	4	1	5	4	3	2	3	1	1	4	4	4	4	4
22	3	2	3	2	2	3	2	1	4	2	2	5	2	1	2	4
23	3	3	4	3	5	3	1	4	3	5	4	4	3	3	5	5
24	2	3	4	2	4	1	3	4	2	1	4	5	4	2	2	5
25	3	2	5	1	5	2	2	5	1	4	5	4	2	3	4	4
26	4	5	4	2	4	3	5	3	3	5	2	5	2	4	2	2
27	3	3	4	1	3	4	3	5	2	4	3	4	4	3	3	4
28	3	4	4	2	5	4	1	2	1	2	1	4	3	4	2	5
29	2	2	4	1	1	2	2	4	5	3	4	2	2	2	3	3
30	3	4	4	3	5	3	4	4	3	1	5	4	3	3	2	4
31	4	3	4	2	2	1	3	4	4	2	2	4	2	3	3	5
32	3	4	4	2	4	3	2	5	2	1	4	4	3	2	2	4
33	3	3	3	1	3	3	1	4	3	3	1	5	2	3	2	2
34	2	2	5	2	5	4	3	5	1	3	2	4	3	3	5	5
35	3	5	4	3	4	3	2	4	3	4	5	5	2	4	2	4
36	3	4	3	1	2	3	1	4	4	5	1	4	3	1	4	5
37	4	3	4	2	5	4	4	1	3	4	4	5	4	3	2	4
38	3	2	4	2	3	3	2	5	3	1	5	4	2	2	3	3
39	4	4	3	1	4	2	3	4	3	3	4	2	3	4	2	4
40	3	4	4	1	2	3	1	3	1	2	2	4	2	3	4	4
41	4	3	4	2	5	1	5	2	3	4	1	4	2	3	2	5
42	3	5	4	2	4	4	2	5	2	3	4	4	2	3	4	2
43	3	3	4	3	1	3	3	4	3	1	3	2	3	2	3	5
44	3	4	3	1	3	3	3	5	1	3	5	4	2	3	4	4

---

45	4	2	3	2	4	3	1	4	4	5	4	5	3	4	5	4
46	3	3	4	2	5	1	4	1	2	4	2	4	2	1	2	3
47	3	4	4	1	2	4	2	2	2	4	4	5	2	3	3	3
48	4	2	5	3	4	4	3	5	3	2	3	4	2	3	4	4
49	3	4	3	2	4	4	5	4	1	1	4	5	3	3	3	5
50	3	4	4	2	5	2	3	5	3	5	4	4	4	2	2	4

---



LAMPIRAN 3. Hasil Olah Data Menggunakan SPSS

3.1. Uji Normalitas Data Karakteristik Kimiawi Bubuk Kopi Tanpa Ampas

Tests of Normality

Suhu	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
<b>KadarAir</b>	<b>80</b>	,181	3	,999	3	,940
	<b>100</b>	,342	3	,844	3	,226
	<b>120</b>	,340	3	,848	3	,235
	<b>140</b>	,337	3	,855	3	,253
	<b>160</b>	,191	3	,997	3	,900
	<b>180</b>	,261	3	,957	3	,601
<b>KadarAbu</b>	<b>80</b>	,320	3	,883	3	,333
	<b>100</b>	,196	3	,996	3	,878
	<b>120</b>	,175	3	1,000	3	1,000
	<b>140</b>	,368	3	,792	3	,094
	<b>160</b>	,349	3	,831	3	,192
	<b>180</b>	,341	3	,847	3	,232
<b>Kealkalian</b>	<b>80</b>	,332	3	,863	3	,276
	<b>100</b>	,334	3	,860	3	,266
	<b>120</b>	,216	3	,989	3	,795
	<b>140</b>	,264	3	,955	3	,591
	<b>160</b>	,352	3	,826	3	,178
	<b>180</b>	,187	3	,998	3	,914
<b>Rendemen</b>	<b>80</b>	,364	3	,800	3	,114
	<b>100</b>	,341	3	,846	3	,230
	<b>120</b>	,249	3	,968	3	,656
	<b>140</b>	,364	3	,800	3	,114
	<b>160</b>	,243	3	,972	3	,679
	<b>180</b>	,175	3	1,000	3	1,000
<b>Kafein</b>	<b>80</b>	,175	3	1,000	3	1,000
	<b>100</b>	,253	3	,964	3	,637
	<b>120</b>	,175	3	1,000	3	1,000
	<b>140</b>	,175	3	1,000	3	1,000
	<b>160</b>	,175	3	1,000	3	1,000
	<b>180</b>	,175	3	1,000	3	1,000

a. Lilliefors Significance Correction

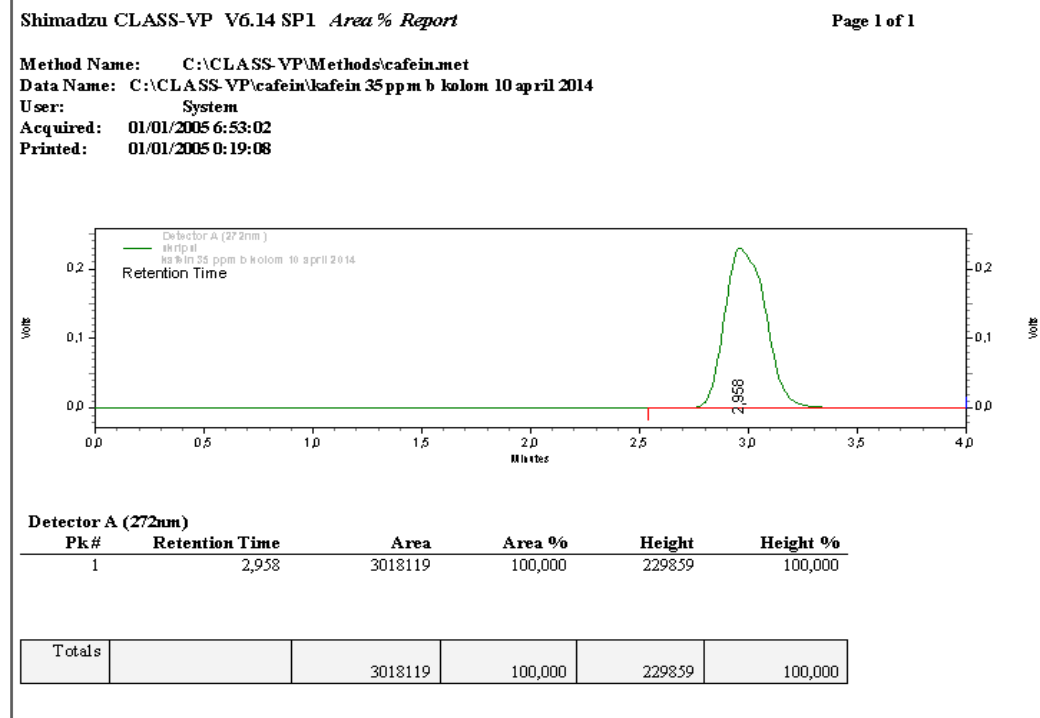
## LAMPIRAN 4. Hasil Uji Pendahuluan

### 4.1. Hasil Pengamatan Penurunan Berat Seduhan Selama Pemanasan Pada Berbagai Suhu Pengeringan

Waktu (menit)	80°C	100°C	120°C	140°C	160°C	180°C
0	286,0 g	284,0 g	291,0 g	283,0 g	288,0 g	293,0 g
30	218,5 g	218,2 g	219,1 g	215,0 g	200,8 g	219,7 g
60	187,8 g	172,2 g	172,6 g	165,6 g	163,6 g	143,8 g
90	166,6 g	156,5 g	145,5 g	128,5 g	118,5 g	71,5 g
120	138,6 g	138,9 g	123,6 g	100,7 g	81,4 g	38,1 g
150	117,3 g	113,8 g	98,4 g	77,5 g	47,3 g	21,5 g
180	98,9 g	92,9 g	79,3 g	57,5 g	26,5 g	17,2 g
210	69,4 g	69,0 g	64,3 g	40,5 g	17,4 g	
240	62,9 g	56,7 g	49,9 g	25,0 g		
270	40,4 g	44,4 g	29,5 g	18,3 g		
300	39,1 g	35,2 g	23,2 g			
330	25,3 g	27,5 g	18,6 g			
360	21,0 g	18,5 g				
390	19,9 g					

## LAMPIRAN 5. Kurva Luas Area dan *Retention Time* Hasil Pengujian Kafein

### 5.1. Luas Area dan *Retention Time* Standar Kafein



### 5.2. Luas Area dan *Retention Time* Sampel

